



Paris Centre (Maternelle)

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 Ir 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 Ir sauce chasseur
(sulfites)
- Pâtes bio
(gluten, œuf)
- 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



Option
végétarienne



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local



Paris Centre (Maternelle)

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)
- Madeleine longue
(gluten, lait, œuf)
- Fruit bio
- Yaourt à boire aromatisé vanille
(lait)

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)
- Viennoiserie
(gluten, lait, œuf)
- Fruit bio

MERCREDI

- 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)
- Baguette bio
(gluten, lupin)
- Miel
- Coupelle de purée de pomme et poire bio
- Yaourt à boire aromatisé fraise
(lait)

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)
- Baguette bio
(gluten, lupin)
- Chocolat noir bio commerce équitable
- Fruit bio
- Lait bio
(lait)



Paris Centre (Maternelle)

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)
- Baguette bio
(gluten, lupin)
- Pâte à tartiner bio
(lait, soja, fruits à coque)
- Coupelle de purée de pommes bio
- Yaourt à boire aromatisé abricot
(lait)



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)
- Barre bretonne à partager
(gluten, œuf)
- Fruit bio
- Lait bio
(lait)

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

VENDREDI

- 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
- Pain bio
(gluten, lupin)
- Baguette bio
(gluten, lupin)
- Confiture d'abricots bio
- Coupelle de purée de pommes et bananes 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

Décongelé

Issu de
l'agriculture biologique

Produit de la mer
durable



Paris Centre (Maternelle)

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)

Etoile fourrée à la framboise
(gluten, lait, œuf)

Fruit bio

Laït bio
(lait)

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)

Baguette bio
(gluten, lupin)

Chocolat noir bio
commerce équitable

Coupelle de purée de
pommes et abricots bio

Yaourt à boire aromatisé
vanille
(lait)

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)

Baguette bio
(gluten, lupin)

Miel

Coupelle de purée de
pommes et bananes bio

Lait bio
(lait)

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)

Pain au lait
(gluten, lait, œuf)

Coupelle de purée de
pomme et poire 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

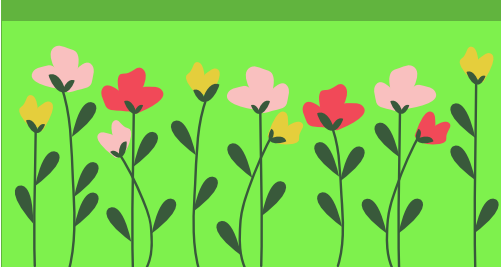
Option
végétarienne

Certifié Label
Rouge

Issu de
l'agriculture
biologique

Produit de la mer
durable

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 30/03/2026 au 03/04/2026

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

LUNDI

Radis roses en rondelles
Sauce fromage blanc, jus de citron, ciboulette**
(lait)
Sauté de dinde 1r 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)
Gâteau fourré au chocolat
(gluten, lait, œuf)
Coupelle de purée de pommes bio
Yaourt à boire aromatisé abricot
(lait)

MARDI

*** 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)
Baguette bio
(gluten, lupin)
Fromage frais Saint Môret bio
(lait)
Fruit bio

MERCREDI

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)
Pain au lait
(gluten, lait, œuf)
Coupelle de purée de pomme et poire bio
Yaourt à boire aromatisé vanille
(lait)
Lait bio briquette
(lait)

JEUDI

*** 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)
Pain au lait
(gluten, lait, œuf)
Coupelle de purée de pomme et poire bio
Yaourt à boire aromatisé vanille
(lait)

VENDREDI



*** Dessert de printemps ***

Chou rouge bio
Dés d'emmental bio**
(lait)
Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
Tajine de veau 1r 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)
Baguette bio
(gluten, lupin)
Confiture d'abricots bio
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

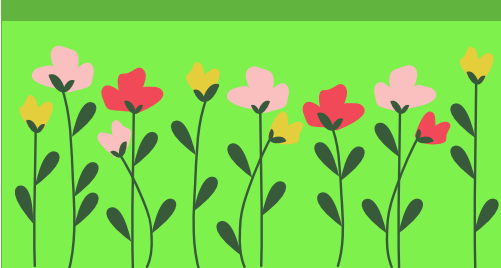
Option
végétarienne

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 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)
-  Baguette bio
(gluten, lupin)
-  Pâte à tartiner bio
(lait, soja, fruits à coque)
-  Fruit bio
-  Lait bio
(lait)

MERCREDI

-  Pomelos bio 
-  Émincé bœuf lr sauce romarin
-  Tarte au fromage fraîche
(gluten, lait, œuf)
-  Lentilles mijotées bio
(céleri)
-  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)
-  Baguette bio
(gluten, lupin)
-  Confiture de fraises bio
-  Coupelle de purée de
pommes et abricots bio
-  Lait bio
(lait)

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)
- Viennoiserie
(gluten, lait, œuf)
-  Coupelle de purée de
pommes et bananes 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

 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 (Maternelle)

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)
-  Baguette bio
(gluten, lupin)
-  Fromage fondu bio croc lait
(lait)
-  Fruit bio

MARDI

*** Menu Végétarien ***

- Salade de haricots beurre à l'échalote
- Boulettes de blé tomatées sauce aigre douce
(gluten, sulfites)
-  Pâtes bio
(gluten)
-  Coulommiers bio 
(lait)
-  Fruit bio 
-  Pain Spécial bio
(gluten, lupin)
-  Baguette bio
(gluten, lupin)
- Miel
-  Coupelle de purée de pommes bio
- Yaourt à boire aromatisé abricot
(lait)

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
-  Dessert à boire lacté bio aux fruits exotique saveur vanille
(lait)
-  Pain bio
(gluten, lupin)
-  Baguette 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)
-  Baguette bio
(gluten, lupin)
-  Confiture d'abricots bio
-  Fruit bio
- Yaourt à boire aromatisé fraise
(lait)

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)
- Brownie
(gluten, lait, œuf, soja, fruits à coque)
-  Coupelle de purée de pomme et poire 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

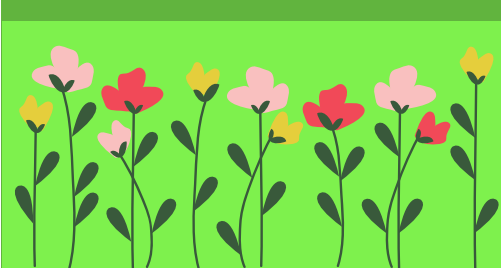
 Option
végétarienne

 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 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 marengo
(sulfites)
- Coquillettes bio
(gluten)
- Petit suisse nature bio
(lait)
- 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



Paris Centre (Maternelle)

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

 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