

Paris Centre (Elémentaire)

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**
-  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
-  Pain bio
(gluten, lupin)

MARDI

-  Salade coleslaw bio locale
(carotte, chou blanc, mayonnaise)
(moutarde, œuf, sulfites)
-  Goulash de bœuf 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)
-  Pain Spécial bio
(gluten, lupin)

MERCREDI

- Soupe de brocolis et pommes de terre
-  Merlu pmd sauce au curry
(gluten, lait, moutarde, poisson)
-  Riz bio Korma bio patate douce bio et edamame (fèves)
(lait, œuf, soja)
-  Riz bio
-  Emmental bio
(lait)
-  Banane bio 
-  Pain bio
(gluten, lupin)
- Viennoiserie
(gluten, lait, œuf)
-  Fruit bio

JEUDI

-  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)
-  Fruit bio 
-  Pain bio
(gluten, lupin)

VENDREDI

*** Menu Végétarien ***

-  Salade verte bio 
-  Betteraves bio**
-  Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
-  Ravioli légumes bio
(gluten)
-  Edam bio 
(lait)
-  Tarte au flan
(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 (Elémentaire)

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

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

LUNDI

Saucisse de volaille façon chipolatas
 Saucisse végétale soja et blé
 (gluten)
 Lentilles mijotées bio du pays d'otthe
 (céleri)
 Carotte bio au jus de légumes
 (céleri, lait)
 Gouda bio
 (lait)
 Fruit bio
 Pain bio
 (gluten, lupin)

MARDI

Férié

MERCREDI

 Salade verte bio
 Pomme bio**
 Orange bio**
 Vinaigrette bio*
 (moutarde, sulfites)
 Sauté de boeuf lr sauce dijonnaise (moutarde)
 (moutarde, sulfites)
 Omelette bio fraîche
 (lait, œuf)
 Petits pois mijotés bio
 Yaourt bio Le P'tit Pré arôme framboise
 (lait)
 Crêpe nature sucrée
 (gluten, lait, œuf)
 Pain bio
 (gluten, lupin)
 Baguette bio
 (gluten, lupin)
 Fromage fondu vache qui rit bio
 (lait)
 Fruit bio

JEUDI

*** Menu Végétarien ***

 Soupe Butternut, butternut bio
 Riz bio pois chiche et épinards bio tandoori
 (lait)
 Pointe de Brie bio
 (lait)
 Fruit bio
 Pain bio
 (gluten, lupin)

VENDREDI

 Carottes râpées bio locale île-de-france
 Vinaigrette bio*
 (moutarde, sulfites)
 Parmentier de colin d'Alaska pmd et purée de pomme de terre bio
 (gluten, lait, poisson)
 Parmentier égrené végétal bio et pomme de terre bio
 (lait)
 et emmental râpé bio
 (lait)
 Crème dessert bio 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



Option végétarienne



Produit local



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable

Paris Centre (Elémentaire)

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

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

LUNDI

-  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
-  Pain bio
(gluten, lupin)

MARDI

*** Menu Végétarien ***

-  Chou blanc bio
-  Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
-  Chili végétal, haricots
rouges bio et riz bio
-  Edam bio
(lait)
-  Crème dessert bio à la
vanille
(lait)
-  Pain Spécial bio
(gluten, lupin)

MERCREDI

Soupe de carottes
et pommes de terre

-  Poulet rôti lr
-   Parmentier butternut bio et
lentilles corail bio
(lait)
-  Purée de courges butternut bio
et pommes de terre bio
(lait)
-  Coulommiers bio
(lait)
-  Fruit bio
-  Pain bio
(gluten, lupin)
- Quatre quart
(gluten, lait, œuf)
-  Fruit bio
- Yaourt à boire aromatisé
vanille
(lait)

JEUDI

*** Menu Italie ***

-  Salade verte bio
-  Croûtons**
-  Mozzarella râpée**
(gluten, 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)
-  Pain bio
(gluten, lupin)

VENDREDI

*** Menu Végétarien ***

-  Céleri bio rémoulade
(céleri, moutarde, œuf, 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 (Elémentaire)

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

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

LUNDI

-  Salade coleslaw bio
(carotte bio, chou blanc bio, mayonnaise)
(moutarde, œuf, sulfites)
-  Dés de saumon pmd sauce curry
(gluten, lait, poisson, moutarde)
-  Gratin de pommes de terre bio
épinards bio fromage à raclette
(lait)
-  Pommes de terre bio
-  Épinards branche bio à la crème
(lait)
-  Fromage blanc bio local
-  Confiture de fraises bio**
-  Pain bio
(gluten, lupin)

MARDI

*** Menu Végétarien ***

-  Macédoine mayonnaise bio
(moutarde, œuf)
-  Fusilli bio sauce égréné végétal à la tomate bio
(gluten)
-  Pointe de Brie bio
(lait)
-  Fruit bio
-  Pain Spécial bio
(gluten, lupin)

MERCREDI

- Mâche
-  Betteraves rouge bio**
Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
-  Sauté de veau lr sauce façon orientale
-  Couscous végétal aux cinq légumes et raisins secs, semoule BIO
(gluten, moutarde)
-  Légumes couscous bio
(céleri, lait, moutarde)
-  Semoule bio
(gluten)
-  Gouda bio
(lait)
-  Fruit bio
-  Pain bio
(gluten, lupin)
- Madeleine
(gluten, lait, œuf)
-  Fruit bio
-  Lait bio briquette
(lait)

JEUDI



*** Menu Thanksgiving ***

-  Sauté de dinde lr sauce poire, miel, cumin, cannelle façon tajine
-  Pané moelleux au gouda
(gluten, lait, œuf)
-  Carottes bio locales au jus de légumes
(céleri, lait)
-  Yaourt bio Le P'tit Pré nature local
(lait)
-  Tarte aux pommes caramel liquide et noix
(gluten, lait, œuf, fruits à coque)
-  Pain bio
(gluten, lupin)

VENDREDI

*** Menu Végétarien ***

-  Soupe Butternut, butternut bio
-  Riz bio cari de fèves et haricots rouges
(moutarde)
-  Emmental bio
(lait)
-  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



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 (Elémentaire)

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)
-  Omelette bio fraîche
(lait, œuf)
-  Coquillettes bio
(gluten)
-  Yaourt bio Le P'tit Pré
nature local 
-  Fruit bio 
-  Pain bio
(gluten, lupin)

MARDI

-  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 
-  Coupelle de purée de
pommes bio
-  Pain Spécial bio
(gluten, lupin)

MERCREDI

- Soupe de carottes
et pommes de terre
-  Émincé de bœuf lr sauce
barbecue
(moutarde, sulfites)
-  Pané à l'emmental
(gluten, lait, œuf)
-  Petits pois mijotés bio
-  Pointe de Brie bio 
-  Fruit bio 
-  Pain bio
(gluten, lupin)
- Pain au lait
(gluten, lait, œuf)
-  Fruit bio
- Yaourt à boire aromatisé fraise
(lait)

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)
- Parmentier égréné purée de
patate douce
(lait)
-  Coulommiers bio 
-  Crème dessert bio 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

 Option
végétarienne

 Certifié Label
Rouge

 Issu de
l'agriculture
biologique

 Produit de la mer
durable

 Produit local

Paris Centre (Elémentaire)

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

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

LUNDI

-  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
-  Pain bio
(gluten, lupin)

MARDI

- *** **Menu Végétarien** ***
-  Carottes râpées bio locale île-de-france
-  Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
- Crozets sauce tartiflette emmental
(gluten, lait, œuf)
-  Yaourt bio Le P'tit Pré arôme framboise
(lait)
-  Coupelle de purée de pomme et poire bio
-  Pain Spécial bio
(gluten, lupin)

MERCREDI

-  Salade verte bio aux pommes bio et oranges bio
-  Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
-  Poulet rôti lr
-  Tajine, semoule bio et pois chiches bio
(gluten, moutarde)
-  Semoule bio
(gluten)
-  Ratatouille bio
-  Emmental bio
(lait)
-  Crème dessert bio à la vanille
(lait)
-  Pain bio
(gluten, lupin)
-  Baguette bio
(gluten, lupin)
- Miel
-  Fruit bio
-  Lait bio briquette
(lait)

JEUDI

-  Rôti de bœuf lr 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)

VENREDI

- *** **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 (Elémentaire)

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

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

LUNDI

-  Endives bio
-  Dèd d'édam 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)
-  Coupelle de purée de
pommes et abricots bio
-  Pain bio
(gluten, lupin)

MARDI

*** Menu végétarien ***

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

MERCREDI

*** Menu Végétarien ***

-  Carottes râpées bio
-  Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
-  Nuggets de pois chiche bio
(gluten)
- Ketchup
(céleri)
-  Purée Dubarry bio (chou fleur
et pommes de terre)
(lait)
-  Gouda bio
(lait)
-  Dessert lacté flan vanille
nappé caramel bio
(lait)
-  Pain bio
(gluten, lupin)
- Etoile fourrée à la framboise
(gluten, lait, œuf)
-  Fruit bio
- Yaourt à boire aromatisé
abricot
(lait)

JEUDI

*** Repas de fêtes ***

- Cake aux deux saumons &
Gougères emmental
comté, salade, vinaigrette
(gluten, lait, œuf, poisson, sulfites)
-  Gougères emmental
comté, salade, vinaigrette &
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
-  Emmental râpé bio**
(lait)
-  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
-  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



Paris Centre (Elémentaire)

Menus du 22/12/2025 au 26/12/2025

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

LUNDI

*** Vacances ***

 Nuggets de poisson pmd
(gluten, poisson)

Ketchup
(céleri)

Pommes de terre quartier
avec peau

 Petit suisse nature bio
(lait)

 Fruit bio

 Pain bio
(gluten, lupin)

Palet breton pur beurre
(gluten, lait, œuf)

 Coupelle de purée de
pommes et abricots bio

 Lait bio briquette
(lait)

MARDI

*** Vacances ***

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

 Dèd d'emmental bio
(lait)

 Blanquette de veau lr
(céleri, lait, œuf, sulfites)

 Riz bio

 Coupelle de purée de
pomme et poire bio

 Pain Spécial bio
(gluten, lupin)

 Baguette bio
(gluten, lupin)

Miel

 Fruit bio

Yaourt à boire aromatisé fraise
(lait)

MERCREDI

*** Vacances - Menu Végétarien ***

 Soupe Butternut, butternut
bio

 Fondant bio au potiron
épicé (gingembre)
(lait, œuf)

 Salade verte bio

 Edam bio
(lait)

 Cake nature, farine locale
(gluten, lait, œuf)

 Pain bio
(gluten, lupin)

Gâteau fourré au chocolat
(gluten, lait, œuf)

 Fruit bio

 Lait bio briquette
(lait)

JEUDI

Férié

VENDREDI

*** Vacances ***

 Endives bio
 Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)

 Boulette de bœuf bio
sauce tomate
(céleri, lait)

 Spaghetti bio
(gluten)

 Le P'tit Pré bio aromatisé
pêche
(lait)

 Pain bio
(gluten, lupin)

 Baguette bio
(gluten, lupin)

 Fromage frais fouetté
Rondelé bio
(lait)

 Fruit bio

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

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 (Elémentaire)

Menus du 29/12/2025 au 02/01/2026

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

LUNDI

*** Vacances - Menu Végétarien ***

Salade de betteraves bio

Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)

Ravioli aux légumes bio
(gluten)

Edam bio
(lait)

Fruit bio

Pain bio
(gluten, lupin)

Viennoiserie
(gluten, lait, œuf)

Coupelle de purée de
pommes bio

MARDI

*** Vacances ***

Chou rouge bio

Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)

Hoki pmd sauce
bretonne (champignon,
crème, poireau)
(gluten, lait, poisson, sulfites)

Riz bio

Crème dessert bio
chocolat
(lait, soja)

Pain Spécial bio
(gluten, lupin)

Brownie
(gluten, lait, œuf, soja)

Fruit bio
 Lait bio briquette
(lait)

MERCREDI

*** Vacances ***

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

Rôti de bœuf Ir
sauce barbecue
(gluten, moutarde, sulfites)

Purée de brocolis et
pommes de terre bio
(lait)

Camembert bio
(lait)

Fruit bio

Pain bio
(gluten, lupin)

Baguette bio
(gluten, lupin)

Confiture d'abricot bio

Fruit bio
Yaourt à boire aromatisé
vanille
(lait)

JEUDI

Féié

VENDREDI

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

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.