



Paris Centre (Elémentaire)

Menu du 04/05/2026 au 08/05/2026

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade de betteraves bio</p> <p> Vinaigrette bio* (moutarde, sulfites)</p> <hr/> <p> Ravioli de légumes bio (gluten)</p> <hr/> <p> Gouda bio (lait)</p> <hr/> <p> Fruit bio</p> <hr/> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p>	<p> Salade verte bio</p> <p> Dès d'emmental bio (lait)</p> <p> Vinaigrette bio* (moutarde, sulfites)</p> <p> Sauté de boeuf lr sauce au paprika et persil (céleri, lait)</p> <p> Gratin de pommes de terre bio épinards bio fromage à raclette (lait)</p> <p> Pommes de terre bio au jus de légumes (céleri, lait)</p> <p> Épinards branche bio à la crème (lait)</p> <p> Crème dessert bio chocolat (lait, soja)</p> <p> Pain Spécial bio (gluten, lupin)</p>	<p>Tartinade concombre, menthe et poivron (lait)</p> <p> Hoki pmd (poisson)</p> <p>Sauce vierge</p> <p> Orge perlé, courgettes façon caponata, câpres (gluten)</p> <p> Courgette bio fraîche à la provençale</p> <p> Orge perlé bio (gluten)</p> <p> Edam bio (lait)</p> <p> Banane bio</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p> <p>Gâteau fourré à la fraise (gluten, œuf)</p> <p> Fruit bio</p> <p>Yaourt à boire aromatisé vanille (lait)</p>	<p>*** Menu des parents ***</p> <p> Tomate bio</p> <p> Mozzarella** (lait)</p> <p> Vinaigrette bio au basilic* (sulfites)</p> <p> Poulet rôti lr</p> <p> Beignet stick mozzarella (gluten, lait, œuf)</p> <p>Pommes de terre quartier avec peau</p> <hr/> <p>Crumble sucré</p> <p> et Purée de pomme fraîche bio</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p>	<p>*** Férié ***</p>






















Paris Centre (Elémentaire)

Menus du 11/05/2026 au 15/05/2026



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Radis roses rondelle Sauce fromage blanc aux herbes** <i>(lait)</i></p> <p> Daube de bœuf lr à la provençale</p> <p> Lasagne aux légumes du sud <i>bio</i> <i>(gluten, lait)</i></p> <p>Haricots blancs coco sauce tomate <i>(céleri, lait)</i></p> <p> Dessert lacté flan vanille nappé caramel <i>bio</i> <i>(lait)</i></p> <p> Pain <i>bio</i> <i>(gluten, lupin)</i></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade de lentilles <i>bio</i></p> <p> Omelette <i>bio</i> fraîche <i>(lait, œuf)</i></p> <p>Petits pois mijotés</p> <p> Emmental <i>bio</i> <i>(lait)</i></p> <p> Fruit <i>bio</i></p> <p> Pain Spécial <i>bio</i> <i>(gluten, lupin)</i></p>	<p> Salade verte <i>bio</i></p> <p> Vinaigrette <i>bio</i>* <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p> Rôti de dinde lr sauce olive</p> <p> Couscous végétal aux cinq légumes et raisins secs, semoule <i>bio</i> <i>(gluten, moutarde)</i></p> <p> Semoule <i>bio</i> <i>(gluten)</i></p> <p> Coulommiers <i>bio</i> <i>(lait)</i></p> <p> Coupelle de purée de pommes <i>bio</i></p> <p> Pain <i>bio</i> <i>(gluten, lupin)</i></p> <p>Gaufre poudrée <i>(gluten, œuf, soja)</i></p> <p> Fruit <i>bio</i></p> <p> Lait <i>bio</i> briquette <i>(lait)</i></p>	<p>*** Férié ***</p>	<p>*** Férié ***</p>



Paris Centre (Elémentaire)

Menus du 18/05/2026 au 22/05/2026

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

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

- Salade de betteraves bio
- Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
- Croque Monsieur au fromage
(gluten, lait)
- Salade verte bio
- Petit suisse nature bio
(lait)
- Fruit bio
- Pain bio
(gluten, lupin)

MARDI

- Tomate bio
- Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
- Merlu pmd sauce provençale
(poisson)
- Nuggets de pois chiche bio
(gluten)
- Riz bio
- Haricots verts bio au jus de légumes
(céleri, lait)
- Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio
(lait)
- Pain Spécial bio
(gluten, lupin)



MERCREDI



- #### *** Menu à thème USA ***
- Salade coleslaw bio (carotte bio, chou blanc bio, mayonnaise)
(moutarde, œuf, sulfites)
 - Bun's (hamburger)
(gluten, sésame)
 - Bifteck haché bio
 - Cheddar
(lait)
 - Ketchup
(céleri)
 - Pané moelleux au gouda
(gluten, lait, œuf)
 - Salade verte bio
 - Pommes de terre quartier avec peau
 - Yaourt bio le P'tit pré nature
(lait)
 - Dessert à boire lacté parfum cacao
(gluten, lait)
 - Pain bio
(gluten, lupin)
 - Viennoiserie
(gluten, lait, œuf)
 - Fruit bio

JEUDI

*** Menu végétarien ***

- Houmous bio
(lait)
- Semoule, courgettes façon caponata et câpres
(gluten, sulfites)
- Fromage frais fouetté
- Rondelé bio
(lait)
- Coupelle de purée de pomme et poire bio
- Pain bio
(gluten, lupin)

VENDREDI

- Poulet Ir sauce basquaise (tomate, oignon, laurier, thym)
- Beignet stick mozzarella
(gluten, lait, œuf)
- Purée Crécy bio (carottes et pommes de terre)
(lait)
- Le P'tit Pré bio aromatisé pêche
(lait)
- Fruit bio
- Pain bio
(gluten, lupin)



Paris Centre (Elémentaire)

Menus du 25/05/2026 au 29/05/2026

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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



*** Férié ***

- Sauté de dinde lr au jus
- Pommes de terre bio fromagères (fromage à tartiflette) *(gluten, lait)*
- Ratatouille bio
- Pommes de terre bio au jus de légumes
- Emmental bio *(lait)*
- Fruit bio
- Pain Spécial bio *(gluten, lupin)*

- Salade verte bio
- Maïs bio**
- Vinaigrette bio* *(moutarde, sulfites)*
- Sauté de veau lr sauce dijonnaise (moutarde) *(moutarde, sulfites)*
- Omelette bio fraîche *(lait, œuf)*
- Petits pois mijotés
- Camembert bio *(lait)*
- Crème dessert bio à la vanille *(lait)*
- Pain bio *(gluten, lupin)*
- Barre bretonne à partager *(gluten, œuf)*
- Fruit bio
- Yaourt à boire aromatisé abricot *(lait)*

*** Menu à thème les DOM TOM ***

- Rougail de saucisse de porc
- Riz bio cari de fèves et haricots rouges *(moutarde)*
- Riz bio
- Yaourt nature lait entier bio de la Bergerie de Rambouillet *(lait)*
- Ananas bio
- Pain bio *(gluten, lupin)*

*** Menu Végétarien ***

- Concombres en rondelles bio
- Vinaigrette bio* *(moutarde, sulfites)*
- Coquillettes bio blé semi-complet *(gluten)*
- Tomate cerise
- Sauce tomate *(céleri, lait)*
- et mozzarella râpée *(lait)*
- Edam bio *(lait)*
- Cake bio à la cannelle *(gluten, lait, œuf)*
- Pain bio *(gluten, lupin)*

Inspirations
sOgeres



*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

Contient du porc

Certifié Label Rouge

Issu de l'agriculture biologique



Paris Centre (Elémentaire)

Menus du 01/06/2026 au 05/06/2026



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

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

Pomelos bio

Tarte au fromage bio
(gluten, lait, œuf)

Salade verte bio

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

Crêpe nature sucrée
(gluten, lait, œuf)

Pain bio
(gluten, lupin)

MARDI

Tomate bio
 Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)

Colin d'Alaska meunière
(gluten, lait, œuf, poisson)
 Nuggets de pois chiche bio
(gluten)

Poêlée de carottes,
courgettes et pommes de
terre bio à la tomate et
basilic
(céleri, lait)

Dessert lacté flan vanille
nappé caramel bio
(lait)

Pain Spécial bio
(gluten, lupin)

MERCREDI

*** Menu Végétarien ***

Crêpe à l'emmental
(gluten, lait, œuf)

Clafoutis à la farine de pois
chiches, tomate, courgette et
œuf bio
(lait, œuf)

Edam bio

Fruit bio

Pain bio
(gluten, lupin)

Pain au lait
(gluten, lait, œuf)

Fruit bio

Lait bio briquette
(lait)

JEUDI



*** Menu à thème: coupe du monde Amérique du Sud ***

Tartinade concombre, menthe et
poivron et chips de maïs
(lait)

Fajitas de dinde Ir et
légumes
(gluten)

Galette fajitas préparation
haricots rouge, maïs et sa
salade verte sauce yaourt
végétal épicée
(gluten, sésame, moutarde, sulfites)

Salade verte bio

Petit suisse nature bio

Pain bio
(gluten, lupin)

VENDREDI

Salade de betteraves bio
Dés de mimolette**
(lait)

Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)

Sauté de bœuf Ir sauce
caramel
(sulfites)

Beignet stick mozzarella
(gluten, lait, œuf)

Riz bio

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



Paris Centre (Elémentaire)

Menus du 08/06/2026 au 12/06/2026

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Tomate bio </p> <p> Vinaigrette bio* (moutarde, sulfites)</p> <hr/> <p> Filet de colin d'Alaska pmd pané frais (gluten, poisson)</p> <p> <i>Boulgour bio sauce curry pois chiche épinards bio</i> (gluten, moutarde)</p> <p> Boulgour bio (gluten)</p> <p> Ratatouille bio</p> <hr/> <p> Le P'tit Pré bio aromatisé pêche (lait)</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Melon bio </p> <hr/> <p> Macaroni bio sauce égrené végétal et tomate façon bolognaise (gluten)</p> <p> Gouda bio (lait)</p> <hr/> <p> Crème dessert bio chocolat (lait, soja)</p> <p> Pain Spécial bio (gluten, lupin)</p>	<p> Taboulé de semoule bio aux raisins secs (gluten)</p> <p> Sauté de bœuf lr aux olives (céleri, lait)</p> <hr/> <p> Courgettes, pommes de terre béchamel, emmental et chèvre (gluten, lait)</p> <p> Gratin de courgettes (Courgettes fraîches, bio local) (gluten, lait)</p> <p> Carré bio (lait)</p> <hr/> <p>Fraises</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p> <hr/> <p>Gâteau fourré à l'abricot (gluten, œuf)</p> <p>Yaourt à boire aromatisé vanille (lait)</p> <p> Fruit bio</p>	<p>*** Menu à thème: Coupe du Monde Afrique***</p> <p> Houmous bio (lait)</p> <hr/> <p> Poulet lr façon yassa (épices, moutarde, citron) (moutarde, sulfites)</p> <p> Omelette bio (lait, œuf)</p> <p> Riz bio</p> <hr/> <p> Banane bio </p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade verte bio </p> <p> Vinaigrette bio* (moutarde, sulfites)</p> <hr/> <p> Parmentier de lentilles vertes bio (lait)</p> <p> Yaourt bio le P'tit pré nature (lait)</p> <hr/> <p> Tarte au flan (gluten, lait, œuf)</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p>



*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





Paris Centre (Elémentaire)

Menus du 15/06/2026 au 19/06/2026

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

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

- Salade de betteraves bio
- Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
- Riz bio cari de fèves et haricots rouges
(moutarde)
- Coulommiers bio
(lait)
- Fruit bio
- Pain bio
(gluten, lupin)

MARDI

- Carottes râpées bio
- Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
- Hoki pmd
(poisson)
Sauce vierge
- Coquillettes bio semi complet sauce fève pesto et cantal AOP
(gluten, lait)
- Coquillettes bio blé semi-complet
(gluten)
- Ratatouille bio
- Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio
(lait)
- Pain Spécial bio
(gluten, lupin)

MERCREDI

- Melon bio
- Sauté de veau Ir marengo (tomate et champignons)
(céleri, lait)
- Semoule bio aux légumes et pois chiches bio
(gluten, moutarde)
- Haricots verts bio à la provençale
(céleri, lait)
- Semoule bio
(gluten)
- Emmental bio
(lait)
- Fruit bio
- Pain bio
(gluten, lupin)
- Viennoiserie
(gluten, lait, œuf)
- Fruit bio



JEUDI



*** Menu Végétarien ***

Menu à thème: coupe du monde Europe ***

- Concombre bio en rondelle
- Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
- Pizza bio au fromage
(gluten, lait)
- Salade verte bio
- Fromage frais Chanteneige bio
(lait)
- Crème dessert bio chocolat
(lait, soja)
- Pain bio
(gluten, lupin)

VENDREDI

*** Repas froid***

- Pastèque bio
- Rôti de dinde Ir froid
- Œuf dur bio
(œuf)
- Salade piémontaise (pommes de terre bio et locales)
(lait, moutarde, œuf)
- Yaourt bio le P'tit pré nature
(lait)
- Pain bio
(gluten, lupin)

Inspirations
sOgeres



*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





Paris Centre (Elémentaire)

Menus du 22/06/2026 au 26/06/2026



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Colin d'Alaska pmd sauce crème aux herbes (gluten, lait, poisson)</p> <p> Omelette bio fraîche (lait, œuf)</p> <p> Fusilli bio (gluten)</p> <p> Brocolis bio sauce béchamel (gluten, lait)</p> <p> Edam bio (lait)</p> <p> Fruit bio</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Tomate bio Mozzarella** (lait)</p> <p> Vinaigrette bio* (moutarde, œuf, sulfites)</p> <p> Boulettes de pois chiche bio sauce tomate (gluten, moutarde)</p> <p> Carottes bio</p> <p> Yaourt bio le P'tit Pré arôme framboise (lait)</p> <p> Coupelle de purée de pommes et abricots bio</p> <p> Pain Spécial bio (gluten, lupin)</p>	<p> Melon bio</p> <p> Poulet Ir</p> <p> Pané moelleux au gouda (gluten, lait, œuf)</p> <p> Légumes couscous bio (céleri, lait)</p> <p> Semoule bio</p> <p> Fromage fondu vache qui rit bio (lait)</p> <p> Crème dessert bio à la vanille (lait)</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p> <p>Brownie (gluten, lait, œuf, soja, fruits à coque)</p> <p> Fruit bio</p> <p> Lait bio briquette (lait)</p>	<p>*** Menu à thème: coupe du monde Asie ***</p> <p> Sauté de bœuf Ir sauce aigre douce (sulfites)</p> <p> Émincé végétarien sauce aigre douce (gluten, sulfites)</p> <p>Julienne de légumes au jus de légumes (céleri, lait)</p> <p> Riz bio</p> <p> Petit suisse nature bio (lait)</p> <p> Cake coco bio (gluten, lait, œuf)</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Houmous bio (lait)</p> <p>Croque Tomate, Mozzarella, Pesto vert (gluten, lait)</p> <p> Salade verte bio</p> <p> Le P'tit Pré bio aromatisé pêche (lait)</p> <p> Fruit bio</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p>



*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





Paris Centre (Elémentaire)

Menus du 29/06/2026 au 03/07/2026



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Melon bio </p> <hr/> <p> Omelette bio fraîche (œuf, lait) Sauce Basquaise (céleri, lait)</p> <p> Macaroni bio semi complet (gluten)</p> <p> Camembert bio (lait) </p> <p> Coupelle de purée de pomme et poire bio</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p>	<p> Poulet rôti lr</p> <p> Pané crousti fromage emmental (gluten, lait)</p> <p> Riz bio</p> <p> Épinards branches bio à la béchamel (gluten, lait)</p> <hr/> <p> Emmental bio (lait) </p> <hr/> <p> Fruit bio </p> <p> Pain Spécial bio (gluten, lupin)</p>			



*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

