



# Paris Centre (Maternelle)

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

## 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)
- Baguette bio  
(gluten, lupin)
- Confiture de fraises bio
- Coupelle de purée de pommes et bananes bio
- Yaourt à boire aromatisé vanille  
(lait)

## MERCREDI

- 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)
- Baguette bio  
(gluten, lupin)
- Pâte à tartiner bio  
(lait, soja, fruits à coque)
- Coupelle de purée de pommes et abricots bio
- Lait bio  
(lait)

## 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)
- Barre bretonne à partager  
(gluten, œuf)
- Fruit bio
- Yaourt à boire aromatisé abricot  
(lait)




# Paris Centre (Maternelle)

## 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)


 Baguette bio  
(gluten, lupin)

 Confiture d'abricots bio


 Fruit bio


 Lait bio  
(lait)


### 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)


Pain au lait  
(gluten, lait, œuf)

 Fruit bio


Yaourt à boire aromatisé fraise  
(lait)


### MERCREDI

 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 Anglosaxon - inspiré du menu crée 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)

Gâteau fourré au chocolat  
(gluten, lait, œuf)

 Fruit bio

Yaourt à boire aromatisé vanille  
(lait)

### 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)

 Baguette bio  
(gluten, lupin)

 Confiture de fraises bio

 Coupelle de purée de pomme et poire bio

 Lait bio  
(lait)










# Paris Centre (Maternelle)

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

## 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)
-  Baguette bio  
(gluten, lupin)
-  Fromage frais Chanteneige bio  
(lait)
-  Coupelle de purée de pommes et bananes bio








## MERCREDI

### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

-  Chou blanc bio local rémoulade 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)
-  Baguette bio  
(gluten, lupin)
-  Confiture d'abricots bio
-  Yaourt à boire aromatisé vanille bio  
(lait)
-  Coupelle de purée de pomme et poire bio

## 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\*\*  
(lait, soja)
- Cake chocolat mandarine farine  
(gluten, lait, œuf, sulfites)
-  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

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 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  
(lait)

Crêpe nature sucrée  
(gluten, lait, œuf)

Confiture de fraises bio

Pain bio  
(gluten, lupin)

Baguette bio  
(gluten, lupin)

Fromage fondu vache qui  
rit bio  
(lait)

Fruit bio

MARDI

Poulet Ir sauce paprika  
persil  
(lait)

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

Pommes de terre cube bio  
au jus de légumes

Coulommiers bio  
(lait)

Fruit bio

Pain Spécial bio  
(gluten, lupin)

Gâteau fourré au chocolat  
(gluten, lait, œuf)

Coupelle de purée de  
pommes bio

Lait bio  
(lait)

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)

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)

Etoile fourrée abricot  
(gluten, lait, œuf)

Coupelle de purée de  
pommes et bananes bio

Lait bio  
(lait)

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)

Baguette bio  
(gluten, lupin)

Confiture de fraises bio

Coupelle de purée de  
pommes et abricots 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 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)
- Baguette bio (gluten, lupin)
- Pâte à tartiner bio
- Fruit bio
- Yaourt à boire aromatisé fraise (lait)

### 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)
- Barre bretonne à partager (gluten, œuf)
- Coupelle de purée de pomme et poire bio
- Lait bio (lait)

### 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)
- Baguette bio (gluten, lupin)
- Confiture d'abricots bio
- Coupelle de purée de pommes bio
- Yaourt à boire aromatisé vanille (lait)

### VENDREDI

- Salade verte bio Croûtons\*\* (gluten)
- Dës 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)
- Pain au lait (gluten, lait, œuf)
- 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

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 (Maternelle)

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

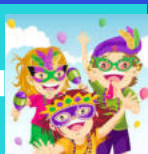
Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

### 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)
- Cake aux pépites de  
chocolat bio  
(gluten, lait, œuf)
- Coupelle de purée de  
pommes et abricots bio  
(lait)



### MARDI



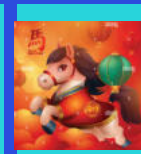
#### \*\*\* Menu carnaval \*\*\*

- 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)
- Baguette bio  
(gluten, lupin)
- Confiture de fraises bio
- Fruit bio
- Yaourt à boire aromatisé  
abricot  
(lait)

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

### 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)
- 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



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 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