



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

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

***** Menu Végétarien *****

AB Maïs bio
Vinaigrette bio*
(moutarde,sulfites)

AB Raviolis aux légumes bio
(gluten)

AB Vache qui rit bio
(lait)

AB Coupelle de purée de pommes bio

AB Pain bio
(gluten,lupin)

AB Salade verte bio, pomme bio et orange bio

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

Sauté de boeuf charolais sauce barbecue
(moutarde,sulfites)

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

AB Riz bio

AB Gouda bio
(lait)

AB Fruit bio
Ou Fruit bio

AB Pain Spécial bio
(gluten,lupin)

***** Bar à Fromages*****

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

Nuggets de poisson pmd
(gluten,poisson)

AB Nuggets de pois chiche bio
(gluten)

AB Carotte bio au jus de légumes
(céleri,lait)

AB 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)

AB Pain bio
(gluten,lupin)

***** Menu Végétarien *****

AB Soupe de butternut bio

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

AB Salade verte bio

AB Petit suisse nature bio
(lait)

AB Banane bio
Sauce chocolat**

(soja)
Crème fouettée**
(lait)

AB 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 (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

*** Menu Végétarien ***

Salade de lentilles bio

Ou Salade de pois chiche bio

Vinaigrette bio*
(moutarde,sulfites)

Omelette bio fraîche
(lait,œuf)

Épinards branche bio à la crème
(lait)

Fromage blanc bio
(lait)

Fruit bio
Ou Fruit bio

Pain bio
(gluten,lupin)

Salade coleslaw bio local
(carotte, chou blanc, mayonnaise)

Ou Pomelos bio

Colin d'Alaska pmd sauce crème à la tomate
(gluten,lait,poisson)

Quenelle bio sauce tomate
(gluten,lait,œuf)

Haricots verts bio au jus de légumes
(céleri,lait)

Fromage fondu vache qui rit bio
(lait)

Beignet fourré chocolat et noisette
(gluten,œuf, lait,soja, fruits à coque)

Pain Spécial bio
(gluten,lupin)

*** Menu Anglosaxon - inspiré du menu créé par les CM1/ CM2 de l'école Raphaël Esrail ***

*** Menu Végétarien ***

Œuf dur bio
(œuf)

Mayonnaise bio
(moutarde,œuf)

Coquillettes bio sauce butternut, cheddar, crumble
(gluten,lait)

Yaourt bio nature
(lait)

Dessert lacté à boire saveur vanille
(lait)

Pain bio
(gluten,lupin)

Salade de betteraves bio

Vinaigrette bio*
(moutarde,sulfites)

Ou Macédoine mayonnaise bio
(moutarde,œuf)

Blanquette de dinde Ir
(lait,œuf,sulfites)

Émincé végétal sauce façon blanquette
(gluten,lait,sulfites)

Riz bio

Emmental bio
(lait)

Fruit bio
Ou Fruit bio

Pain bio
(gluten,lupin)

*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

Inspirations
sOgeres

Caisse des écoles
Paris Centre

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 26/01/2026 au 30/01/2026

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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Salade verte bio
 Ou Salade de betteraves bio
 Vinaigrette bio* *(moutarde,sulfites)*

Sauté de bœuf lr sauce poivrade (oignon, carotte, vinaigre, herbes) *(sulfites)*

Beignet stick mozzarella *(gluten,lait,oeuf)*

Haricots blancs coco bio sauce tomate *(céleri,lait)*

Gouda bio
(lait)

Fruit bio
(lait)

Ou Fruit bio
(lait)

Pain bio *(gluten,lupin)*

Endives bio
 Vinaigrette bio* *(moutarde,sulfites)*
 Ou Radis et beurre *(lait)*

Sauté de dinde lr, dés de dinde et sauce tomate

Coquillette bio semi complète sauce tartiflette emmental *(gluten,lait)*

Coquillettes bio *(gluten)*

Le P'tit Pré bio aromatisé pêche *(lait)*

Fruit bio
(lait)

Ou Fruit bio
(lait)

Pain Spécial bio *(gluten,lupin)*

MERCREDI

*** Menu Végétarien- Bar à entrées ***

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

Céleri bio rémoulade *(céleri,moutarde,oeuf,sulfites)*
 Croûtons** *(gluten)*

Dés de mimolette** *(lait)*

Galette fajitas préparation haricots rouge, maïs et sa salade verte sauce yaourt végétal épicee *(gluten,moutarde,sésame,sulfites)*

Fromage fondu bio croc lait *(lait)*

Fruit bio
(lait)

Pain bio *(gluten,lupin)*

JEUDI

*** 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 provencale 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,oeuf,sulfites)*

Pain bio *(gluten,lupin)*

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



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

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Pomelos bio
Ou Carottes râpées bio locale
Vinaigrette bio* (moutarde,sulfites)
Poulet Ir façon yassa (épices, moutarde, citron) (moutarde,sulfites)
Riz bio sauce façon chili égréné 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)

Mâche
Betteraves bio
Ou Endives bio
Vinaigrette bio* (moutarde,sulfites)
Sauté de bœuf Ir 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)

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

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)



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



MERCREDI



VENDREDI

- 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,oeuf)

- 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)

- *** 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,oeuf,soja,fruits à coque)

- Ou Beignet aux pommes
(gluten,lait,oeuf)

- Pain Spécial bio
(gluten,lupin)

MERCREDI



- *** 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,oeuf,sulfites)

- Pain bio
(gluten,lupin)

*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

Inspirations
sOgeres

Caisse des écoles
Paris Centre

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.

