














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
(lait, œuf)
-  Ratatouille bio
-  Boulgour bio
(gluten)
-  Yaourt bio aromatisé vanille
(lait)
-  Coupelle de purée de
pomme et poire bio
-  Pain bio
(gluten, lupin)
-  Baguette bio
(gluten, lupin)
-  Fromage frais Chanteneige
bio
(lait)
-  Fruit bio










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)
- Gaufre poudrée
(gluten, œuf, soja)
-  Fruit bio
-  Lait bio
(lait)

MERCREDI














-  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)
- Gâteau fourré au chocolat
(gluten, lait, œuf)
-  Coupelle de purée de
pommes bio
- Yaourt à boire aromatisé
abricot
(lait)

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)
-  Baguette bio
(gluten, lupin)
-  Confiture d'abricots bio
-  Fruit bio
-  Lait bio
(lait)

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 (Maternelle)


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)


 Pain au lait
 (gluten, lait, œuf)
 Coupelle de purée de pomme et poire bio
 Yaourt à boire aromatisé vanille
 (lait)


MARDI




Férié

MERCREDI

 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)


 Barre bretonne à partager
 (gluten, œuf)
 Coupelle de purée de pommes et abricots bio
 Lait bio
 (lait)


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)

 Baguette bio
 (gluten, lupin)

 Miel
 Fruit bio
 Yaourt à boire aromatisé fraise
 (lait)

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 (Maternelle)

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

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

LUNDI

-

MARDI

*** Menu Végétarien ***

- ### MERCREDI

- ### JEUDI

*** Menu Italie ***

- ### VENDREDI

*** Menu Végétarien ***

- 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 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
(lait)
-  Confiture de fraises bio**
-  Pain bio
(gluten, lupin)
- Etoile fourrée à la framboise
(gluten, lait, œuf)
-  Fruit bio
-  Lait bio
(lait)

MARDI

*** Menu Végétarien ***

-  Macédoine mayonnaise bio
(moutarde, œuf)
-  Fusilli bio sauce égrené végétal à la tomate bio
(gluten)
-  Pointe de Brie bio
(lait)
-  Fruit bio
-  Pain Spécial bio
(gluten, lupin)
-  Baguette bio
(gluten, lupin)
- Miel
-  Coupelle de purée de pommes et bananes bio
- Yaourt à boire aromatisé fraise
(lait)










MERCREDI

-  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)
-  Baguette bio
(gluten, lupin)
-  Confiture d'abricots bio
-  Fruit bio
- Yaourt à boire aromatisé vanille
(lait)

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)
-  Baguette bio
(gluten, lupin)
-  Fromage frais fouetté Rondelé bio
(lait)
-  Coupelle de purée de pomme et poire 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



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 (Maternelle)

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 
(lait)
-  Fruit bio 
-  Pain bio
(gluten, lupin)
-  Baguette bio
(gluten, lupin)
-  Confiture de fraises bio
-  Coupelle de purée de
pomme et poire bio
- Yaourt à boire aromatisé
abricot
(lait)

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 
(lait)
-  Coupelle de purée de
pommes bio
-  Pain Spécial bio
(gluten, lupin)
- Gaufre poudrée
(gluten, œuf, soja)
-  Fruit bio
-  Lait bio
(lait)













MERCREDI

-  Émincé de bœuf lr sauce
barbecue
(moutarde, sulfites)
-  Pané à l'emmental
(gluten, lait, œuf)
-  Petits pois mijotés bio
-  Pointe de Brie bio 
(lait)
-  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 & 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)
-  Baguette bio
(gluten, lupin)
-  Pâte à tartiner bio
(lait, soja, fruits à coque)
-  Fruit bio
-  Lait bio
(lait)

VENREDI

*** Menu Végétarien ***

-  Céleri bio local en
rémoulade
(céleri, moutarde, œuf, sulfites)
- Parmentier égréné purée de
patate douce
(lait)
-  Coulommiers bio 
(lait)
-  Crème dessert bio chocolat
(lait, soja)
-  Pain bio
(gluten, lupin)
- Viennoiserie
(gluten, lait, œuf)
-  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

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

-  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)
- Madeleine longue
(gluten, lait, œuf)
-  Coupelle de purée de pommes et abricots bio
-  Lait bio
(lait)









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)
-  Baguette bio
(gluten, lupin)
-  Confiture d'abricots bio
-  Fruit bio
- Yaourt à boire aromatisé vanille
(lait)








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
-  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)
- Barre bretonne à partager
(gluten, œuf)
-  Coupelle de purée de pommes bio
- Yaourt à boire aromatisé fraise
(lait)

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)
-  Baguette bio
(gluten, lupin)
-  Fromage frais Chanteneige bio
(lait)
-  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

- Endives bio
- Dès d'édam bio**
- Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
- Sauté de bœuf Ir sauce
tomate et basilic
- Boulettes de sarrasin, lentilles
et légumes sauce tomate
(céleri, gluten, lait)
- Carotte bio
au jus de légumes
(céleri, lait)
- Boullgour bio
(gluten)
- Coupelle de purée de
pommes et abricots bio
- Pain bio
(gluten, lupin)
- Baguette bio
(gluten, lupin)
- Pâte à tartiner bio
(lait, soja, fruits à coque)
- Fruit bio
- Lait bio
(lait)

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)
- Viennoiserie
(gluten, lait, œuf)
- Coupelle de purée de
pomme et poire bio

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 Ir
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 festi
(lait, soja)
- Jus de pomme bio
- Pain bio
(gluten, lupin)
- Baguette bio
(gluten, lupin)
- Confiture de fraises bio
- Coupelle de purée de
pommes et bananes bio
- Lait bio
(lait)

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)
- Gâteau fourré à l'abricot
(gluten, œuf)
- Coupelle de purée de
pommes bio
- Yaourt à boire aromatisé
vanille
(lait)

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 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)

 Dèss 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 boeuf 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 (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 ***

 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 lr
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

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



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.