



Paris Centre (Elémentaire)







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

Sauté de boeuf charolais
sauce barbecue
(moutarde, sulfites)









-  Penne bio sauce pesto, fèves et cantal râpé
(gluten, lait)
-  Riz bio
-  Gouda bio
(lait)
-  Fruit bio
-  Pain Spécial bio
(gluten, lupin)

MERCREDI

 Houmous bio
(lait)






-  Poulet rôti lr
-  Parmentier égréné végétal
purée de patate douce
(lait)
- Purée de patates douces et
pommes de terre
(lait)
-  Fromage blanc bio local
(lait)
- Miel**
-  Fruit bio
-  Pain bio
(gluten, lupin)
- Viennoiserie
(gluten, lait, œuf)
-  Fruit bio

JEUDI

-  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
-  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
-  Pain bio
(gluten, lupin)




Paris Centre (Elémentaire)

Menus du 19/01/2026 au 23/01/2026






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

LUNDI








*** Menu Végétarien ***

-  Salade de lentilles bio
-  Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
-  Omelette bio fraîche
(lait, œuf)
-  Épinards branche bio à la crème
(lait)
-  Fromage blanc bio
(lait)
-  Fruit bio
-  Pain bio
(gluten, lupin)

MARDI

-  Salade coleslaw bio local
(carotte, chou blanc, mayonnaise)
Dés de mimolette**
(moutarde, œuf, sulfites, lait)
-  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)
- Beignet aux pommes
(gluten, œuf)
-  Pain Spécial bio
(gluten, lupin)

MERCREDI






- Soupe de brocolis et pommes de terre
-  Sauté de veau lr sauce façon orientale
-  Boulgour bio sauce tajine et pois chiches bio
(gluten, moutarde)
-  Boulgour bio
(gluten)
-  Carottes bio fraîches au jus de légumes
(céleri, lait)
-  Edam bio
(lait)
-  Fruit bio
-  Pain bio
(gluten, lupin)
-  Baguette bio
(gluten, lupin)
- Miel
-  Fruit bio
-  Lait bio briquette
(lait)











JEUDI



*** Menu Anglo-saxon - 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)

VENDREDI

-  Salade de betteraves bio
-  Dés d'emmental bio**
(lait)
-  Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
-  Blanquette de dinde lr
(lait, œuf, sulfites)
-  Émincé végétal sauce façon blanquette
(gluten, lait, sulfites)
-  Riz bio
-  Fruit bio
-  Pain bio
(gluten, lupin)









Paris Centre (Elémentaire)

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









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








LUNDI

-  Sauté de bœuf lr sauce poivrade (oignon, carotte, vinaigre, herbes)
(sulfites)
-  Beignet stick mozzarella
(gluten, lait, œuf)
-  Haricots blancs coco bio sauce tomate
(céleri, lait)
-  Gouda bio
(lait)
-  Fruit bio
-  Pain bio
(gluten, lupin)




MARDI

-  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
-  Pain Spécial bio
(gluten, lupin)










MERCREDI

- *** **Menu Végétarien** ***
-  Chou blanc bio local remoulade bio
(moutarde, œuf)
-  Parmentier égréné végétal, purée de butternut bio
(lait)
-  Pointe de Brie bio
(lait)
-  Coupelle de purée de pomme et poire bio
-  Pain bio
(gluten, lupin)
- Madeleine longue
(gluten, lait, œuf)
-  Fruit bio
-  Lait bio briquette
(lait)

JEUDI

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



Paris Centre (Elémentaire)

Menus du 02/02/2026 au 06/02/2026

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

 LUNDI 	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>*** Fête des crêpes ***</p> <p> Salade de pois chiches bio (moutarde, sulfites)</p> <p>Tarte aux fromages (mozzarella, emmental) (gluten, lait, œuf)</p> <p> Salade verte bio</p> <p> Yaourt bio Le P'tit Pré nature local (lait)</p> <p>Crêpe nature sucrée (gluten, lait, œuf)</p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p>	<p> Poulet Ir sauce paprika persil (lait)</p> <p> Gratin de pommes de terre, épinards et fromage à raclette (lait)</p> <p> Pommes de terre cubes bio au jus de légumes</p> <p> Coulommiers bio (lait)</p> <p> Fruit bio</p> <p> Pain Spécial bio (gluten, lupin)</p>	<p> Endives bio</p> <p> Vinaigrette bio* (moutarde, sulfites)</p> <p> Meunière colin pmd d'Alaska frais (gluten, lait, œuf, poisson)</p> <p> Omelette bio (lait, œuf)</p> <p> Purée Dubarry bio (chou fleur et pommes de terre) (lait)</p> <p> Fromage frais fouetté Rondelé bio (lait)</p> <p> Crème dessert bio chocolat (lait)</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p> <p> Baguette bio (gluten, lupin)</p> <p>Miel</p> <p> Fruit bio</p> <p>Yaourt à boire aromatisé abricot (lait)</p>	<p>Rillettes de maquereau (céleri, lait, moutarde, œuf, poisson, sulfites)</p> <p> Boulette de bœuf bio sauce tomate (céleri, lait)</p> <p> Boulettes pois chiches bio et sauce tomate (gluten)</p> <p> Fusilli bio (gluten)</p> <p> et emmental râpé bio (lait)</p> <p> Fruit bio</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Soupe brocolis pommes de terre</p> <p> Riz bio Korma bio patate douce bio et edamame (fèves) (lait, moutarde, soja)</p> <p> Edam bio (lait)</p> <p> Fruit bio</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p>




Paris Centre (Elémentaire)



Menus du 09/02/2026 au 13/02/2026

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


LUNDI

 Pomelos bio 

 Poulet lr façon yassa
(épices, moutarde, citron)
(moutarde, sulfites)


  Riz bio sauce façon chili
égréné végétal


 Riz bio

 Dessert lacté flan vanille
nappé caramel bio
(lait)

 Pain bio
(gluten, lupin)



MARDI

 Sauté de bœuf lr sauce
barbecue
(moutarde, sulfites)

  Steak de lentilles bio
(gluten)

Pomme de terre quartier
avec peau


 Emmental bio 
(lait)


 Fruit bio 

 Pain Spécial bio
(gluten, lupin)


MERCREDI

*** Menu Végétarien ***

 Céleri bio rémoulade
(céleri, moutarde, œuf, sulfites)

 Boulgour bio sauce tajine et
pois chiches bio
(gluten, moutarde)

 Camembert bio 
(lait)

 Flan pâtissier
(lait, œuf)


 Pain bio
(gluten, lupin)


Viennoiserie
(gluten, lait, œuf)

 Fruit bio

JEUDI

*** Menu Végétarien ***

 Soupe butternut bio



 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)

 Dès d'édam bio** 
(lait)

 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)

 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

 Décongelé

 Issu de
l'agriculture
biologique

 Produit de la mer
durable



Paris Centre (Elémentaire)

Menus du 16/02/2026 au 20/02/2026

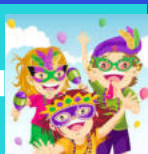
Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI

- 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
- Pain bio
(gluten, lupin)



MARDI



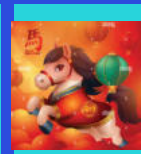
*** Menu carnaval ***

- 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)
- Pain Spécial bio
(gluten, lupin)

MERCREDI

*** Menu Végétarien ***

- Soupe de légumes (carotte, navet,
céleri, pomme de terre)
(céleri)
- Pizza bio au fromage
(gluten, lait)
- Salade verte bio
- Petit suisse nature bio
(lait)
- Fruit bio
- Pain bio
(gluten, lupin)
- Gaufre poudrée
(gluten, œuf, soja)
- Fruit bio
- Lait bio briquette
(lait)



JEUDI



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

- 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)
- Coquillettes bio sauce
égréné végétal et tomate
façon bolognaise bio
(gluten)
- Emmental bio
(lait)
- Coupelle de purée de
pommes et bananes bio
- 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 (Elémentaire)

Menus du 23/02/2026 au 27/02/2026

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

LUNDI

*** Vacances ***

- Meunière colin pmd d'Alaska
(gluten, lait, moutarde, poisson)
- Petits pois mijotés bio
- Coulommiers bio
(lait)
- Fruit bio
- Pain bio
(gluten, lupin)
- Baguette bio
(gluten, lupin)
- Confiture d'abricots bio
- Coupelle de purée de pommes et bananes bio
- Yaourt à boire aromatisé vanille
(lait)

MARDI

*** Vacances ***

- Salade coleslaw bio local
(carotte, chou blanc, mayonnaise)
(moutarde, œuf, sulfites)
- Colombo de dinde lr
(moutarde)
- Pommes de terre bio
- Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio
(lait)
- Pain Spécial bio
(gluten, lupin)
- Etoile fourrée à la framboise
(gluten, lait, œuf)
- Fruit bio
- Lait bio briquette
(lait)

MERCREDI

*** Vacances *** Menu végétarien ***

- Taboulé aux raisins secs, semoule bio
(gluten)
- Dahl de lentille corail bio et riz bio
(moutarde)
- Gouda bio
(lait)
- Fruit bio
- Pain bio
(gluten, lupin)
- Madeleine
(gluten, œuf)
- Fruit bio
- Yaourt à boire aromatisé abricot
(lait)

JEUDI

*** Vacances ***

- Soupe de butternut bio et emmental râpé bio
(lait)
- Sauté de boeuf lr aux olives
(céleri, lait)
- Pâtes bio
(gluten)
- Fruit bio
- Pain bio
(gluten, lupin)
- Baguette bio
(gluten, lupin)
- Pâte à tartiner bio
(lait, soja, fruits à coque)
- Coupelle de purée de pomme et poire bio
- Lait bio briquette
(lait)

VENDREDI

*** Vacances *** Menu végétarien ***

- Céleri bio rémoulade
(céleri, moutarde, œuf, sulfites)
- Omelette bio
(lait, œuf)
- Haricots verts bio au jus de légumes
(céleri, lait)
- Fromage blanc bio local
(lait)
- Cake bio à la cannelle
(gluten, lait, œuf, sulfites)
- Pain bio
(gluten, lupin)
- Viennoiserie
(gluten, lait, œuf)
- Fruit bio