



Paris Centre (COLLEGE)
Menus du 03/11/2025 au 07/11/2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Menu végétarien ***</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade verte bio Maïs bio** Ou Salade verte bio Croûtons** <i>(gluten)</i> Pamplemousse** Mandarine** Vinaigrette bio* <i>(moutarde,sulfites)</i> Omelette bio fraîche <i>(lait,œuf)</i> Ratatouille bio Boulgour bio <i>(gluten)</i> Yaourt bio aromatisé vanille <i>(lait)</i> Coupelle de purée de pomme et poire bio Ou Coupelle de purée de pomme et abricot bio Pain bio <i>(gluten,lupin)</i> 	<p> Salade coleslaw bio locale (carotte, chou blanc, mayonnaise) <i>(moutarde,œuf,sulfites)</i></p> <p>Ou Radis et beurre <i>(lait)</i></p> <p> Goulash de boeuf Ir (paprika doux, tomate) <i>(céleri,lait)</i></p> <p> Pommes de terre au fromage à tartiflette <i>(gluten,lait)</i></p> <p>Pommes de terre en lamelles persillées</p> <p> Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio <i>(lait)</i></p> <p>Ou Crème dessert bio à la vanille <i>(lait)</i></p> <p> Pain Spécial bio <i>(gluten,lupin)</i></p>		<p>*** Bar à fromages ***</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de pois chiche bio Vinaigrette bio* <i>(moutarde,sulfites)</i> Sauté de dinde Ir façon fermière (oignon, petits pois, carotte) Pané moelleux au gouda <i>(gluten,lait,œuf)</i> Purée de haricots verts et pommes de terre bio <i>(lait)</i> Coulommiers bio <i>(lait)</i> Fromage fondu bio Croc'lait <i>(lait)</i> Pont l'Évêque aop <i>(lait)</i> Fruit bio Pain bio <i>(gluten,lupin)</i> 	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade verte bio Betteraves bio** Ou Endives bio Pommes bio** Vinaigrette bio* <i>(moutarde,sulfites)</i> Ravioli légumes bio <i>(gluten)</i> Edam bio <i>(lait)</i> Tarte au flan <i>(gluten,lait,œuf)</i> Ou Gâteau basque <i>(gluten,lait,œuf)</i> Pain bio <i>(gluten,lupin)</i>

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



*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



Produit local



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable

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	MARDI	MERCREDI	ITALY	JEUDI	VENDREDI
<p> Salade de betteraves bio Ou Duo de coeurs de palmiers et maïs Vinaigrette bio* <i>(moutarde,sulfites)</i></p> <p> Nuggets de poisson pmd <i>(gluten,poisson)</i> Ketchup <i>(céleri)</i></p> <p> Beignet stick mozzarella <i>(gluten,lait,œuf)</i></p> <p> Pommes de terre bio Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet) au jus de légumes</p> <p> Yaourt bio Le P'tit Pré nature local <i>(lait)</i></p> <p> Fruit bio</p> <p> Ou Fruit bio</p> <p> Pain bio <i>(gluten,lupin)</i></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Chou blanc bio </p> <p>Ou Carottes râpées bio </p> <p>Vinaigrette bio* <i>(moutarde,sulfites)</i></p> <p> Chili végétal, haricots rouges bio et riz bio</p> <p> Edam bio </p> <p> Crème dessert bio à la vanille <i>(lait)</i></p> <p>Ou Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio <i>(lait)</i></p> <p> Pain Spécial bio <i>(gluten,lupin)</i></p>			<p>*** Menu Italie ***</p> <p> Salade verte bio Croûtons** <i>(gluten)</i></p> <p>Mozzarella râpée** <i>(lait)</i></p> <p> Vinaigrette bio au basilic* <i>(moutarde,sulfites)</i></p> <p> Boulette de bœuf bio sauce tomate <i>(céleri,lait)</i></p> <p> Boulettes pois chiches bio et sauce tomate <i>(gluten)</i></p> <p> Pennes bio <i>(gluten)</i></p> <p> Fromage blanc bio façon Straciatella <i>(gluten,lait,soja)</i></p> <p>Ou Fromage frais Chanteneige bio <i>(lait)</i></p> <p> Pain bio <i>(gluten,lupin)</i></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Céleri bio rémoulade <i>(céleri,moutarde,œuf,sulfites)</i></p> <p>Ou Radis roses en rondelles</p> <p> Vinaigrette bio* <i>(moutarde,sulfites)</i></p> <p>Tarte à la provençale <i>(gluten,lait,œuf)</i></p> <p> Haricots verts bio sauce tomate <i>(céleri,lait)</i></p> <p> Emmental bio </p> <p> Cake coco bio <i>(gluten,lait,œuf,sulfites)</i></p> <p> Pain bio <i>(gluten,lupin)</i></p>

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



*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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Chou rouge bio Vinaigrette bio* (moutarde,sulfites)</p> <p>Ou Radis et beurre (lait)</p> <p> Omelette bio fraîche (lait,oeuf)</p> <p> Coquillettes bio (gluten)</p> <p> Yaourt bio Le P'tit Pré nature local (lait)</p> <p> Fruit bio</p> <p> Ou Fruit bio</p> <p> Pain bio (gluten,lupin)</p>	<p> Carottes râpées bio locale île-de-france Vinaigrette bio* (moutarde,sulfites) Ou Pomelos bio</p> <p> Merlu pmd sauce citron (céleri,gluten,lait,poisson)</p> <p> Riz bio et pois chiches bio tikka massala (moutarde)</p> <p>Julienne de légumes au jus de légumes (céleri,lait)</p> <p> Riz bio</p> <p> Gouda bio</p> <p> Coupelle de purée de pommes bio Ou Coupelle de purée de pommes et banane bio</p> <p> Pain Spécial bio (gluten,lupin)</p>		<p>Menu réalisé par les enfants de CM1/CM2 du 3 Béranger élémentaire</p>	<p>*** Menu plaisir ***</p> <p> Œufs dur bio (oeuf) Mayonnaise (moutarde,oeuf)</p> <p> Émincé de dinde lr Boulettes de sarrasin lentilles légumes (céleri,gluten,lait)</p> <p>Pain pita (gluten)</p> <p> Salade verte bio Sauce kebab (mayonnaise, ketchup, harissa (moutarde,oeuf,céleri)</p> <p>Potatoes</p> <p> Yaourt bio Le P'tit Pré local arôme framboise (lait)</p> <p> Banane bio</p> <p>Chantilly** (lait)</p> <p> Pain bio (gluten,lupin)</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Céleri bio local en rémoulade (céleri,moutarde,oeuf,sulfites) Ou Salade de mâche & Betteraves bio Vinaigrette bio* (moutarde,sulfites)</p> <p>Parmentier égréné purée de patate douce (lait)</p> <p> Coulommiers bio (lait)</p> <p>Crème dessert bio chocolat (lait,soja)</p> <p>Ou Crème dessert bio à la vanille (lait)</p> <p> Pain bio (gluten,lupin)</p>



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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Tarte méditerranéenne <small>(gluten, lait, œuf)</small> Ou Tarte fromage <small>(gluten, lait, œuf)</small></p> <p>Meunière colin pmd d'Alaska <small>(gluten, lait, moutarde, poisson)</small></p> <p>Quenelle nature sauce végétale crémée <small>(gluten, lait, œuf, sulfites)</small></p> <p>Riz bio</p> <p>Haricots verts bio sauce tomate <small>(céleri, lait)</small></p> <p>Camembert bio <small>(lait)</small></p> <p>Fruit bio</p> <p>Ou Fruit bio</p> <p>Pain bio <small>(gluten, lupin)</small></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Carottes râpées bio locale île-de-france  </p> <p>Ou Endives bio  </p> <p>Vinaigrette bio* <small>(moutarde, sulfites)</small></p> <p>Crozets sauce tartiflette emmental  </p> <p>Yaourt bio Le P'tit Pré arôme framboise  </p> <p>Coupelle de purée de pommes et poires bio</p> <p>Ou Coupelle de purée de pommes et abricots bio</p> <p>Pain Spécial bio <small>(gluten, lupin)</small></p>			<p>*** Bar à entrées ***</p> <p>Radis roses en rondelles Ou Salade verte bio</p> <p>Ou Salade de boulgour bio, tomates bio et poivrons Dès d'emmental**</p> <p>Vinaigrette bio* <small>(lait)</small></p> <p>Rôti de boeuf Ir et son jus <small>(céleri, lait)</small></p> <p>Omelette bio <small>(lait, œuf)</small></p> <p>Macaroni bio <small>(gluten)</small></p> <p>Carotte bio au jus de légumes <small>(céleri, lait)</small></p> <p>Carré bio <small>(lait)</small></p> <p>Fruit bio</p> <p>Pain bio <small>(gluten, lupin)</small></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.

 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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Endives bio Ou Salade verte bio Maïs bio** Vinaigrette bio* (<i>moutarde,sulfites</i>) Sauté de bœuf lr sauce tomate et basilic Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate (<i>céleri,gluten,lait</i>) Carotte bio au jus de légumes (<i>céleri,lait</i>) Boulgour bio (<i>gluten</i>) Edam bio Coupelle de purée de pommes et abricots bio Ou Coupelle de purée de pommes bio Pain bio (<i>gluten,lupin</i>)</p>	<p>*** Menu végétarien *** Macédoine mayonnaise bio (<i>moutarde,oeuf</i>) Ou Salade de betteraves bio Vinaigrette bio* (<i>moutarde,sulfites</i>) Penne bio sauce pesto, fèves et cantal râpé (<i>gluten,lait</i>) Fromage blanc bio local (<i>lait</i>) Miel** Fruit bio Ou Fruit bio Pain Spécial bio (<i>gluten,lupin</i>)</p>		 <p>*** Repas de fêtes *** Cake aux deux saumons & Gougères emmental comté,salade,vinaigrette (<i>gluten,lait,œuf,poisson,sulfites</i>) Gougères emmental comté,salade,vinaigrette & Tartinade de haricots blancs avec pain suédois (<i>gluten,lait,œuf</i>) Émincé de haut de cuisse de dinde lr sauce aux légumes d'antan (<i>céleri</i>) Boulettes orge chèvre miel bio sauce légumes d'Antan (<i>céleri,gluten,lait</i>) Pom'pins Comté aop (<i>lait</i>) Bûche pâtissière crème au beurre au chocolat (<i>gluten,lait,œuf</i>) Clémentine bio Chocolat au lait festif (<i>lait,soja</i>) Jus de pomme bio Pain bio (<i>gluten,lupin</i>)</p>	<p>Soupe de brocolis pomme de terre Hoki pmd sauce basilic (<i>gluten,lait,poisson</i>) Quenelle bio sauce tomate (<i>gluten,lait,œuf</i>) Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet) au jus de légumes (<i>céleri,lait</i>) Riz bio Coulommiers bio (<i>lait</i>) Fruit bio Ou Fruit bio Pain bio (<i>gluten,lupin</i>)</p>