














Paris Centre (COLLEGE)

Menus du 03/11/2025 au 07/11/2025







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

LUNDI

*** Menu végétarien ***

-  Salade verte bio 
-  Maïs bio**
-  Ou Salade verte bio 
- Croûtons**
- (gluten)
- Pamplemousse**
- Mandarine**
-  Vinaigrette bio*
- (moutarde, sulfites)
-  Omelette bio fraîche
- (lait, œuf)
-  Ratatouille bio
-  Boulgour bio
- (gluten)
-  Yaourt bio aromatisé vanille
- (lait)
-  Coupelle de purée de pomme et poire bio
-  Ou Coupelle de purée de pomme et abricot bio
-  Pain bio
- (gluten, lupin)












MARDI

-  Salade coleslaw bio locale (carotte, chou blanc, mayonnaise)
- (moutarde, œuf, sulfites)
- Ou Radis et beurre
- (lait)
-  Goulash de boeuf lr (paprika doux, tomate)
- (céleri, lait)
-  Pommes de terre au fromage à tartiflette
- (gluten, lait)
- Pommes de terre en lamelles persillées
-  Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio
- (lait)
-  Ou Crème dessert bio à la vanille
- (lait)
-  Pain Spécial bio
- (gluten, lupin)

MERCREDI




JEUDI

*** Bar à fromages ***

-  Salade de pois chiche bio
-  Vinaigrette bio*
- (moutarde, sulfites)
-  Sauté de dinde lr façon fermière (oignon, petits pois, carotte)
-  Pané moelleux au gouda
- (gluten, lait, œuf)
-  Purée de haricots verts et pommes de terre bio
- (lait)
-  Coulommiers bio
- (lait)
-  Fromage fondu bio Croc'lait
- (lait)
-  Pont l'Évêque aop
- (lait)
-  Fruit bio 
-  Pain bio
- (gluten, lupin)

VENDREDI

*** Menu Végétarien ***

-  Salade verte bio 
-  Betteraves bio**
-  Ou Endives bio 
-  Pommes bio** 
-  Vinaigrette bio*
- (moutarde, sulfites)
-  Ravioli légumes bio
- (gluten)
-  Edam bio
- (lait)
-  Tarte au flan
- (gluten, lait, œuf)
-  Ou Gâteau basque
- (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

 Option
végétarienne

 Certifié Label
Rouge

 Décongelé






























 Issu de
l'agriculture
biologique

 Produit de la mer
durable

Paris Centre (COLLEGE)

Menus du 10/11/2025 au 14/11/2025

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de haricots beurre à l'échalote</p> <p> Ou Salade de betteraves bio</p> <p> Vinaigrette bio* (moutarde, sulfites)</p> <p>Saucisse de volaille façon chipolatas</p> <p> Saucisse végétale soja et blé (gluten)</p> <p>Lentilles mijotées bio du pays d'othé (céleri)</p> <p> Carotte bio au jus de légumes (céleri, lait)</p> <p> Gouda bio  (lait)</p> <p> Fruit bio </p> <p> Ou Fruit bio </p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p>	<p>***Féié***</p>	<p></p>	<p>*** Menu Végétarien - Bar à entrées ***</p> <p> Soupe Butternut, butternut bio</p> <p>Noix** (fruits à coque)</p> <p>Mozzarella râpée** (lait)</p> <p>Croûtons** (gluten)</p> <p> Riz bio pois chiche et épinards bio tandoori (lait)</p> <p> Pointe de Brie bio  (lait)</p> <p> Fruit bio </p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p>	<p> Carottes râpées bio locale île-de-france </p> <p> Ou Pomelos bio </p> <p> Vinaigrette bio* (moutarde, sulfites)</p> <p> Parmentier de colin d'Alaska pmd et purée de pomme de terre bio (gluten, lait, poisson)</p> <p> Parmentier égrené végétal bio et pomme de terre bio (lait)</p> <p> Camembert bio (lait)</p> <p> Crème dessert bio chocolat (lait, soja)</p> <p> Ou Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio (lait)</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p>

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.

Paris Centre (COLLEGE)

Menus du 17/11/2025 au 21/11/2025

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

LUNDI

-  Salade de betteraves bio
Ou Duo de cœurs de palmiers et maïs
Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
-  Nuggets de poisson pmd
(gluten, poisson)
Ketchup
(céleri)
-  Beignet stick mozzarella
(gluten, lait, œuf)
-  Pommes de terre bio
Jardinière de légumes
(carotte, p.pois, h.vert, navet) au jus de légumes
-  Yaourt bio Le P'tit Pré nature local
(lait)
-  Fruit bio
-  Ou Fruit bio
-  Pain bio
(gluten, lupin)

MARDI









*** Menu Végétarien ***

-  Chou blanc bio
-  Ou Carottes râpées bio
- Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
-  Chili végétal, haricots rouges bio et riz bio
-  Edam bio
(lait)
-  Crème dessert bio à la vanille
(lait)
-  Ou Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio
(lait)
-  Pain Spécial bio
(gluten, lupin)

MERCREDI




JEUDI

*** Menu Italie ***

-  Salade verte bio
Croûtons**
(gluten)
- Mozzarella râpée**
(lait)
-  Vinaigrette bio au basilic*
(moutarde, sulfites)
-  Boulette de bœuf bio
sauce tomate
(céleri, lait)
-  Boulettes pois chiches bio
et sauce tomate
(gluten)
-  Pennes bio
(gluten)
-  Fromage blanc bio façon Straciatella
(gluten, lait, soja)
-  Ou Fromage frais Chanteneige bio
(lait)
-  Pain bio
(gluten, lupin)

VENDREDI

*** Menu Végétarien ***

-  Céleri bio rémoulade
(céleri, moutarde, œuf, sulfites)
- Ou Radis roses en rondelles
-  Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
- Tarte à la provençale
(gluten, lait, œuf)
-  Haricots verts bio sauce tomate
(céleri, lait)
-  Emmental bio
(lait)
-  Cake coco bio
(gluten, lait, œuf, sulfites)
-  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



Option
végétarienne



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

































Produit local

Paris Centre (COLLEGE)

Menus du 24/11/2025 au 28/11/2025

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Salade coleslaw bio (carotte bio, chou blanc bio, mayonnaise) (moutarde, œuf, sulfites)</p> <p> Ou Mâche</p> <p> Betteraves bio</p> <p> Vinaigrette bio* (moutarde, sulfites)</p> <p> Dés de saumon pmd sauce curry (gluten, lait, poisson, moutarde)</p> <p> Gratin de pommes de terre bio</p> <p> épinards bio fromage à raclette (lait)</p> <p> Pommes de terre bio</p> <p> Épinards branche bio à la crème (lait)</p> <p>  Fromage blanc bio local  (lait)</p> <p> Confiture de fraises bio**</p> <p> Fruit bio </p> <p> Ou Fruit bio </p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Macédoine mayonnaise bio (moutarde, œuf)</p> <p> Ou Haricots vert bio & Maïs**</p> <p> Vinaigrette bio* (moutarde, sulfites)</p> <p></p> <p> Fusilli bio sauce égréné végétal à la tomate bio (gluten)</p> <p></p> <p> Pointe de Brie bio  (lait)</p> <p></p> <p> Fruit bio </p> <p> Ou Fruit bio </p> <p> Pain Spécial bio (gluten, lupin)</p>		<p>*** Menu Thanksgiving ***</p> <p> Endives bio </p> <p> Vinaigrette bio* (moutarde, sulfites)</p> <p> Sauté de dinde lr sauce poire, miel, cumin, cannelle façon tajine</p> <p> Pané moelleux au gouda (gluten, lait, œuf)</p> <p>  Carottes bio locales au jus de légumes (céleri, lait)</p> <p></p> <p>  Yaourt bio Le P'tit Pré nature local  (lait)</p> <p></p> <p> Tarte aux pommes</p> <p>Caramel liquide et noix* (gluten, lait, œuf, fruits à coque)</p> <p> Ou Brownie</p> <p>Caramel liquide et noix* (gluten, lait, œuf, fruits à coque)</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Soupe Butternut, butternut bio</p> <p></p> <p> Riz bio cari de fèves et haricots rouges (moutarde)</p> <p></p> <p> Emmental bio  (lait)</p> <p></p> <p> Fruit bio </p> <p> Ou Fruit bio </p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p>

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)

Menus du 01/12/2025 au 05/12/2025

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


LUNDI


*** Menu Végétarien ***


 Chou rouge bio


 Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)

Ou Radis et beurre
(lait)


 Omelette bio fraîche
(lait, œuf)

 Coquillettes bio
(gluten)


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

 Fruit bio

 Ou Fruit bio

 Pain bio
(gluten, lupin)


MARDI

 Carottes râpées bio
locale île-de-france

 Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)


 Ou Pomelos bio

 Merlu pmd sauce citron
(céleri, gluten, lait, poisson)


 Riz bio et pois chiches bio
tikka massala
(moutarde)

Julienne de légumes
au jus de légumes
(céleri, lait)

 Riz bio

 Gouda bio
(lait)

 Coupelle de purée de
pommes bio

 Ou Coupelle de purée de
pommes et banane bio

 Pain Spécial bio
(gluten, lupin)


MERCREDI

Menu réalisé par les
enfants de CM1/CM2
du 3 Béranger
élémentaire


JEUDI



*** Menu plaisir ***

 Œufs dur bio
(œuf)


Mayonnaise
(moutarde, œuf)


 Émincé de dinde lr
Boulettes de sarrasin
lentilles légumes


(céleri, gluten, lait)


Pain pita

(gluten)

 Salade verte bio
Sauce kebab
(mayonnaise,
ketchup, harissa
(moutarde, œuf, céleri)
Potatoes


 Yaourt bio Le P'tit Pré
local arôme framboise
(lait)

 Banane bio
Chantilly**
(lait)

 Pain bio
(gluten, lupin)

VENDREDI


*** Menu Végétarien ***


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

Ou Salade de mâche
& Betteraves bio
 Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)

Parmentier égréné purée de
patate douce
(lait)

 Coulommiers 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

 Option
végétarienne

 Certifié Label
Rouge

 Issu de
l'agriculture
biologique

 Produit de la mer
durable

 Produit local

Paris Centre (COLLEGE)

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

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

LUNDI

Tarte méditerranéenne

(gluten, lait, œuf)

Ou Tarte fromage

(gluten, lait, œuf)

 Meunière colin pmd


d'Alaska

(gluten, lait, moutarde, poisson)


 Quenelle nature sauce végétale crémée

(gluten, lait, œuf, sulfites)


 Riz bio

 Haricots verts bio sauce tomate

(céleri, lait)

 Camembert bio

(lait)

 Fruit bio

 Ou Fruit bio

 Pain bio

(gluten, lupin)

MARDI

*** Menu Végétarien ***

 Carottes râpées bio locale

île-de-france

 Ou Endives bio

 Vinaigrette bio*


(moutarde, sulfites)


Crozets sauce tartiflette emmental

(gluten, lait, œuf)

 Yaourt bio Le P'tit Pré arôme framboise

(lait)

 Coupelle de purée de pommes et poires bio

 Ou Coupelle de purée de pommes et abricots bio

 Pain Spécial bio


(gluten, lupin)


MERCREDI

JEUDI

*** Bar à entrées ***

Radis roses en rondelles

 Ou Salade verte bio


 Ou Salade de boulgour bio, tomates bio et poivrons

Dès d'emmental**


(lait)

 Vinaigrette bio*


(moutarde, sulfites)

 Rôti de boeuf Ir et son jus


(céleri, lait)

 Omelette bio


(lait, œuf)

 Macaroni bio

(gluten)

 Carotte bio au jus de légumes

(céleri, lait)

 Carré bio

(lait)

 Fruit bio

 Pain bio


(gluten, lupin)

VENDREDI


*** Menu Végétarien ***

Soupe de légumes (carotte, navet, céleri, pomme de terre)


(céleri)

 Pizza bio au fromage

(lait, gluten)

 Yaourt bio Le P'tit Pré nature local

(lait)

 Assiette de fruits d'hiver bio (orange bio/ananas 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

 Option
végétarienne

 Certifié Label
Rouge

 Issu de
l'agriculture
biologique

 Produit de la mer
durable
















 Produit local

Paris Centre (COLLEGE)

Menus du 15/12/2025 au 19/12/2025













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

LUNDI

-  Endives bio 
-  Ou Salade verte bio 
-  Maïs bio**
-  Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
-  Sauté de bœuf lr sauce
tomate et basilic
-  Boulettes de sarrasin, lentilles
et légumes sauce tomate
(céleri, gluten, lait)
-  Carotte bio
au jus de légumes
(céleri, lait)
-  Boulgour bio
(gluten)
-  Edam bio 
(lait)
-  Coupelle de purée de
pommes et abricots bio
-  Ou Coupelle de purée
de pommes bio
-  Pain bio
(gluten, lupin)

MARDI

*** Menu végétarien ***





-  Macédoine mayonnaise bio
(moutarde, œuf)
-  Ou Salade de betteraves bio
-  Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
-  Penne bio sauce pesto,
fèves et cantal râpé
(gluten, lait)
-   Fromage blanc bio
local 
(lait)
- Miel**
-  Fruit bio 
-  Ou Fruit bio 
-  Pain Spécial bio
(gluten, lupin)

MERCREDI

JEUDI



*** Repas de fêtes ***

- Cake aux deux saumons &
Gougères emmental
comté, salade, vinaigrette
(gluten, lait, œuf, poisson, sulfites)
-  Gougères emmental
&
Tartinade de haricots blancs
avec pain suédois
(gluten, lait, œuf)
-  Émincé de haut de cuisse de
dinde lr sauce aux légumes
d'antan
(céleri)
-  Boulettes orge chèvre miel
bio sauce légumes d'Antan
(céleri, gluten, lait)
-  Pom'pins
-  Comté aop 
(lait)
- Bûche pâtissière crème au
beurre au chocolat
(gluten, lait, œuf) 
-  Clémentine bio 
- Chocolat au lait festif
(lait, soja)
-  Jus de pomme bio
-  Pain bio
(gluten, lupin)

VENDREDI

- Soupe de brocolis
pomme de terre
-  Hoki pmd sauce basilic
(gluten, lait, poisson)
-   Quenelle bio sauce tomate
(gluten, lait, œuf)
- Jardinière de légumes
(carotte, p.pois, h.vert, navet)
au jus de légumes
(céleri, lait)
-  Riz bio
-  Coulommiers 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



Option
végétarienne



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local