



Paris Centre (COLLEGE)

Menus du 09/03/2026 au 13/03/2026

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

LUNDI

-  Endives bio 
-  Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
-  Colin d'Alaska pmd sauce à l'oseille
(gluten, lait, poisson)
-  Dahl de lentille blonde bio et boulgour bio
(gluten, moutarde)
- Petits pois et carottes
-  Boulgour bio
(gluten)
-  Fromage blanc bio 
-  Fruit bio 
-  Ou Fruit bio 
-  Pain bio
(gluten, lupin)

MARDI

*** Menu Végétarien ***

-  Salade verte bio 
- Croûtons**
(gluten)
-  Maïs bio**
-  Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
-  Omelette bio fraîche
sauce tomate
(céleri, lait, œuf)
-  Pâtes bio
(gluten)
-  Gouda bio 
-  Coupelle de purée de pommes bio
-  Ou Coupelle de purée de pommes et bananes bio
-  Pain Spécial bio
(gluten, lupin)

MERCREDI

JEUDI

*** Bar à fromages ***

- Radis et beurre
(lait)
-  Rôti de dinde lr au jus
(céleri, lait)
-   Parmentier égrené végétal bio et pomme de terre bio
(lait)
-  Purée de pommes de terre bio
(lait)
-  Camembert bio 
-  Ou Pointe de Brie bio 
-  Ou Fromage frais Chanteneige bio 
-  Banane bio 
-  Pain bio
(gluten, lupin)

VENDREDI

*** Menu Végétarien ***

-  Céleri bio rémoulade
(céleri, moutarde, œuf, sulfites)
-  Ou Pomelos bio 
-  Riz bio Korma bio patate douce bio et edamame
(lait, moutarde, soja)
-  Emmental bio 
-  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



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Paris Centre (COLLEGE)

Menus du 16/03/2026 au 20/03/2026

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

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

 Salade de betteraves bio
Ou Duo de cœurs de palmiers
et maïs

 Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)

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

 Fromage blanc bio
(lait)

Miel**

 Fruit bio

 Ou Fruit bio

 Pain bio
(gluten, lupin)

MARDI



*** Menu Irlande ***

 Salade verte bio
Vinaigrette citron menthe*
(sulfites)

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

 Boulettes de sarrasin, lentilles et
légumes sauce tomate
(céleri, gluten, lait)

Pommes de terre quartier
avec peau

 Mayonnaise bio
(moutarde, œuf)

 Gouda bio
(lait)

 Tarte aux pommes
(gluten, lait, œuf)

 Pain Spécial bio
(gluten, lupin)

MERCREDI

JEUDI

*** Bar à entrées***

 Carottes râpées bio
Ou Soupe de brocolis
pommes de terre
Croûtons**
(gluten)

Dès d'emmental**
(lait)

 Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)

 Bolognaise de boeuf bio
(céleri, lait)
 Macaroni bio sauce égrené
végétal et tomate façon
bolognaise
(gluten)

 Macaroni bio
(gluten)

 Emmental râpé bio**
(lait)

 Yaourt bio le P'tit Pré arôme
framboise
(lait)

 Coupelle de purée de
pommes et poires bio

 Pain bio
(gluten, lupin)

VENDREDI

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

 Ou Endives bio

 Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)

 Rôti de porc lr au bouillon
de légumes
(céleri, lait)

 Nuggets de pois chiche bio
(gluten)

 Purée de potimarron bio
(lait)

 Carré 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

 Décongelé

 Issu de
l'agriculture
biologique

 Produit de la mer
durable



Paris Centre (COLLEGE)

Menus du 23/03/2026 au 27/03/2026



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

LUNDI

Radis
et beurre
(lait)

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

 Émincé de bœuf Ir
sauce dijonnaise

  Omelette bio fraîche
(lait, œuf)

 Lentilles bio mijotées
 Carotte bio

 Dessert lacté flan vanille
nappé caramel bio
(lait)

 Ou Crème dessert bio à
la vanille
(lait)

 Pain bio
(gluten, lupin)

MARDI

 Salade de pommes de terre bio
 Ou Salade de lentilles bio
 Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)

 Colin d'Alaska pmd sauce
citron
(céleri, gluten, lait, poisson)

  Riz bio pois chiche et
épinards bio tandoori
(lait)

 Riz bio

 Épinards branche bio à la
crème
(lait)

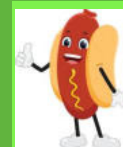
 Petit suisse nature bio 
(lait)

 Fruit bio 

 Ou Fruit bio 

 Pain Spécial bio
(gluten, lupin)

MERCREDI



JEUDI



*** Menu "Fast-Food" réalisé
par les CM1/CM2 de l'école
élémentaire Arbre sec ***

Carottes bâtonnets
Sauce au fromage blanc,
ciboulette, jus de citron**
(lait)

Pain Hot Dog avec saucisse
francfort de volaille et tranche
de cheddar
(gluten, lait)

 Beignet stick mozzarella
(gluten, lait, œuf)

Pommes de terre quartier
avec peau
Ketchup
(céleri)

 Yaourt bio pêche 
(lait)

 Banane bio 
Sauce chocolat**
Crème fouettée**
(lait)

 Pain bio
(gluten, lupin)

VENDREDI

*** Menu Végétarien ***

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

 Fondant bio au potiron
épicé (gingembre)
(lait, œuf)

 Salade verte bio 

 Camembert 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



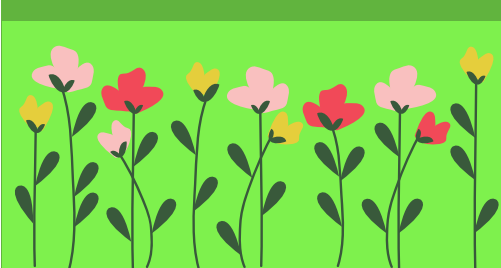

Option
végétarienne


Certifié Label
Rouge


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable

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 30/03/2026 au 03/04/2026

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

LUNDI

Radis roses en rondelles
 Ou Salade verte bio
 Sauce fromage blanc, jus de citron, ciboulette**
 (lait)

Sauté de dinde l'r sauce champignons crémée
 (lait, sulfites)

Penne bio sauce crème champignons
 (gluten, lait)

Pennes bio
 (gluten)

Emmental râpé bio**
 (lait)

Ratatouille bio

Fromage frais fouetté Rondelé bio
 (lait)

Fruit bio

Ou Fruit bio

Pain bio
 (gluten, lupin)

MARDI

*** Menu Végétarien ***

Carottes râpées bio
 Vinaigrette bio*
 (moutarde, sulfites)

Ou Pomelos bio

Pommes de terre au fromage à tartiflette
 (gluten, lait)

Yaourt bio le P'tit Pré arôme framboise
 (lait)

Coupelle de purée de pommes et bananes bio

Ou Coupelle de purée de pommes et abricots bio

Pain Spécial bio
 (gluten, lupin)

MERCREDI

JEUDI

*** Menu Végétarien - Bar à fromages ***

Œuf dur bio
 (œuf)

Mayonnaise bio
 (moutarde, œuf)

Pizza mozzarella et emmental
 (gluten, lait)

Salade verte bio

Carré bio
 (lait)

Ou Bleu tendre
 (lait)

Ou Fromage frais fouetté Rondelé bio
 (lait)

Fruit bio

Pain bio
 (gluten, lupin)

VENREDI



*** Dessert de printemps ***

Chou rouge bio

Ou Salade de mâche
 Betteraves bio

Vinaigrette bio*
 (moutarde, sulfites)

Tajine de veau l'r sauce poire miel cumin et cannelle
 Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate
 (céleri, gluten, lait)

Semoule bio
 (gluten)

Emmental bio
 (lait)

Cake bio au chocolat
 (gluten, lait, œuf, sulfites)

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

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 06/04/2026 au 10/04/2026

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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

*** Férié ***

*** Menu Végétarien ***

-  Endives bio 
-  Ou Salade verte bio, pomme bio et orange bio 
-  Vinaigrette bio*
 (moutarde, sulfites)
-  Omelette bio fraîche
 (lait, œuf)
-  Emmental râpé bio** 
 (lait)
- Pommes de terre lamelles
- Petits pois et carottes
-  Camembert bio 
 (lait)
-  Coupelle de purée de pommes bio
-  Ou Coupelle de purée de pommes et poires bio
-  Pain Spécial bio
 (gluten, lupin)



*** Menu Végétarien - Bar à desserts ***

-  Betteraves bio et maïs bio
-  Vinaigrette bio*
 (moutarde, sulfites)
-  Penne bio sauce pesto, fèves et cantal aop râpé
 (gluten, lait)
-  Yaourt bio pêche
 (lait)
-  Banane bio 
- Ou Poire au sirop
- Crème fouettée**
 (lait)
- Caramel liquide**
-  Pain bio
 (gluten, lupin)

-  Concombres en rondelles bio 
-  Ou Pomelos bio 
-  Vinaigrette bio*
 (moutarde, sulfites)
-  Filet de colin d'Alaska pmd pané frais
 (gluten, poisson)
-  Pané moelleux au gouda
 (gluten, lait, œuf)
-  Haricots verts bio sauce tomate
 (céleri, lait)
-  Riz bio
-  Yaourt bio Le P'tit Pré 
 nature local
 (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



Appellation
d'Origine Protégée



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 13/04/2026 au 17/04/2026

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

LUNDI

-  Salade verte bio 
- Croûtons**
(gluten)
- Dès de mimolette**
(lait)
-  Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
-  Sauté de bœuf Ir sauce au thym
-   Omelette bio fraîche
(lait, œuf)
- Semoule
(gluten)
-  Fromage blanc bio 
-  Coupelle de purée de pommes et abricots bio
-  Ou Coupelle de purée de pommes et poires bio
-  Pain bio
(gluten, lupin)

MARDI

*** Menu Végétarien ***

- Salade de haricots beurre à l'échalote
-  Ou Macédoine mayonnaise bio
(œuf, moutarde)
- Boulettes de blé tomatées sauce aigre douce
(gluten, sulfites)
-  Pâtes bio
(gluten)
-  Coulommiers bio 
-  Fruit bio 
-  Ou Fruit bio
-  Pain Spécial bio
(gluten, lupin)

MERCREDI



JEUDI

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

-  Carottes bio 
- Vinaigrette fruit de la passion*
(moutarde, sulfites)
-  Ou Tomates bio 
-  Ou Salade de pâtes bio
(gluten)
-  Œuf dur bio**
(œuf)
-  Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
-  Parmentier égrené végétal bio et pomme de terre bio
(lait)
-  Fromage fondu vache qui rit bio 
-  Crème dessert bio chocolat
(lait)
-  Pain bio
(gluten, lupin)

VENDREDI

-  Taboulé de semoule bio aux raisins secs
(gluten)
-  Ou Salade de lentilles bio
-  Sauté de dinde Ir au jus
-  Beignet stick mozzarella
(gluten, lait, œuf)
-  Courgettes bio à la provençale
-  Coquillettes bio blé semi-complet
(gluten)
-  Yaourt bio le P'tit Pré arôme framboise
(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

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.