



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**MARDI****MERCREDI****JEUDI****VENDREDI******* 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*)

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*)

Houmous bio
(*lait*)

Poulet rôti Ir

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

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*)

***** 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*)

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 (Elémentaire)

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 ***

AB Salade de lentilles bio

AB Vinaigrette bio*
(moutarde,sulfites)

AB Omelette bio fraîche
(lait,œuf)

AB Épinards branche bio à la crème
(lait)

AB Fromage blanc bio
(lait)

AB Fruit bio

AB Pain bio
(gluten,lupin)

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

AB Dés de mimolette**
(moutarde,œuf,sulfites,lait)

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

AB Quenelle bio sauce tomate
(gluten,lait,œuf)

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

AB Beignet aux pommes
(gluten,œuf)

AB Pain Spécial bio
(glutén,lupin)

Soupe de brocolis et pommes de terre

AB Sauté de veau lr sauce façon orientale
Boulgour bio sauce tajine et pois chiches bio
(gluten,moutarde)

AB Boulgour bio
(gluten)

AB Carottes bio fraîches au jus de légumes
(céleri,lait)

AB Edam bio
(lait)

AB Fruit bio

AB Pain bio
(gluten,lupin)

AB Baguette bio
(gluten,lupin)

Miel
AB Fruit bio

Lait bio briquette
(lait)

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

AB *** Menu Végétarien ***
œuf dur bio
(œuf)

AB Mayonnaise bio
(moutarde,œuf)

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

AB Yaourt bio nature
(lait)

Dessert lacté à boire saveur vanille
(lait)

AB Pain bio
(gluten,lupin)

AB Salade de betteraves bio

AB Dés d'emmental bio**
(lait)

AB Vinaigrette bio*
(moutarde,sulfites)

AB Blanquette de dinde lr
(lait,œuf,sulfites)

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

AB Riz bio

AB Fruit bio

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 (Elémentaire)

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



Ⓐ 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

Fruit bio

Pain bio
(gluten, lupin)

Ⓐ 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)

*** Menu Végétarien ***

AB Chou blanc bio local
rémoulade bio
(moutarde, œuf)

AB Parmentier égréné végétal, purée de butternut bio
(lait)

AB Pointe de Brie bio
(lait)

AB Coupelle de purée de pomme et poire bio

Pain bio
(gluten, lupin)

Madeleine longue

Fruit bio

Lait bio briquette
(lait)

*** 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 épicee
(gluten, moutarde, sésame, sulfites)

AB Fromage fondu bio croc lait
(lait)

Fruit bio

Pain bio
(gluten, lupin)

*** Menu Agrumes ***

AB Carotte râpée bio locale

AB Vinaigrette aux agrumes bio*
(sulfites)

Merlu pmd sauce aux agrumes
(lait, poisson)

AB Korma de riz bio, brunoise provencale et petits pois bio
(moutarde)

Ratatouille bio

Riz bio

AB 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



*** Menu Végétarien ***

*** Fête des crêpes ***

Salade de pois chiches 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
Pain bio
(gluten, lupin)

MARDI

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
Pain Spécial bio
(gluten, lupin)

MERCREDI

Endives bio
Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)

Meunière colin pmd
d'Alaska frais
(gluten, lait, œuf, poisson)

Omelette bio
(lait, œuf)

Purée Dubarry bio (chou fleur
et pommes de terre)
(lait)

Fromage frais fouetté
Rondelé bio
(lait)

Crème dessert bio chocolat
(lait)

Pain bio
(gluten, lupin)

Baguette bio
(gluten, lupin)

Miel

Fruit bio
Yaourt à boire aromatisé
abricot
(lait)

JEUDI

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)

et emmental râpé 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

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

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 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

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)

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)

***** 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

***** 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)

Salade verte bio
 Croûtons** (gluten)

Dés 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)

Pain bio (gluten,lupin)

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)

*** 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

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

