

Paris Centre (Maternelle)

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
- Ratatouille bio
- Boulgour bio
- Yogourt bio aromatisé vanille
- Coupelle de purée de pomme et poire bio
- Pain bio
- Baguette bio
- Fromage frais Chanteneige bio
- Fruit bio

MARDI

- Salade coleslaw bio locale (carotte, chou blanc, mayonnaise)
- (moutarde,œuf,sulfites)
- Goulash de boeuf Ir (paprika doux, tomate)
- Pommes de terre au fromage à tartiflette
- Pommes de terre en lamelles persillées
- Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio
- Pain Spécial bio
- Gaufre poudrée
- Fruit bio
- Lait bio

MERCREDI

- Merlu pmr sauce au curry
- Riz bio Korma bio patate douce bio et edamame (fèves)
- (lait,œuf,soja)
- Riz bio
- Emmental bio
- Banane bio
- Pain bio
- Viennoiserie
- Fruit bio

JEUDI

- Sauté de dinde Ir façon fermière (oignon, petits pois, carotte)
- Pané moelleux au gouda
- Purée de haricots verts et pommes de terre bio
- Coulommiers bio
- Fruit bio
- Pain bio
- Gâteau fourré au chocolat
- Coupelle de purée de pommes bio
- Yogourt à boire aromatisé abricot

VENDREDI

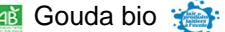
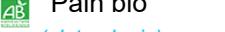
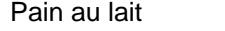
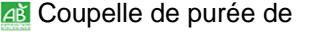
***** Menu Végétarien *****

- Salade verte bio
- Betteraves bio**
- Vinaigrette bio*
- (moutarde,sulfites)
- Ravioli légumes bio
- Edam bio
- Tarte au flan
- Pain bio
- Baguette bio
- Confiture d'abricots bio
- Fruit bio
- Lait bio

Paris Centre (Maternelle)

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>Saucisse de volaille façon chipolatas  Saucisse végétale soja et blé (gluten)  Lentilles mijotées bio du pays d'otte (céleri)  Carotte bio au jus de légumes (céleri,lait)  Gouda bio (lait)  Fruit bio  Pain bio (gluten,lupin)  Pain au lait (gluten,lait,œuf)  Coupelle de purée de pomme et poire bio Yaourt à boire aromatisé vanille (lait)</p>	<p>***Férié***</p>	<p> 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</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Soupe Butternut, butternut bio  Riz bio pois chiche et épinards bio tandoori (lait)  Pointe de Brie 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)</p>	<p> 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)  Baguette bio (gluten,lupin) Miel  Fruit bio Yaourt à boire aromatisé fraise (lait)</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 (Maternelle)

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

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Nuggets de poisson pmd <small>(gluten,poisson)</small> Ketchup <small>(céleri)</small></p> <p>Beignet stick mozzarella <small>(gluten,lait,œuf)</small></p> <p>Pommes de terre bio</p> <p>Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet) au jus de légumes</p> <p>Yaourt bio Le P'tit Pré nature local <small>(lait)</small></p> <p>Fruit bio</p> <p>Pain bio <small>(gluten,lupin)</small></p> <p>Baguette bio <small>(gluten,lupin)</small></p> <p>Confiture de fraises bio</p> <p>Coupelle de purée de pommes bio</p> <p>Lait bio <small>(lait)</small></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Chou blanc bio Vinaigrette bio* <small>(moutarde,sulfites)</small></p> <p>Chili végétal, haricots rouges bio et riz bio</p> <p>Edam bio</p> <p>Crème dessert bio à la vanille</p> <p>Pain Spécial bio <small>(gluten,lupin)</small></p> <p>Viennoiserie <small>(gluten,lait,œuf)</small></p> <p>Fruit bio</p>	<p>Poulet rôti Ir</p> <p>Parmentier butternut bio et lentilles corail bio <small>(lait)</small></p> <p>Purée de courges butternut bio et pommes de terre bio <small>(lait)</small></p> <p>Coulommiers bio</p> <p>Fruit bio</p> <p>Pain bio</p> <p>Quatre quart <small>(gluten,lait,œuf)</small></p> <p>Fruit bio</p> <p>Yaourt à boire aromatisé vanille <small>(lait)</small></p>	 <p>*** Menu Italie ***</p> <p>Salade verte bio Croûtons** Mozzarella râpée** <small>(gluten,lait)</small></p> <p>Vinaigrette bio au basilic* <small>(moutarde,sulfites)</small></p> <p>Boulette de bœuf bio sauce tomate <small>(céleri,lait)</small></p> <p>Boulettes pois chiches bio et sauce tomate <small>(gluten)</small></p> <p>Pennes bio <small>(gluten)</small></p> <p>Fromage blanc bio façon Straciattella <small>(gluten,lait,soja)</small></p> <p>Pain bio</p> <p>Baguette bio <small>(gluten,lupin)</small></p> <p>Pâte à tartiner bio <small>(lait,soja,fruits à coque)</small></p> <p>Fruit bio</p> <p>Lait bio <small>(lait)</small></p>	 <p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Céleri bio rémoulade <small>(céleri,moutarde,œuf,sulfites)</small></p> <p>Tarte à la provençale <small>(gluten,lait,œuf)</small></p> <p>Haricots verts bio sauce tomate <small>(céleri,lait)</small></p> <p>Emmental bio <small>(lait)</small></p> <p>Cake coco bio <small>(gluten,lait,œuf,sulfites)</small></p> <p>Pain bio <small>(gluten,lupin)</small></p> <p>Madeleine longue <small>(gluten,lait,œuf)</small></p> <p>Yaourt à boire aromatisé abricot <small>(lait)</small></p> <p>Fruit bio</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



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Produit local

Paris Centre (Maternelle)

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) (<i>moutarde,oeuf,sulfites</i>)</p> <p> Dés de saumon pmd sauce curry (<i>gluten,lait,poisson,moutarde</i>)</p> <p> Gratin de pommes de terre bio épinards bio fromage à raclette (<i>lait</i>)</p> <p> Pommes de terre bio Épinards branche bio à la crème (<i>lait</i>)</p> <p> Fromage blanc bio local (<i>lait</i>)</p> <p> Confiture de fraises bio**</p> <p> Pain bio (<i>gluten,lupin</i>)</p> <p>Etoile fourrée à la framboise (<i>gluten,lait,oeuf</i>)</p> <p> Fruit bio</p> <p> Lait bio (<i>lait</i>)</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Macédoine mayonnaise bio (<i>moutarde,oeuf</i>)</p> <p> Fusilli bio sauce égréné végétal à la tomate bio (<i>gluten</i>)</p> <p> Pointe de Brie bio (<i>lait</i>)</p> <p> Fruit bio</p> <p> Pain Spécial bio (<i>gluten,lupin</i>)</p> <p> Baguette bio (<i>gluten,lupin</i>) Miel</p> <p>Coupelle de purée de pommes et bananes bio Yaourt à boire aromatisé fraise (<i>lait</i>)</p>	<p> Sauté de veau lr sauce façon orientale</p> <p> Couscous végétal aux cinq légumes et raisins secs, semoule BIO (<i>gluten,moutarde</i>)</p> <p> Légumes couscous bio (<i>céleri,lait,moutarde</i>)</p> <p> Semoule bio (<i>gluten</i>)</p> <p> Gouda bio (<i>lait</i>)</p> <p> Fruit bio</p> <p> Pain bio (<i>gluten,lupin</i>)</p> <p> Madeleine (<i>gluten,lait,oeuf</i>)</p> <p> Fruit bio</p> <p>Lait bio briquette (<i>lait</i>)</p>	 <p>*** Menu Thanksgiving ***</p> <p> Sauté de dinde lr sauce poire, miel, cumin, cannelle façon tajine</p> <p> Pané moelleux au gouda (<i>gluten,lait,oeuf</i>)</p> <p> Carottes bio locales au jus de légumes (<i>céleri,lait</i>)</p> <p> Yaourt bio Le P'tit Pré nature local (<i>lait</i>)</p> <p>Tarte aux pommes caramel liquide et noix (<i>gluten,lait,oeuf,fruits à coque</i>)</p> <p> Pain bio (<i>gluten,lupin</i>)</p> <p> Baguette bio (<i>gluten,lupin</i>)</p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p> Fruit bio</p> <p>Yaourt à boire aromatisé vanille (<i>lait</i>)</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Soupe Butternut, butternut bio</p> <p>Riz bio cari de fèves et haricots rouges (<i>moutarde</i>)</p> <p> Emmental bio (<i>lait</i>)</p> <p>Fruit bio</p> <p> Pain bio (<i>gluten,lupin</i>)</p> <p> Baguette bio (<i>gluten,lupin</i>)</p> <p>Fromage frais fouetté Rondelé bio (<i>lait</i>)</p> <p>Coupelle de purée de pomme et poire bio</p>

Paris Centre (Maternelle)

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

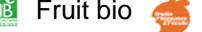
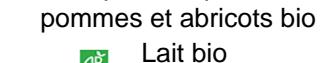
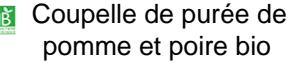
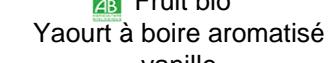
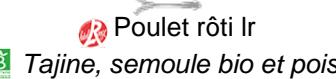
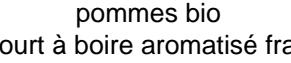
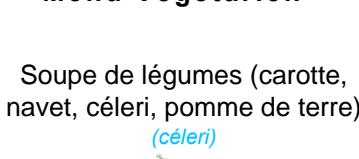
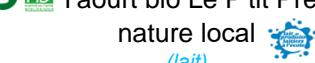
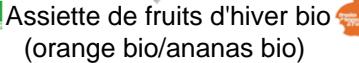
Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Chou rouge bio Vinaigrette bio* </p> <p> Omelette bio fraîche Coquillettes bio </p> <p> Yaourt bio Le P'tit Pré nature local </p> <p> Fruit bio Pain bio </p> <p> Baguette bio Confiture de fraises bio Coupelle de purée de pomme et poire bio Yaourt à boire aromatisé abricot </p>	<p> Merlu pmd sauce citron </p> <p> Riz bio et pois chiches bio </p> <p> Julienne de légumes au jus de légumes </p> <p> Riz bio </p> <p> Gouda bio </p> <p> Coupelle de purée de pommes bio</p> <p> Pain Spécial bio </p> <p> Gaufre poudrée </p> <p> Fruit bio</p> <p> Lait bio </p>	<p> Émincé de bœuf lr sauce barbecue </p> <p> Pané à l'emmental </p> <p> Petits pois mijotés bio </p> <p> Pointe de Brie bio </p> <p> Fruit bio Pain bio </p> <p> Pain au lait </p> <p> Fruit bio</p> <p>Yaourt à boire aromatisé fraise </p>	<p>Menu réalisé par les enfants de CM1/CM2 du 3 Béranger élémentaire</p> <p>*** Menu plaisir ***</p> <p> Œufs dur bio & Mayonnaise Émincé de dinde lr Lentilles légumes Pain pita Salade verte bio Sauce kebab Harissa Potatoes</p> <p> Yaourt bio Le P'tit Pré local arôme framboise Banane bio Pain bio Baguette bio Pâte à tartiner bio Fruit bio Lait bio </p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Céleri bio local en rémoulade Parmentier égréné purée de patate douce Coulommiers bio Crème dessert bio chocolat Pain bio Viennoiserie Fruit bio</p>

Paris Centre (Maternelle)

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
 Meunière colin pmd d'Alaska <i>(gluten,lait,moutarde,poisson)</i>  Quenelle nature sauce végétale crémée <i>(gluten,lait,œuf,sulfites)</i>  Riz bio  Haricots verts bio sauce tomate <i>(céleri,lait)</i>  Camembert bio <i>(lait)</i>  Fruit bio   Pain bio <i>(gluten,lupin)</i>  Madeleine longue <i>(gluten,lait,œuf)</i>  Coupelle de purée de pommes et abricots bio  Lait bio <i>(lait)</i>	*** Menu Végétarien ***  Carottes râpées bio locale île-de-france  Vinaigrette bio* <i>(moutarde,sulfites)</i>  Crozets sauce tartiflette emmental <i>(gluten,lait,œuf)</i>  Yaourt bio Le P'tit Pré arôme framboise <i>(lait)</i>  Coupelle de purée de pomme et poire bio  Pain Spécial bio <i>(gluten,lupin)</i>  Baguette bio <i>(gluten,lupin)</i>  Confiture d'abricots bio  Fruit bio  Yaourt à boire aromatisé vanille <i>(lait)</i>	 Salade verte bio aux pommes bio et oranges bio  Vinaigrette bio* <i>(moutarde,sulfites)</i>  Poulet rôti Ir  Tajine, semoule bio et pois chiches bio <i>(gluten,moutarde)</i>  Semoule bio <i>(gluten)</i>  Ratatouille bio  Crème dessert bio à la vanille <i>(lait)</i>  Pain bio <i>(gluten,lupin)</i>  Baguette bio <i>(gluten,lupin)</i>  Miel  Fruit bio  Lait bio briquette <i>(lait)</i>	 Rôti de boeuf Ir et son jus <i>(céleri,lait)</i>  Omelette bio <i>(lait,œuf)</i>  Macaroni bio <i>(gluten)</i>  Carotte bio au jus de légumes <i>(céleri,lait)</i>  Carré bio <i>(lait)</i>  Fruit bio   Pain bio <i>(gluten,lupin)</i>  Barre bretonne à partager <i>(gluten,œuf)</i>  Coupelle de purée de pommes bio  Yaourt à boire aromatisé fraise <i>(lait)</i>	*** Menu Végétarien ***  Soupe de légumes (carotte, navet, céleri, pomme de terre) <i>(céleri)</i>  Pizza bio au fromage <i>(lait,gluten)</i>  Yaourt bio Le P'tit Pré nature local <i>(lait)</i>  Assiette de fruits d'hiver bio <i>(orange bio/ananas bio)</i>  Pain bio <i>(gluten,lupin)</i>  Baguette bio <i>(gluten,lupin)</i>  Fromage frais Chanteneige bio <i>(lait)</i>  Coupelle de purée de pommes et bananes 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

Paris Centre (Maternelle)

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>AB Endives bio </p> <p>AB Dés d'édam bio** </p> <p>AB Vinaigrette bio* (<i>moutarde,sulfites</i>) </p> <p> Sauté de bœuf lr sauce tomate et basilic</p> <p> Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate (<i>céleri,gluten,lait</i>)</p> <p> Carotte bio au jus de légumes (<i>céleri,lait</i>)</p> <p> Boulgour bio (<i>gluten</i>)</p> <p> Coupelle de purée de pommes et abricots bio</p> <p> Pain bio (<i>gluten,lupin</i>)</p> <p> Baguette bio (<i>gluten,lupin</i>)</p> <p> Pâte à tartiner bio (<i>lait,soja,fruits à coque</i>)</p> <p> Fruit bio</p> <p> Lait bio (<i>lait</i>)</p>	<p>*** Menu végétarien ***</p> <p> Macédoine mayonnaise bio (<i>moutarde,œuf</i>)</p> <p> Penne bio sauce pesto, fèves et cantal râpé (<i>gluten,lait</i>)</p> <p> Fromage blanc bio local (<i>lait</i>)</p> <p> Miel**</p> <p> Fruit bio </p> <p> Pain Spécial bio (<i>gluten,lupin</i>)</p> <p> Viennoiserie (<i>gluten,lait,œuf</i>)</p> <p> Coupelle de purée de pomme et poire bio</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Carottes râpées bio </p> <p> Vinaigrette bio* (<i>moutarde,sulfites</i>) </p> <p> Nuggets de pois chiche bio (<i>gluten</i>)</p> <p> Ketchup (<i>céleri</i>)</p> <p> Purée Dubarry bio (chou fleur et pommes de terre) (<i>lait</i>)</p> <p> Gouda bio </p> <p> Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio (<i>lait</i>)</p> <p> Pain bio (<i>gluten,lupin</i>)</p> <p> Etoile fourrée à la framboise (<i>gluten,lait,œuf</i>)</p> <p> Fruit bio</p> <p>Yaourt à boire aromatisé abricot (<i>lait</i>)</p>	<p>*** Repas de fêtes ***</p> <p>Cake aux deux saumons & Gougères emmental comté,salade,vinaigrette (<i>gluten,lait,œuf,poisson,sulfites</i>)</p> <p>Gougères emmental comté,salade,vinaigrette & Tartinade de haricots blancs avec pain suédois (<i>gluten,lait,œuf</i>)</p> <p> Émincé de haut de cuisse de dinde lr sauce aux légumes d'antan (<i>céleri</i>)</p> <p> Boulettes orge chèvre miel bio sauce légumes d'Antan (<i>céleri,gluten,lait</i>)</p> <p>Pom'pins</p> <p> Comté aop (<i>lait</i>)</p> <p>Bûche pâtissière crème au beurre au chocolat (<i>gluten,lait,œuf</i>)</p> <p> Clémentine bio</p> <p>Chocolat au lait festif (<i>lait,soja</i>)</p> <p>Jus de pomme bio</p> <p> Pain bio (<i>gluten,lupin</i>)</p> <p> Baguette bio (<i>gluten,lupin</i>)</p> <p>Confiture de fraises bio</p> <p>Coupelle de purée de pommes et bananes bio</p> <p> Lait bio (<i>lait</i>)</p>	<p>Soupe de brocolis pomme de terre Emmental râpé bio** (<i>lait</i>) </p> <p> Hoki pmd sauce basilic (<i>gluten,lait,poisson</i>)</p> <p> Quenelle bio sauce tomate (<i>gluten,lait,œuf</i>)</p> <p>Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet) au jus de légumes (<i>céleri,lait</i>)</p> <p> Riz bio</p> <p> Fruit bio </p> <p> Pain bio (<i>gluten,lupin</i>)</p> <p>Gâteau fourré à l'abricot (<i>gluten,œuf</i>)</p> <p> Coupelle de purée de pommes bio</p> <p>Yaourt à boire aromatisé vanille (<i>lait</i>)</p>

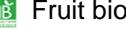


Paris Centre (Maternelle)

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



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Vacances ***</p> <p>Nuggets de poisson pmd <i>(gluten,poisson)</i></p> <p>Ketchup <i>(céleri)</i></p> <p>Pommes de terre quartier avec peau</p>  <p>Petit suisse nature bio <i>(lait)</i></p>  <p>Fruit bio</p>  <p>Pain bio <i>(gluten,lupin)</i></p>  <p>Palet breton pur beurre <i>(gluten,lait,œuf)</i></p> <p>Coupelle de purée de pommes et abricots bio</p>  <p>Lait bio briquette <i>(lait)</i></p>	<p>*** Vacances ***</p> <p>Salade coleslaw bio locale (carotte, chou blanc, mayonnaise) <i>(moutarde,œuf,sulfites)</i></p>  <p>Dès d'emmental bio <i>(lait)</i></p>  <p>Blanquette de veau lr <i>(céleri,lait,œuf,sulfites)</i></p>  <p>Riz bio</p>  <p>Coupelle de purée de pomme et poire bio</p>  <p>Pain Spécial bio <i>(gluten,lupin)</i></p>  <p>Baguette bio <i>(gluten,lupin)</i></p>  <p>Miel</p>  <p>Fruit bio</p>  <p>Yaourt à boire aromatisé fraise <i>(lait)</i></p>	<p>*** Vacances - Menu Végétarien ***</p> <p>Soupe Butternut, butternut bio</p>  <p>Fondant bio au potiron épicé (gingembre) <i>(lait,œuf)</i></p>  <p>Salade verte bio</p>  <p>Edam bio <i>(lait)</i></p>  <p>Cake nature, farine locale <i>(gluten,lait,œuf)</i></p>  <p>Pain bio <i>(gluten,lupin)</i></p>  <p>Gâteau fourré au chocolat <i>(gluten,lait,œuf)</i></p>  <p>Fruit bio</p>  <p>Lait bio briquette <i>(lait)</i></p>	***Férié***	<p>*** Vacances ***</p> <p>Endives bio</p> <p>Vinaigrette bio* <i>(moutarde,sulfites)</i></p>  <p>Boulette de boeuf bio sauce tomate <i>(céleri,lait)</i></p>  <p>Spaghetti bio <i>(gluten)</i></p>  <p>Le P'tit Pré bio aromatisé pêche <i>(lait)</i></p>  <p>Pain bio <i>(gluten,lupin)</i></p>  <p>Baguette bio <i>(gluten,lupin)</i></p>  <p>Fromage frais fouetté Rondelé bio <i>(lait)</i></p>  <p>Fruit bio</p> 



Paris Centre (Maternelle)

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 *****

AB Salade de betteraves bio
Vinaigrette bio*
(moutarde,sulfites)

AB Ravioli aux légumes bio
(gluten)

AB Edam bio
(lait)

AB Fruit bio

AB Pain bio
(gluten,lupin)

Viennoiserie
(gluten,lait,œuf)

AB Coupelle de purée de pommes bio

MARDI

***** Vacances *****

AB Chou rouge bio
Vinaigrette bio*
(moutarde,sulfites)

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

AB Riz bio

AB Crème dessert bio chocolat
(lait,soja)

AB Pain Spécial bio
(gluten,lupin)

AB Brownie
(gluten,lait,œuf,soja)

AB Fruit bio
Lait bio briquette
(lait)

MERCREDI

***** Vacances *****

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

AB Rôti de boeuf lr sauce barbecue
(gluten,moutarde,sulfites)

Purée de brocolis et pommes de terre bio
(lait)

AB Camembert bio
(lait)

AB Fruit bio

AB Pain bio
(gluten,lupin)

AB Baguette bio
(gluten,lupin)

AB Confiture d'abricot bio

AB Fruit bio

Yaourt à boire aromatisé vanille
(lait)

JEUDI

*****Férié*****

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

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