



Paris Centre (COLLEGE)

Menus du 12/01/2026 au 16/01/2026




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


LUNDI

*** Menu Végétarien ***

 Maïs bio
 Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)



 Raviolis aux légumes bio
(gluten)



 Vache qui rit bio
(lait)

 Coupelle de purée de pommes bio


 Pain bio
(gluten, lupin)

MARDI


 Salade verte bio, pomme bio et orange bio 



 Ou Salade de mâche et betteraves rouges bio
 Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)

Sauté de boeuf charolais sauce barbecue
(moutarde, sulfites)

 Penne bio sauce pesto, fèves et cantal râpé
(lait)

 Riz bio

 Gouda bio
(lait)



 Fruit bio 
Ou Fruit bio 

 Pain Spécial bio
(gluten, lupin)


MERCREDI


JEUDI


*** Bar à Fromages***

 Chou rouge frais bio local
 Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)


 Nuggets de poisson pmd
(gluten, poisson)


 Nuggets de pois chiche bio
(gluten)

 Carotte bio au jus de légumes
(céleri, lait)

 Pommes de terre bio

 Fromage frais fouetté Rondelé bio
(lait)

 Ou Pointe de Brie bio
(lait)
Ou Bleu tendre
(lait)

 Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio
(lait)

 Pain bio
(gluten, lupin)


VENDREDI



*** Menu Végétarien ***

 Soupe de butternut bio

Croque végétarien à l'emmental et au pesto
(gluten, lait, sulfites)

 Salade verte bio 

 Petit suisse nature bio
(lait)

 Banane bio 
Sauce chocolat**
(soja)

Crème fouettée**
(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

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 19/01/2026 au 23/01/2026

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade de lentilles bio Ou Salade de pois chiche bio</p> <p> Vinaigrette bio* <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p> Omelette bio fraîche <i>(lait, œuf)</i></p> <p> Épinards branche bio à la crème <i>(lait)</i></p> <p> Fromage blanc bio <i>(lait)</i></p> <p> Fruit bio Ou Fruit bio</p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p>	<p> Salade coleslaw bio local (carotte, chou blanc, mayonnaise) <i>(moutarde, œuf, sulfites)</i></p> <p> Ou Pomelos bio</p> <p> Colin d'Alaska pmd sauce crème à la tomate <i>(gluten, lait, poisson)</i></p> <p> Quenelle bio sauce tomate <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <p> Haricots verts bio au jus de légumes <i>(céleri, lait)</i></p> <p> Fromage fondu vache qui rit bio <i>(lait)</i></p> <p> Beignet fourré chocolat et noisette <i>(gluten, œuf, lait, soja, fruits à coque)</i></p> <p> Pain Spécial bio <i>(gluten, lupin)</i></p>		<p>*** Menu Anglo-saxon - inspiré du menu créé par les CM1/CM2 de l'école Raphaël Esrail ***</p> <p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Œuf dur bio <i>(œuf)</i></p> <p> Mayonnaise bio <i>(moutarde, œuf)</i></p> <p> Coquillettes bio sauce butternut, cheddar, crumble <i>(gluten, lait)</i></p> <p> Yaourt bio nature <i>(lait)</i></p> <p>Dessert lacté à boire saveur vanille <i>(lait)</i></p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p>	<p> Salade de betteraves bio Vinaigrette bio* <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p> Ou Macédoine mayonnaise bio <i>(moutarde, œuf)</i></p> <p> Blanquette de dinde lr <i>(lait, œuf, sulfites)</i></p> <p> Émincé végétal sauce façon blanquette <i>(gluten, lait, sulfites)</i></p> <p> Riz bio</p> <p> Emmental bio <i>(lait)</i></p> <p> Fruit bio Ou Fruit bio</p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p>






Paris Centre (COLLEGE)

Menus du 26/01/2026 au 30/01/2026
















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

LUNDI

-  Salade verte bio 
-  Ou Salade de betteraves bio
-  Vinaigrette bio* (moutarde, sulfites)
-  Sauté de bœuf lr sauce poivrée (oignon, carotte, vinaigre, herbes) (sulfites)
-  Beignet stick mozzarella (gluten, lait, œuf)
-  Haricots blancs coco bio sauce tomate (céleri, lait)
-  Gouda bio (lait) 
-  Fruit bio 
-  Ou Fruit bio 
-  Pain bio (gluten, lupin)

MARDI












-  Endives bio 
-  Vinaigrette bio* (moutarde, sulfites)
- Ou Radis et beurre (lait)
-  Sauté de dinde lr, dés de dinde et sauce tomate
-   Coquille bio semi complète sauce tartiflette emmental (gluten, lait)
-  Coquillettes bio (gluten)
-  Le P'tit Pré bio aromatisé pêche (lait)
-  Fruit bio 
-  Ou Fruit bio 
-  Pain Spécial bio (gluten, lupin)

MERCREDI

JEUDI

- *** Menu Végétarien-Bar à entrées ***
- Soupe de légumes (carotte, navet, céleri, pomme de terre) (céleri)
-  Céleri bio rémoulade (céleri, moutarde, œuf, sulfites)
- Croûtons** (gluten)
- Dès de mimolette** (lait)
- Galette fajitas préparation haricots rouge, maïs et sa salade verte sauce yaourt végétal épicée (gluten, moutarde, sésame, sulfites)
-  Fromage fondu bio croc lait (lait) 
-  Fruit bio 
-  Pain bio (gluten, lupin)

VENREDI

- *** Menu Agrumes ***
-  Carotte râpée bio locale 
- Ou Salade verte bio (lait)
-  Vinaigrette aux agrumes bio* (sulfites)
-  Merlu pmd sauce aux agrumes (lait, poisson)
-  Korma de riz bio, brunoise provençale et petits pois bio (moutarde)
-  Ratatouille bio
-  Riz bio
-  Fromage blanc bio (lait) 
-  Copeaux de chocolat noir et blanc**
- Cake chocolat mandarine farine (gluten, lait, œuf, sulfites)
-  Pain bio (gluten, lupin)



Inspirations
sOgeres



*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 02/02/2026 au 06/02/2026



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




LUNDI





*** Menu Végétarien *** *** Fête des crêpes ***

 Salade de pois chiches bio
(moutarde, sulfites)

 Ou Salade de lentilles bio
(moutarde, sulfites)


Tarte aux fromages
(mozzarella, emmental)
(gluten, lait, œuf)

 Salade verte bio

 Yaourt bio Le P'tit Pré
nature local

Crêpe nature sucrée
(gluten, lait, œuf)



 Confiture de fraises bio


 Pâte à tartiner bio
(lait, soja, fruits à coque)


 Pain bio
(gluten, lupin)

MARDI

Radis et beurre
(lait)



 Ou Endives bio
 Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)

 Poulet Ir sauce paprika
persil
(lait)

 Gratin de pommes de terre,
épinards et fromage à raclette
(lait)

Pommes de terre cubes bio
au jus de légumes

 Coulommiers bio
(lait)

 Fruit bio
 Ou Fruit bio


 Pain Spécial bio
(gluten, lupin)


MERCREDI

JEUDI


*** Bar à Fromages ***


Rillettes de maquereau
(céleri, lait, moutarde, œuf, poisson,
sulfites)



 Boulette de bœuf bio
sauce tomate
(céleri, lait)

 Boulettes pois chiches bio
et sauce tomate
(gluten)

 Fusilli bio
(gluten)

 Carré bio
(lait)
Bûche mélangé
(lait)


 Fromage frais fouetté
Rondelé bio
(lait)


 Fruit bio
 Pain bio
(gluten, lupin)



VENDREDI

*** Menu Végétarien ***

Soupe brocolis pommes de
terre

 Riz bio Korma bio patate
douce bio et edamame
(fèves)
(lait, moutarde, soja)

 Edam 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

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 09/02/2026 au 13/02/2026

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

LUNDI

-  Pomelos bio 
-  Ou Carottes râpées bio locale
-  Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
- 
-  Poulet lr façon yassa
(épices, moutarde, citron)
(moutarde, sulfites)
-   Riz bio sauce façon chili égrené végétal
-  Riz bio
- 
-  Gouda bio 
(lait)
- 
-  Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio
(lait)
-  Ou Crème dessert bio à la vanille
(lait)
-  Pain bio
(gluten, lupin)














MARDI

-  Mâche
-  Betteraves bio
-  Ou Endives bio 
-  Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
- 
-  Sauté de bœuf lr sauce barbecue
(moutarde, sulfites)
-   Steak de lentilles bio
(gluten)
- Pomme de terre quartier avec peau
- 
-  Emmental bio 
(lait)
- 
-  Fruit bio 
-  Ou Fruit bio 
-  Pain Spécial bio
(gluten, lupin)
















MERCREDI



JEUDI

- *** **Menu Végétarien** ***
- *** **Bar à Entrées** ***
-  Soupe butternut bio
-  Ou Chou rouge bio 
-  Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
- Croûtons**
(gluten)
- Dés de mimolette**
(lait)
- 
-  Penne bio sauce pesto, fèves et cantal râpé
(gluten, lait)
- 
-  Fromage blanc bio 
(lait)
- 
-  Banane bio 
-  Pain bio
(gluten, lupin)

VENDREDI

-  Salade verte bio 
- Croûtons**
(gluten)
-  Maïs bio**
-  Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
- 
-   Parmentier de colin d'Alaska pmd et purée de pomme de terre bio
(gluten, lait, poisson)
-  Parmentier de lentille corail bio
(lait)
- 
-  Edam 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


Décongelé

Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable

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 16/02/2026 au 20/02/2026

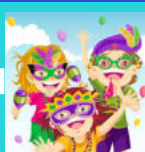
Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI

- Salade de lentilles bio
- Ou Salade de pâtes bio, échalote, poivron
- Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
- Émincé de bœuf lr sauce origan et tomate
(céleri, lait, sulfites)
- Beignet stick mozzarella
(gluten, lait, œuf)
- Haricots verts bio sauce tomate
(céleri, lait)
- Blé bio
(gluten)
- Yaourt bio Le P'tit Pré nature local
(lait)
- Fruit bio
- Ou Fruit bio
- Pain bio
(gluten, lupin)



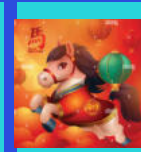
MARDI



*** Menu carnaval ***

- Salade verte bio, pomme bio et orange bio
- Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
- Ou Radis et beurre
(lait)
- Nuggets de poisson pmd
(gluten, poisson)
- Nuggets de pois chiche bio
(gluten)
- Gratin de chou fleur et brocolis
(gluten, lait)
- Gouda bio
(lait)
- Beignet fourré chocolat et noisette
(gluten, lait, œuf, soja, fruits à coque)
- Ou Beignet aux pommes
(gluten, lait, œuf)
- Pain Spécial bio
(gluten, lupin)

MERCREDI



JEUDI



*** Menu à thème: Nouvel an chinois ***

- Carotte bio locale
- Vinaigrette bio cumin et coriandre*
(moutarde, sulfites)
- Sauté de dinde lr au caramel
(sulfites)
- Boulettes sarrasin lentilles légumes sauce teriyaki
(céleri, gluten, lait, sésame, soja, sulfites)
- Riz bio et petits légumes
- Fromage blanc bio
(lait)
- Coulis de mangue**
- Cake coco bio
(gluten, lait, œuf, sulfites)
- Pain bio
(gluten, lupin)

VENDREDI

*** Menu Végétarien ***

- Chou blanc bio local rémoulade bio
(moutarde, œuf)
- Ou Pomelos bio
- Coquillettes bio sauce égrené végétal et tomate façon bolognaise bio
(gluten)
- Emmental bio
(lait)
- Coupelle de purée de pommes et bananes bio
- Ou Coupelle de purée de pommes 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

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.