



Paris Centre (COLLEGE 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
- Macédoine mayonnaise bio
(moutarde, œuf)
- Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
-
- Penne bio sauce pesto, fèves
et cantal râpé
(gluten, lait)
-
- Carré bio
(lait)
-
- Fruit bio
- Ou Fruit bio
- Pain bio
(gluten, lupin)

MARDI

- Concombres bio
- Ou Salade verte bio
Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
-
- Colin pmc sauce au curry
(gluten, lait, moutarde, poisson)
-
- Riz bio sauce égrené végétal et
tomates façon bolognaise
- Riz bio
-
- Dessert lacté flan vanille nappé
caramel bio
(lait)
- Ou Crème dessert bio à la vanille
(lait)
- Pain Spécial bio
(gluten, lupin)

MERCREDI

JEUDI

*** Menu de la rentrée *** Asie *** Bar à desserts ***

- Pastèque bio
- Emincé de boeuf lr 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**
-
- Smoothie pommes et pêche
- Purée de pommes et bananes bio
- Noix de coco râpée**
(soja)
- Copeaux de chocolat noir**
(lait)
- Copeaux de chocolat blanc**
(lait)
- Jus de pommes bio
- Pain bio
(gluten, lupin)

VENDREDI

- *** Menu végétarien ***
- Salade de tomate bio locale
Ou Pomelos
- 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)
-
- Ou Beignet aux pommes
(gluten, lait, œuf)
- Pain bio
(gluten, lupin)

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





Paris Centre (COLLEGE Paris Centre)

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



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

LUNDI

Salade de betteraves bio
Ou Coeur de palmier
 Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
 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
 Ou Fruit bio
 Pain bio
(gluten, lupin)

MARDI

Carottes râpées bio
Ou Radis et beurre
(lait)
 Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
 Sauté de boeuf lr façon
stroganoff (paprika doux, tomate,
champignons)
(lait, sulfites)
**Korma de boulgour BIO, brunoise
provencale et petits pois BIO**
(gluten, moutarde)
Petits pois mijotés
 Boulgour bio
(gluten)
 Yaourt bio Le P'tit Pré nature
local
(lait)
 Coupelle de purée de
pommes bio
Ou Coupelle de purée de pommes
et abricots bio
 Pain Spécial bio
(gluten, lupin)

MERCREDI



JEUDI

***** Menu Végétarien *** Bar à
salades garnitures plat*****
 Houmous bio
(lait)
 Fondant bio au fromage de
brebis
(gluten, lait, oeuf)
 Salade verte bio
Ou Mâche
 Ou Salade de riz bio
composée
Maïs**
Croûtons**
(gluten)
 Dés édam bio**
(lait)
 Yaourt bio aromatisé
framboise
(lait)
 Fruit bio
 Pain bio
(gluten, lupin)

VENDREDI

Tomate bio
Mozzarella**
 Ou Concombre cubes bio
 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)
Crème fouettée**
(lait)
 Confiture de fraises bio**
Sauce chocolat**
(lait, soja)
 Pain bio
(gluten, lupin)

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 (COLLEGE 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)
 Ou Salade de coleslaw bio
(carotte bio, chou blanc bio, mayonnaise)
(moutarde, œuf, 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)
 Fruit bio
 Ou Fruit bio
 Madeleine bio
(gluten, lait, œuf)
 Pain bio
(gluten, lupin)

MARDI

*** Menu végétarien ***

Salade de lentilles bio
 Ou Salade de pâtes bio
échalote et poivrons
(gluten)
 Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
Tarte à la provençale
(gluten, lait, œuf)
 Salade verte bio
 Petit suisse nature bio
(lait)
 Coupelle de purée de pommes
et poires bio
 Ou Coupelle de purée de
pommes et bananes bio
 Pain bio
(gluten, lupin)

MERCREDI

JEUDI

Menu végétarien- Bar à fromages

Melon bio
 Ou Pastèque bio
 Ravioli farci aux légumes bio
(gluten)
 Coulommiers bio
(lait)
Ou Bleu tendre
(lait)
 Ou Fromage frais Chanteneige
bio
(lait)
Dessert à boire lacté parfum coco
(lait)
 Pain bio
(gluten, lupin)

VENDREDI

Œuf dur bio
Ou Terrine de légumes
(céleri, gluten, lait, œuf)
 Mayonnaise bio
(moutarde, œuf)
 Sauté de boeuf lr sauce
romarin
 Égrené végétal et tomate
façon bolognaise bio
 Coquillettes bio
(gluten)
 Edam bio
(lait)
 Fruit bio
 Ou Fruit bio
 Pain bio
(gluten, lupin)

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 (COLLEGE Paris Centre)

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

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

LUNDI

-  Concombre bio local
Ou Salade de tomates bio locale
 Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
-  Emincé de dinde lr 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
-  Ou Fruit bio
-  Pain bio
(gluten, lupin)

MARDI

- *** **Menu végétarien** ***
-  Salade verte bio
-  Maïs bio**
Croûtons**
(gluten)
- Dés de mimolette**
(lait)
-  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)
-  Ou Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio
(lait)
-  Pain Spécial bio
(gluten, lupin)

MERCREDI



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)

VENDREDI

-  Carottes râpées bio locales IDF
Ou Radis et beurre
(lait)
-  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)
-  Fruit bio
-  Ou Fruit bio
-  Pain bio
(gluten, lupin)

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 (COLLEGE Paris Centre)

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

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

LUNDI

-  Endives bio 
-  Ou Carottes râpées bio locale IDF 
-  Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
- 
-  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 
-  Ou Fruit bio 
-  Pain bio
(gluten, lupin)

MARDI

- *** Menu végétarien ***
-  Céleri bio local en rémoulade
(céleri, moutarde, œuf, sulfites)
-  Ou Mâche et betteraves bio
-  Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
- 
-  Ravioli farci aux légumes bio
(gluten)
- 
-  Emmental bio 
(lait)
- 
-  Flan pâtissier
(lait, œuf)
- Ou Beignet fourré chocolat et noisette
(gluten, lait, œuf, soja, fruits à coque)
-  Pain bio
(gluten, lupin)

MERCREDI



JEUDI

-  Tomate bio 
-  Ou Salade verte bio 
-  Ou Salade de pâtes bio échalote et poivrons
(gluten)
-  Oeuf dur bio**
-  Mais 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)
- 
-  Fromage frais Chanteneige bio
(lait) 
- 
-  Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio
(lait)
-  Pain bio
(gluten, lupin)

VENDREDI

- *** Menu végétarien ***
-  Concombres en cubes bio 
- Ou Radis rondelles
- Sauce fromage blanc aux herbes**
(lait, sulfites)
- 
-  Korma de boulgour bio, brunoise provençale et petits pois bio
(gluten, œuf)
- 
-  Gouda bio 
(lait)
- 
-  Fruit bio 
-  Ou Fruit bio 
-  Pain bio
(gluten, lupin)

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 (COLLEGE 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)

Ou Tarte fromage
(gluten, lait)

 Omelette bio fraîche
(lait, œuf)

 Ratatouille bio

 Le P'tit Pré bio aromatisé
pêche
(lait)

 Fruit bio
 Ou Fruit bio

 Pain bio
(gluten, lupin)

MARDI

 Tomates bio
 Ou Concombre en cubes
bio

 Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)

 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

 Ou Fruit bio

 Pain Spécial bio
(gluten, lupin)

MERCREDI

JEUDI

*** Le Grand Repas ***



 Pain bio
(gluten, lupin)

VENDREDI

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

 Ou Salade de coleslaw bio
(carotte bio, chou blanc bio,
mayonnaise)
(moutarde, œuf, 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)

 Fromage frais Carré frais bio
(lait)

 Crème dessert bio chocolat
(lait, soja)

 Ou Crème dessert bio à la
vanille
(lait)

 Pain bio
(gluten, lupin)

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 (COLLEGE 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  Vinaigrette bio* <i>(moutarde, sulfites)</i>  Rôti de dinde cuit lr sauce maroilles <i>(lait)</i> <i>Émincé végétal sauce maroilles</i> <i>(gluten, lait)</i> Pommes de terre quartier avec peau  Munster AOP <i>(lait)</i>  Purée de pomme et cube de pomme saveur vanille Pain bio <i>(gluten, lupin)</i>	*** Semaine des saveurs : Auvergne Rhône-Alpes *** Menu végétarien ***  Salade de lentilles bio Vinaigrette à l'échalote <i>(sulfites)</i> Crozets sauce tartiflette emmental oignon frit <i>(gluten, lait, œuf)</i>  Yaourt bio Le P'tit Pré nature local <i>(lait)</i> Raisin blanc  Pain bio <i>(gluten, lupin)</i>		*** Semaine des saveurs : Ile-de-France ***  Céleri bio local en rémoulade <i>(céleri, moutarde, œuf, sulfites)</i>  Sauté de boeuf lr sauce échalote <i>(lait)</i> <i>Tarte à la provençale</i> <i>(gluten, lait, œuf)</i> Petits pois mijotés  Pointe de Brie bio <i>(lait)</i> Île flottante et sa crème anglaise <i>(lait, œuf)</i>  Pain bio <i>(gluten, lupin)</i>	*** Semaine des saveurs : Normandie ***  Carottes râpées bio locale IDF  Pommes bio**  Vinaigrette bio* <i>(moutarde, sulfites)</i>  Colin d'alaska pmd sauce dieppoise (moule, crevette, crème, oignon) <i>(crustacés, gluten, lait, mollusques, poissons)</i>  Quenelles bio sauce champignon crémée <i>(gluten, lait, œuf, sulfites)</i>  Chou fleur bio béchamel  Camembert bio <i>(lait)</i> Riz au lait <i>(lait)</i>  Pain bio <i>(gluten, lupin)</i>

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



Nous ne pouvons pas garantir l'absence totale d'allergène dans nos plats. Nous conseillons en cas d'allergie la mise en place d'un P.A.I pour l'enfant.