



Paris Centre (Elémentaire)

Menus du 02/03/2026 au 06/03/2026

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

LUNDI

*** Vacances ***

- Mâche
- Maïs bio
- Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
- Poulet lr sauce façon orientale
- Semoule bio
(gluten)
- Légumes couscous bio
(céleri, lait, moutarde)
- Yaourt bio le P'tit Pré arôme framboise
(lait)
- Pain bio
(gluten, lupin)
- Baguette bio
(gluten, lupin)
- Fromage fondu vache qui rit bio
(lait)
- Fruit bio

MARDI

*** Vacances *** Menu Végétarien ***

- Carottes râpées bio locales
- Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
- Quenelle bio sauce tomate
(gluten, lait, œuf)
- Riz bio
- Pointe de Brie bio
(lait)
- Fruit bio
- Pain Spécial bio
(gluten, lupin)
- Baguette bio
(gluten, lupin)
- Pâte à tartiner bio
(lait, soja, fruits à coque)
- Coupelle de purée de pommes et bananes bio
- Lait bio briquette
(lait)

MERCREDI

*** Vacances ***

- Pomelos bio
- Sauté de veau lr sauce chasseur
(sulfites)
- Pâtes bio
(gluten, œuf)
- Emmental bio
(lait)
- Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio
(lait)
- Pain bio
(gluten, lupin)
- Gâteau fourré à la fraise
(gluten, œuf)
- Fruit bio
- Yaourt à boire aromatisé abricot
(lait)

JEUDI

*** Vacances *** Menu végétarien ***

- Soupe de potiron
- Tarte aux fromages (mozzarella, emmental)
(gluten, lait, œuf)
- Salade verte bio
- Yaourt bio Le P'tit Pré nature local
(lait)
- Fruit bio
- Pain bio
(gluten, lupin)
- Baguette bio
(gluten, lupin)
- Confiture d'abricots bio
- Coupelle de purée de pommes bio
- Lait bio briquette
(lait)

VENDREDI

*** Vacances ***

- Colin d'Alaska pmd pané aux 3 céréales sauce tartare
(gluten, lait, moutarde, œuf, poisson, sulfites)
- Épinards branches bio à la béchamel
(gluten, lait)
- Pommes de terre bio
- Edam bio
(lait)
- Fruit bio
- Pain bio
(gluten, lupin)
- Pain au lait
(gluten, lait, œuf)
- Yaourt à boire aromatisé fraise
(lait)
- Coupelle de purée de pommes et abricots bio





Paris Centre (Elémentaire)

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 
(lait)
-  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 
(lait)
-  Coupelle de purée de pommes bio
-  Pain Spécial bio
(gluten, lupin)

MERCREDI

-  Soupe de butternut bio
-  Sauté de bœuf lr sauce au thym
-  Pané moelleux au gouda
(gluten, lait, œuf)
-  Épinards branches bio au gratin
(gluten, lait)
-  Le P'tit Pré bio aromatisé pêche
(lait)
-  Fruit bio 
-  Pain bio
(gluten, lupin)
- Gâteau fourré à l'abricot
(gluten, œuf)
-  Fruit bio
-  Lait bio briquette
(lait)

JEUDI

-  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 
(lait)
-  Banane bio 
-  Pain bio
(gluten, lupin)

VENDREDI

*** Menu Végétarien ***

-  Céleri bio rémoulade
(céleri, moutarde, œuf, sulfites)
-  Riz bio Korma bio patate douce bio et edamame
(lait, moutarde, soja)
-  Emmental bio 
(lait)
-  Crème dessert bio chocolat
(lait, soja)
-  Pain bio
(gluten, lupin)



Paris Centre (Elémentaire)

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
-  Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
-  Boulgour bio sauce tajine et pois chiches bio
(gluten, moutarde)
-  Fromage blanc bio
(lait)
- Miel**
-  Fruit bio
-  Pain bio
(gluten, lupin)

MARDI



*** Menu Irlande ***

-  Salade verte bio
-  Dés de gouda bio**
- Vinaigrette citron menthe*
(lait, 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)
-  Tarte aux pommes
(gluten, lait, œuf)
-  Pain Spécial bio
(gluten, lupin)

MERCREDI

*** Menu Végétarien ***

- Soupe de légumes (carotte, navet, céleri, pomme de terre)
(céleri)
- Gnocchettis lentilles rouges, lentilles corail, graines de courges
(lait, moutarde)
-  Edam bio
(lait)
-  Fruit bio
-  Pain bio
(gluten, lupin)
- Gauffre poudrée
(gluten, œuf, soja)
-  Fruit bio
- Yaourt à boire aromatisé vanille
(lait)

JEUDI

-  Carottes râpées bio
-  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)
-  Pain bio
(gluten, lupin)

VENDREDI

-  Rôti de porc Ir au bouillon de légumes
(céleri, lait)
-  Nuggets de pois chiche bio
(gluten)
-  Purée de potimarron bio
(lait)
-  Carré bio
(lait)
-  Fruit bio
-  Pain bio
(gluten, lupin)



Paris Centre (Elémentaire)

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)

 Émincé de bœuf Ir
sauce dijonnaise

  Omelette bio fraîche
(lait, œuf)

 Lentilles bio mijotées

 Carotte bio

 Dessert lacté flan vanille
nappé caramel bio
(lait)

 Pain bio
(gluten, lupin)

MARDI

 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 

 Pain Spécial bio
(gluten, lupin)

MERCREDI

*** Menu Végétarien ***

 Pomelos bio 

 Nuggets de pois chiche bio
sauce tomate
(gluten, céleri, lait)

 Coquillettes bio blé
semi-complet
(gluten)

 Gouda bio 
(lait)

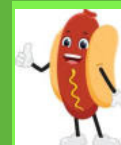
 Coupelle de purée de
pommes bio

 Pain bio
(gluten, lupin)

Viennoiserie
(gluten, lait, œuf)

 Fruit bio

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)

 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 

 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.

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	  VENDREDI
Radis roses en rondelles Sauce fromage blanc, jus de citron, ciboulette** (lait)  Sauté de dinde lr sauce champignons crémée (lait,sulfites)  Penne bio sauce crème champignons (gluten,lait)  Pennes bio (gluten)  Emmental râpé bio** (lait)  Ratatouille bio  Fruit bio  Pain bio (gluten,lupin)	*** Menu Végétarien ***  Carottes râpées bio Vinaigrette bio* (moutarde,sulfites) 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  Pain Spécial bio (gluten,lupin)	 Salade de lentilles bio  Vinaigrette bio* (moutarde,sulfites)  Meunière colin pmd d'Alaska frais (gluten,lait,œuf,poisson)  Nuggets de pois chiche bio (gluten)  Épinards branches bio à la béchamel (gluten,lait)  Edam bio (lait)  Fruit bio  Pain bio (gluten,lupin) Barre bretonne à partager (gluten,œuf)  Fruit bio  Lait bio briquette (lait)	*** Menu Végétarien ***  Œuf dur bio (œuf)  Mayonnaise bio (moutarde,œuf) Pizza mozzarella et emmental (gluten,lait)  Salade verte bio  Carré bio (lait)  Fruit bio  Pain bio (gluten,lupin)	*** Dessert de printemps *** ***  Chou rouge bio  Dés d'emmental bio** (lait)  Vinaigrette bio* (moutarde,sulfites)  Tajine de veau lr sauce poire miel cumin et cannelle Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate (céleri,gluten,lait)  Semoule bio (gluten)  Cake bio au chocolat (gluten,lait,œuf,sulfites)  Pain bio (gluten,lupin)



Paris Centre (Elémentaire)

Menus du 06/04/2026 au 10/04/2026

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

LUNDI

*** Férié ***

MARDI

*** Menu Végétarien ***

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

MERCREDI

-  Pomelos bio 
-  Émincé bœuf lr sauce romarin
-  Tarte au fromage fraîche
(gluten, lait, œuf)
-  Lentilles mijotées bio
(céleri)
-  Edam bio 
(lait)
-  Crème dessert bio à la
vanille
(lait)
-  Pain bio
(gluten, lupin)
- Madeleine
(gluten, œuf)
-  Fruit bio
- Yaourt à boire aromatisé
vanille
(lait)

JEUDI

*** Menu Végétarien ***

-  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 
-  Pain bio
(gluten, lupin)

VENDREDI

-  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 
-  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 (Elémentaire)

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)
-  Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
-  Sauté de bœuf Ir sauce au thym
-   Omelette bio fraîche
(lait, œuf)
- Semoule
(gluten)
-  Fromage blanc bio 
(lait)
-  Pain bio
(gluten, lupin)

MARDI

*** Menu Végétarien ***

- Salade de haricots beurre à l'échalote
- Boulettes de blé tomates sauce aigre douce
(gluten, sulfites)
-  Pâtes bio
(gluten)
-  Coulommiers bio 
(lait)
-  Fruit bio 
-  Pain Spécial bio
(gluten, lupin)

MERCREDI



*** Menu à thème Inde ***

-  Concombre bio khira raïta
(lait)
-  Merlu pmd sauce au curry
(gluten, lait, moutarde, poisson)
-  Dahl de lentille corail bio et riz bio
(moutarde)
-  Riz bio à l'indienne
-  Emmental bio 
(lait)
-  Dessert à boire lacté bio aux fruits exotique saveur vanille
(lait)
-  Pain bio
(gluten, lupin)
- Etoile fourrée à la framboise
(gluten, lait, œuf)
-  Fruit bio
-  Lait bio briquette
(lait)

JEUDI

*** Menu Végétarien ***

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

VENDREDI

-  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 
-  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 (Elémentaire)

Menus du 20/04/2026 au 24/04/2026



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

LUNDI

*** Vacances *** Menu végétarien ***

- Salade de lentilles bio
- Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
- Quenelle bio sauce tomate
(gluten, lait, œuf)
- Haricots beurre à la tomate
- Riz bio
- Fromage frais Chanteneige bio
(lait)
- Fruit bio
- Pain bio
(gluten, lupin)
- Gâteau fourré à la fraise
(gluten, œuf)
- Coupelle de purée de pommes et abricots bio
- Yaourt à boire aromatisé vanille
(lait)

MARDI



*** Menu Belgique *** Vacances ***

- Concombres en rondelles bio
- Dés de gouda bio**
- Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
- Sauté de bœuf lr sauce pain d'épices
- Pommes de terre quartier avec peau
- Gaufre Bruxelloise
(gluten, lait, œuf)
- Pain Spécial bio
(gluten, lupin)
- Gaufre poudrée
(gluten, œuf, soja)
- Fruit bio
- Lait bio briquette
(lait)

MERCREDI

*** Vacances ***

- Salade coleslaw bio (carotte bio, chou blanc bio, mayonnaise)
(moutarde, œuf, sulfites)
- Poulet lr sauce façon marenge
(sulfites)
- Coquillettes bio
(gluten)
- Petit suisse nature bio
(lait)
- Fruit bio
- Pain bio
(gluten, lupin)
- Viennoiserie
(gluten, lait, œuf)
- Fruit bio

JEUDI

*** Vacances *** Menu végétarien ***

- Œuf dur bio
- Mayonnaise bio
(moutarde, œuf)
- Couscous végétal aux cinq légumes et raisins secs, semoule bio
(gluten, moutarde)
- Pointe de Brie bio
- Fruit bio
- Pain bio
(gluten, lupin)
- Baguette bio
(gluten, lupin)
- Pâte à tartiner bio
(lait, soja)
- Coupelle de purée de pommes et bananes bio
- Yaourt à boire aromatisé abricot
(lait)

VENDREDI



*** Vacances *** Assiette découverte: le céleri ***

- Tomate bio
- Mozzarella**
- Vinaigrette bio*
(lait, moutarde, sulfites)
- Hoki pmd sauce crème à la tomate
(gluten, lait, poisson)
- Purée de céleri et pomme de terre et pomme cube
(céleri, lait)
- Gâteau bio vendéen
(gluten, œuf, sulfites)
- Pain bio
(gluten, lupin)
- Baguette bio
(gluten, lupin)
- Confiture de fraises bio
- Fruit bio
- Lait bio briquette
(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 (Elémentaire)

Menus du 27/04/2026 au 01/05/2026

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

LUNDI

*** Vacances ***

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

 Épinards branches bio à la béchamel

(gluten, lait)

 Blé bio
(gluten)

 Emmental bio
(lait)

 Fruit bio

 Pain bio
(gluten, lupin)

 Baguette bio
(gluten, lupin)
Miel

 Coupelle de purée de pommes bio

 Lait bio briquette
(lait)

MARDI

*** Vacances *** Menu végétarien ***

 Carottes râpées bio

 Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)

 Riz bio et pois chiches bio
tikka massala
(moutarde)

 Fromage blanc bio
(lait)

Crêpe nature sucrée
(gluten, lait, œuf)

 Pain Spécial bio
(gluten, lupin)

Pain au lait
(gluten, lait, œuf)

 Fruit bio

Yaourt à boire aromatisé fraise
(lait)

MERCREDI

*** Vacances ***

 Salade verte bio

 Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)

 Sauté de bœuf Ir sauce forestière (champignons)
(céleri, lait, sulfites)

Petits pois et carottes

 Coulommiers bio
(lait)

 Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio
(lait)

 Pain bio
(gluten, lupin)

Brownie
(gluten, lait, œuf, soja, fruits à coque)

 Fruit bio

 Lait bio briquette
(lait)

JEUDI

*** Vacances *** Menu végétarien ***

 Betteraves bio et maïs bio

 Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)

 Lasagne aux légumes du sud bio
(gluten, lait)

 Edam bio
(lait)

 Fruit bio

 Pain bio
(gluten, lupin)

 Baguette bio
(gluten, lupin)

 Confiture d'abricots bio

 Coupelle de purée de pomme et poire bio
Yaourt à boire aromatisé vanille
(lait)

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



Option
végétarienne



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable