



Paris Centre (Maternelle Paris Centre)

Menus du 01/09/2025 au 05/09/2025



Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI

*** Menu végétarien ***

- Salade de betteraves bio
- Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
- Penne bio sauce pesto, fèves et cantal râpé
(gluten, lait)
- Carré bio
(lait)
- Fruit bio
- Pain bio
(gluten, lupin)
- Baguette bio
(gluten, lupin)
- Pâte à tartiner bio
(lait, soja, fruits à coque)
- Coupelle de purée de pommes bio
- Yaourt à boire aromatisé fraise
(lait)

MARDI

- Concombres bio
- Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
- Colin pmd sauce au curry
(gluten, lait, moutarde, poisson)
- Riz bio sauce égréné végétal et tomates façon bolognaise
- Riz bio
- Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio
(lait)
- Pain Spécial bio
(gluten, lupin)
- Baguette bio
(gluten, lupin)
- Confiture de fraises bio
- Fruit bio
- Lait bio
(lait)

MERCREDI

- Merguez
- Tajine, semoule bio et pois chiches bio
(gluten, moutarde)
- Légumes couscous bio
(céleri, lait, moutarde)
- Semoule bio
(gluten)
- Edam bio
(lait)
- Banane bio
- Pain bio
(gluten, lupin)
- Madeleine
(gluten, œuf)
- Yaourt à boire aromatisé vanille
(lait)
- Fruit bio

JEUDI

*** Menu de la rentrée *** Asie ***

- Pastèque bio
- Emincé de boeuf Ir au caramel
(céleri, lait, sulfites)
- Boulettes sarrasin lentilles légumes sauce teriyaki
(céleri, gluten, lait, sésame, soja, sulfites)
- Julienne de légumes au jus de légumes
(céleri, lait)
- Riz thaï
- Fromage blanc bio
(lait)
- Sucre roux bio**
- Jus de pommes bio
- Pain bio
(gluten, lupin)
- Baguette bio
(gluten, lupin)
- Fromage fondu vache qui rit bio
(lait)
- Fruit bio

VENDREDI

*** Menu végétarien ***

- Salade de tomate bio locale
- Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
- Omelette bio
(lait, œuf)
- Courgette bio fraîche au jus de légumes
(céleri, lait)
- Blé bio
(gluten)
- Coulommiers bio
(lait)
- Cake au chocolat, farine locale
(gluten, lait, œuf)
- Pain bio
(gluten, lupin)
- Quatre quart
(gluten, lait, œuf)
- Fruit bio
- Lait bio
(lait)

Inspirations
sOgeres

Caisse des écoles
Paris Centre

*Vinaigrette maison mise à disposition
**Mis à disposition
Fruits, légumes et laitages
subventionnés dans le cadre du
programme d'aide de l'UE à
destination des écoles

Certifié Label Rouge

Issu de l'agriculture
biologique

Produit de la mer
durable

Produit local



Paris Centre (Maternelle Paris Centre)

Menus du 08/09/2025 au 12/09/2025



Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI

Meunière colin pmd d'Alaska
(gluten, lait, moutarde, poisson)
Beignet stick mozzarella
(gluten, lait, oeuf)
et quartier de citron
Pommes de terre lamelles
assaisonnement à l'ail
(céleri, lait)
 Haricots verts bio
 Pointe de Brie bio
(lait)
 Fruit bio
 Pain bio
(gluten, lupin)
Viennoiserie
(gluten, lait, oeuf)
 Coupelle de purée de pomme
et poire bio

MARDI

Carottes râpées bio
 Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
 Sauté de boeuf lr façon
stroganoff (paprika doux, tomate,
champignons)
(lait, sulfites)
 Korma de boulgour BIO, brunoise
provençale et petits pois BIO
(gluten, moutarde)
Petits pois mijotés
 Boulgour bio
(gluten)
 Yaourt bio Le P'tit Pré nature
local
(lait)
 Pain Spécial bio
(gluten, lupin)
Brownie
(gluten, lait, oeuf, soja)
 Fruit bio
Yaourt à boire aromatisé abricot
(lait)

MERCREDI

*** Menu végétarien ***

Melon bio
 Lasagne aux légumes du sud
bio
(gluten, lait)
 Emmental bio
(lait)
 Crème dessert bio chocolat
(lait, soja)
 Pain bio
(gluten, lupin)
 Baguette bio
(gluten, lupin)
 Confiture d'abricots bio
 Fruit bio
 Lait bio briquette
(lait)

JEUDI

*** Menu Végétarien ***

Houmous bio
(lait)
 Fondant bio au fromage de
brebis
(gluten, lait, oeuf)
 Salade verte bio
Maïs
 Yaourt bio aromatisé
framboise
(lait)
 Fruit bio
 Pain bio
(gluten, lupin)
Pain au lait
(gluten, lait, oeuf)
 Coupelle de purée de pommes
et abricots bio
Yaourt à boire aromatisé vanille
(lait)

VENDREDI

Tomate bio
 Mozzarella**
 Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
 Poulet rôti lr
 Oeuf dur bio sauce béchamel
(gluten, lait, oeuf)
 Purée de pommes de terre bio
(lait)
Crêpe nature sucrée
(gluten, lait, oeuf)
 Pain bio
(gluten, lupin)
 Baguette bio
(gluten, lupin)
Miel
 Fruit bio
 Lait bio
(lait)

Inspirations
sOgeres

Caisse des écoles
Paris Centre

*Vinaigrette maison mise à disposition
**Mis à disposition
Fruits, légumes et laitages
subventionnés dans le cadre du
programme d'aide de l'UE à
destination des écoles



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local



Paris Centre (Maternelle Paris Centre)

Menus du 15/09/2025 au 19/09/2025



Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI

- Tomates bio
- Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
- Colin d'Alaska pmd sauce citron
(céleri, gluten, lait, poisson)
- Quenelle bio sauce tomate
(gluten, lait, œuf)
- Petits pois mijotés
- Fromage blanc bio
(lait)
- Pain bio
(gluten, lupin)
- Gâteau fourré au chocolat
(gluten, lait, œuf)
- Fruit bio
- Lait bio
(lait)

MARDI

- *** **Menu végétarien** ***
- Salade de lentilles bio
- Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
- Tarte à la provençale
(gluten, lait, œuf)
- Salade verte bio
- Petit suisse nature bio
(lait)
- Coupelle de purée de pomme et poire bio
- Pain Spécial bio
(gluten, lupin)
- Baguette bio
(gluten, lupin)
- Fromage fondu bio croc lait
(lait)
- Fruit bio

MERCREDI

- Jambon dinde label rouge sauce tomate
- Boulettes pois chiches bio et sauce tomate
(gluten)
- Purée de courgette bio, pdt fraîche locale bio au basilic et huile d'olive
(lait)
- Camembert bio
(lait)
- Banane bio
- Pain bio
(gluten, lupin)
- Baguette bio
(gluten, lupin)
- Pâte à tartiner bio
(lait, soja, fruits à coque)
- Fruit bio
- Yaourt à boire aromatisé fraise
(lait)

JEUDI

- Melon bio
- Pastèque bio
- Sauté de boeuf lr sauce romarin
- Ravioli farci aux légumes BIO
(gluten)
- Riz bio
- Dessert à boire lacté parfum coco
(lait)
- Pain bio
(gluten, lupin)
- Gaufre poudrée
(gluten, œuf, soja)
- Fruit bio
- Lait bio
(lait)

VENDREDI

- *** **Menu végétarien** ***
- Œuf dur bio
- Mayonnaise bio
(moutarde, œuf)
- Coquillettes bio sauce égrené végétal et tomate façon bolognaise bio
(gluten)
- Edam bio
(lait)
- Fruit bio
- Pain bio
(gluten, lupin)
- Baguette bio
(gluten, lupin)
- Confiture de fraises bio
- Coupelle de purée de pommes bio
- Yaourt à boire aromatisé abricot
(lait)

Inspirations
sOgeres

Caisse des écoles
Paris Centre

*Vinaigrette maison mise à disposition
**Mis à disposition
Fruits, légumes et laitages
subventionnés dans le cadre du
programme d'aide de l'UE à
destination des écoles

Certifié Label Rouge

Issu de l'agriculture
biologique

Produit de la mer
durable

Produit local

Paris Centre (Maternelle Paris Centre)

Menus du 22/09/2025 au 26/09/2025

Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI

-  Emincé de dinde 1r sauce moutarde
(moutarde, sulfites)
-  Omelette bio fraîche
(lait, œuf)
-  Carotte bio au jus de légumes
(céleri, lait)
-  Lentilles bio mijotées
-  Pointe de Brie bio
(lait)
-  Fruit bio
-  Pain bio
(gluten, lupin)
-  Baguette bio
(gluten, lupin)
Miel
-  Coupelle de purée de pommes et abricots bio
- Yaourt à boire aromatisé vanille
(lait)

MARDI

*** Menu végétarien ***

-  Salade verte bio
-  Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
-  Riz bio et pois chiches bio tikka massala et graines de courge
(moutarde)
-  Emmental bio
(lait)
-  Crème dessert bio chocolat
(lait, soja)
-  Pain Spécial bio
(gluten, lupin)
- Gâteau fourré à la fraise
(gluten, œuf)
-  Fruit bio
-  Lait bio
(lait)

MERCREDI

*** Assiette découverte: la courgette ***

-  Sauté de veau 1r au jus
(céleri, lait)
-  Penne bio sauce crème courgettes bio petits pois bio
(gluten, lait)
- Pâte perle courgette sauce crème boursin
(gluten, lait)
-  Fromage fondu vache qui rit bio
(lait)
-  Fruit bio
-  Pain bio
(gluten, lupin)
- Viennoiserie
(gluten, lait, œuf)
-  Fruit bio

JEUDI



*** Menu végétarien *** Savoie ***

-  Salade de betteraves bio
-  Vinaigrette au miel du Vexin bio*
(moutarde, sulfites)
-  Pommes de terres bio fromagères (fromage à tartiflette)
(gluten, lait)
-  Salade verte bio
-  Fromage blanc bio local
(lait)
-  Cake bio à la myrtille
(gluten, œuf)
-  Pain bio
(gluten, lupin)
-  Baguette bio
(gluten, lupin)
-  Confiture d'abricots bio
-  Fruit bio
- Yaourt à boire aromatisé fraise
(lait)

VENDREDI

-  Carottes râpées bio locales IDF
-  Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
-  Nuggets de poisson pmd
(gluten, poisson)
- Beignet stick mozzarella
(gluten, lait, œuf)
-  Epinards branches bio à la béchamel
(gluten, lait)
-  Le P'tit Pré bio aromatisé pêche
(lait)
-  Pain bio
(gluten, lupin)
- Pain au lait
(gluten, lait, œuf)
-  Fruit bio
-  Lait bio
(lait)

Inspirations
sOgeres

Caisse des écoles
Paris Centre

*Vinaigrette maison mise à disposition
**Mis à disposition
Fruits, légumes et laitages
subventionnés dans le cadre du
programme d'aide de l'UE à
destination des écoles

Certifié Label Rouge

Issu de l'agriculture
biologique

Produit de la mer
durable

Produit local

Paris Centre (Maternelle Paris Centre)

Menus du 29/09/2025 au 03/10/2025

Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI

 Sauté de boeuf lr sauce forestière (champignons)

(céleri, lait, sulfites)

 Quenelle bio sauce tomate
(gluten, lait, œuf)

Petits pois mijotés

 Camembert bio
(lait)

 Fruit bio
 Pain bio
(gluten, lupin)

Barre bretonne à partager
(gluten, œuf)

 Coupelle de purée de pommes et abricots bio

 Lait bio
(lait)

MARDI

*** Menu végétarien ***

 Céleri bio local en rémoulade
(céleri, moutarde, œuf, sulfites)

 Ravioli farci aux légumes bio
(gluten)

 Emmental bio
(lait)

 Flan pâtissier
(lait, œuf)

 Pain Spécial bio
(gluten, lupin)

 Baguette bio
(gluten, lupin)

 Confiture de fraises bio
 Coupelle de purée de pomme et poire bio

Yaourt à boire aromatisé vanille
(lait)

MERCREDI

 Merlu pmd sauce citron persillée
(poisson)

 Clafoutis de chou fleur, mozzarella, pdt BIO
(gluten, lait, œuf)

Gratin de chou fleur
(gluten, lait)

 Pommes de terre bio fraîches locales cubes persillées

 Yaourt bio Le P'tit Pré nature local
(lait)

 Fruit bio

 Pain bio
(gluten, lupin)

Gaufre poudrée
(gluten, œuf, soja)

 Fruit bio

 Lait bio briquette
(lait)

JEUDI

 Tomate bio

 Maïs bio**

 Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)

 Emincé de dinde lr sauce chasseur
(sulfites)

Pané moelleux au gouda
(gluten, lait, œuf)

 Purée de haricots verts et pommes de terre bio
(lait)

 Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio
(lait)

 Pain bio
(gluten, lupin)

 Baguette bio
(gluten, lupin)

 Fromage frais Chanteneige bio
(lait)

 Fruit bio

VENDREDI

*** Menu végétarien ***

 Concombres en cubes bio
Sauce fromage blanc aux herbes**
(lait, sulfites)

 Korma de boulgour bio, brunoise provençale et petits pois bio
(gluten, œuf)

 Gouda bio
(lait)

 Fruit bio

 Pain bio
(gluten, lupin)

Pain au lait
(gluten, lait, œuf)

 Coupelle de purée de pommes bio
Yaourt à boire aromatisé abricot
(lait)

Inspirations
sOgeres

 Caisse des écoles
Paris Centre

*Vinaigrette maison mise à disposition
**Mis à disposition
Fruits, légumes et laitages
subventionnés dans le cadre du
programme d'aide de l'UE à
destination des écoles

 Certifié Label
Rouge

 Décongelé

 Issu de l'agriculture
biologique

 Produit de la mer
durable

 Produit local

Paris Centre (Maternelle Paris Centre)

Menus du 06/10/2025 au 10/10/2025

Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI

*** Menu végétarien ***

Beignets stick de mozzarella
(gluten, lait, œuf)

 Omelette bio fraîche
(lait, œuf)

 Ratatouille bio

 Le P'tit Pré bio aromatisé
pêche
(lait)

 Fruit bio

 Pain bio
(gluten, lupin)

 Baguette bio
(gluten, lupin)
Miel

 Coupelle de purée de pommes
et bananes bio
Yaourt à boire aromatisé fraise
(lait)

MARDI

 Meunière colin pmd d'Alaska
(gluten, lait, moutarde, poisson)

 Boulettes pois chiches bio et
sauce tomate
(gluten)

et quartier de citron
Haricots beurre
au jus de légumes
(céleri, lait)

Pommes de terre vapeur

 Edam bio
(lait)

 Fruit bio

 Pain Spécial bio
(gluten, lupin)

Gâteau fourré au chocolat
(gluten, lait, œuf)

 Coupelle de purée de pommes
et abricots bio

 Lait bio
(lait)

MERCREDI

*** Menu végétarien ***

 Œuf dur bio

 Mayonnaise bio
(œuf, moutarde)

 Couscous végétal aux cinq
légumes et raisins secs, semoule
bio
(gluten, moutarde)

 Coulommiers bio
(lait)

 Fruit bio

 Pain bio
(gluten, lupin)

 Baguette bio
(gluten, lupin)

 Pâte à tartiner bio
(lait, soja, fruits à coque)

 Fruit bio

Yaourt à boire aromatisé vanille
(lait)

JEUDI

*** Le Grand Repas ***



 Pain bio
(gluten, lupin)

Viennoiserie
(gluten, lait, œuf)

 Fruit bio

VENDREDI

 Salade verte bio
 Pommes bio**
 Oranges bio**
 Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)

 Rôti de veau lr au jus
(céleri, lait)

Fusilli BIO, lentilles corails, mais
sauce crème au curry
(gluten, lait, moutarde)

 Fusilli bio
(gluten)

 Emmental râpé bio**
(lait)

 Crème dessert bio chocolat
(lait, soja)

 Pain bio
(gluten, lupin)

Quatre quart
(gluten, lait, œuf)

 Fruit bio

 Lait bio
(lait)

Inspirations
sOgeres

 Caisse des écoles
Paris Centre

*Vinaigrette maison mise à disposition
**Mis à disposition
Fruits, légumes et laitages
subventionnés dans le cadre du
programme d'aide de l'UE à
destination des écoles

 Certifié Label Rouge
 Issu de l'agriculture
biologique
 Produit de la mer
durable



Paris Centre (Maternelle Paris Centre)

Menus du 13/10/2025 au 17/10/2025



Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

 LUNDI	 MARDI	 MERCREDI	 JEUDI	 VENDREDI
*** Semaine des saveurs : Haut-de-France ***  Endives bio Dés de mimolette**  Vinaigrette bio* (moutarde, sulfites)  Rôti de dinde cuit lr sauce maroilles (lait) Émincé végétal sauce maroilles (gluten, lait) Pommes de terre quartier avec peau Purée de pomme et cube de pomme saveur vanille  Pain bio (gluten, lupin) Brownie (gluten, lait, œuf, soja)  Fruit bio  Lait bio (lait)	*** Semaine des saveurs : Auvergne Rhône-Alpes *** Menu végétarien ***  Salade de lentilles bio Vinaigrette à l'échalote (sulfites) Crozets sauce tartiflette emmental (gluten, lait, œuf)  Yaourt bio Le P'tit Pré nature local (lait) Raisin blanc  Pain Spécial bio (gluten, lupin)  Baguette bio (gluten, lupin)  Fromage fondu bio croc lait (lait)  Coupelle de purée de pomme et poire bio	*** Semaine des saveurs : Nouvelle Aquitaine *** Menu végétarien ***  Salade verte bio Vinaigrette bio* (moutarde, sulfites) Sauce piperade et fromage de brebis (lait)  Coquillettes bio (gluten)  Fromage blanc bio (lait) Confiture de cerise noire**  Gâteau basque (gluten, lait, œuf)  Pain bio (gluten, lupin) Pain au lait (gluten, lait, œuf)  Fruit bio Yaourt à boire aromatisé abricot (lait)	*** Semaine des saveurs : Ile-de-France ***  Sauté de boeuf lr sauce échalote (lait) Tarte à la provençale (gluten, lait, œuf) Petits pois mijotés  Pointe de Brie bio (lait) Île flottante et sa crème anglaise (lait, œuf)  Pain bio (gluten, lupin)  Baguette bio (gluten, lupin)  Confiture d'abricots bio  Fruit bio  Lait bio (lait)	*** Semaine des saveurs : Normandie ***  Carottes râpées bio locale IDF  Pommes bio**  Vinaigrette bio* (moutarde, sulfites)  Colin d'alaska pmd sauce dieppoise (moule, crevette, crème, oignon) (crustacés, gluten, lait, mollusques, poissons)  Quenelles bio sauce champignon crémée (gluten, lait, œuf, sulfites)  Chou fleur bio béchamel et emmental râpé bio (gluten, lait) Riz au lait (lait)  Pain bio (gluten, lupin) Madeleine (gluten, œuf)  Fruit bio Yaourt à boire aromatisé fraise (lait)



*Vinaigrette maison mise à disposition
**Mis à disposition
Fruits, légumes et laitages
subventionnés dans le cadre du
programme d'aide de l'UE à
destination des écoles



Paris Centre (Maternelle Paris Centre)

Menus du 20/10/2025 au 24/10/2025

Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI

*** Vacances *** Menu végétarien ***

-  Macédoine mayonnaise bio
(moutarde, œuf)
-  Pizza bio fromage
(gluten, lait)
-  Yaourt bio Le P'tit Pré arôme framboise
(lait)
-  Fruit bio
-  Pain bio
(gluten, lupin)
-  Baguette bio
(gluten, lupin)
-  Confiture de fraises bio
-  Coupelle de purée de pommes et bananes bio
- Yaourt à boire aromatisé vanille
(lait)

MARDI

*** Vacances ***

-  Céleri bio local en rémoulade
(céleri, moutarde, œuf, sulfites)
-  Poulet Ir sauce aux olives
-  Riz bio et pois chiches bio tikka massala et graines de courge
(moutarde)
-  Riz bio
Julienne de légumes au jus de légumes
(céleri, lait)
-  Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio
(lait)
-  Pain Spécial bio
(gluten, lupin)
- Barre bretonne à partager
(gluten, œuf)
-  Fruit bio
-  Lait bio briquette
(lait)

MERCREDI

*** Vacances ***

-  Sauté de boeuf Ir sauce caramel
(sulfites)
-  Penne bio sauce pesto, fèves et cantal râpé
(gluten, lait)
-  Pennes bio
(gluten)
-  Yaourt bio Le P'tit Pré nature local
(lait)
-  Fruit bio
-  Pain bio
(gluten, lupin)
- Viennoiserie
(gluten, lait, œuf)
-  Fruit bio

JEUDI

*** Vacances *** Menu végétarien ***

-  Houmous bio
(lait)
-  Omelette bio
(œuf, lait)
- et emmental râpé
(lait)
- Purée de patates douces et pommes de terre
(lait)
-  Fromage frais fouetté Rondelé bio
(lait)
-  Fruit bio
-  Pain bio
(gluten, lupin)
- Etoile fourrée à la framboise
(gluten, lait, œuf)
- Yaourt à boire aromatisé abricot
(lait)
-  Coupelle de purée de pommes bio

VENDREDI

*** Vacances ***

-  Hoki pmd sauce aux agrumes (citron, mandarine, crème, orange, coriandre)
(lait, poisson)
-  Boulettes pois chiches bio et sauce tomate
(gluten)
-  Carottes bio fraîches au jus de légumes
(céleri, lait)
-  Gouda bio
(lait)
-  Beignet parfum chocolat noisette
(gluten, lait, œuf, soja, fruits à coque)
-  Pain bio
(gluten, lupin)
-  Baguette bio
(gluten, lupin)
-  Pâte à tartiner bio
(lait, soja, fruits à coque)
-  Fruit bio
-  Lait bio briquette
(lait)

Inspirations
sOgeres

Caisse des écoles
Paris Centre

*Vinaigrette maison mise à disposition
**Mis à disposition
Fruits, légumes et laitages
subventionnés dans le cadre du
programme d'aide de l'UE à
destination des écoles


Certifié Label
Rouge


Décongelé


Issu de l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Produit local

Paris Centre (Maternelle Paris Centre)

Menus du 27/10/2025 au 31/10/2025

Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI

*** Vacances ***

Merguez

 Boulgour bio sauce tajine et pois chiches bio
(gluten, moutarde)

 Boulgour bio
(gluten)

 Légumes couscous bio
(céleri, lait, moutarde)

 Yaourt bio Le P'tit Pré nature local
(lait)

 Fruit bio

 Pain bio
(gluten, lupin)

Pain au lait
(gluten, lait, œuf)

 Coupelle de purée de pomme et poire bio

 Lait bio briquette
(lait)

MARDI

*** Vacances *** Menu végétarien ***

 Salade de pommes de terre bio

 Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)

Tarte à la provençale
(gluten, lait, œuf)

 Salade verte bio

 Coulommiers bio
(lait)

 Fruit bio

 Pain Spécial bio
(gluten, lupin)

Gâteau fourré à la fraise
(gluten, œuf)

 Coupelle de purée de pommes et abricots bio
Yaourt à boire aromatisé vanille
(lait)

MERCREDI

*** Vacances *** Menu végétarien ***

 Salade coleslaw bio locale
(carotte, chou blanc, mayonnaise)
(moutarde, œuf, sulfites)

 Chili végétal, haricots rouges bio et riz bio

 Fromage fondu bio croc lait
(lait)

 Crème dessert bio à la vanille
(lait)

 Pain bio
(gluten, lupin)

 Baguette bio
(gluten, lupin)

 Confiture d'abricots bio

 Fruit bio
 Lait bio briquette
(lait)

JEUDI

*** Vacances ***

 Salade verte bio

 Maïs bio**
Croûtons**

 Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites, gluten, lait)

Filet de colin d'Alaska pané frais
(gluten, poisson)

 Epinard mentier bio (lentilles corails bio)
(lait)

et quartier de citron
 Purée d'épinards et pommes de terre bio
(lait)

 Fromage blanc bio
(lait)

 Purée de pommes bio

 Pain bio
(gluten, lupin)

Madeleine
(gluten, œuf)

 Fruit bio
Yaourt à boire aromatisé fraise
(lait)

VENREDI

*** Vacances *** Menu orange et noir ***

 Soupe Butternut, butternut bio et emmental râpé bio
(lait)

 Émincé de bœuf Ir sauce barbecue
(moutarde, sulfites)

 Coquillettes bio sauce butternut, cheddar, crumble
(gluten, lait)

Crumble carottes et potiron
(gluten, lait)

 Moelleux bio choco pépite
(gluten, lait, œuf, soja)

 Pain bio
(gluten, lupin)

 Baguette bio
(gluten, lupin)

Miel

 Fruit bio
 Lait bio briquette
(lait)

Inspirations
sOgeres

Caisse des écoles
Paris Centre

*Vinaigrette maison mise à disposition
**Mis à disposition
Fruits, légumes et laitages
subventionnés dans le cadre du
programme d'aide de l'UE à
destination des écoles


Certifié Label
Rouge


Issu de l'agriculture
biologique


Produit local