

Paris Centre (Maternelle)

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

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

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

-  Salade de betteraves bio
-  Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
-  Ravioli de légumes bio
(gluten)
-  Gouda bio
(lait)
-  Fruit bio
-  Pain bio
(gluten, lupin)
-  Baguette bio
(gluten, lupin)
-  Confiture d'abricots bio
-  Coupelle de purée de pomme et poire bio
-  Lait bio
(lait)

MARDI

-  Salade verte bio
-  Dèś d'emmental bio
(lait)
-  Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
-  Sauté de boeuf lr sauce au paprika et persil
(céleri, lait)
-  Gratin de pommes de terre bio épinards bio fromage à raclette
(lait)
-  Pommes de terre bio au jus de légumes
(céleri, lait)
-  Épinards branche bio à la crème
(lait)
-  Crème dessert bio chocolat
(lait, soja)
-  Pain Spécial bio
(gluten, lupin)
-  Viennoiserie
(gluten, lait, œuf)
-  Fruit bio

MERCREDI

-  Hoki pmd
(poisson)
- Sauce vierge
-  Orge perlé, courgettes façon caponata, câpres
(gluten)
-  Courgette bio fraîche à la provençale
-  Orge perlé bio
(gluten)
-  Edam bio
(lait)
-  Banane bio
-  Pain bio
(gluten, lupin)
- Gâteau fourré à la fraise
(gluten, œuf)
-  Fruit bio
- Yaourt à boire aromatisé vanille
(lait)

JEUDI

*** Menu des parents ***

-  Tomate bio
-  Mozzarella**
(lait)
-  Vinaigrette bio au basilic*
(sulfites)
-  Poulet rôti lr
-  Beignet stick mozzarella
(gluten, lait, œuf)
- Pommes de terre quartier avec peau
- Crumble sucré
-  et Purée de pomme fraîche bio
-  Pain bio
(gluten, lupin)
-  Baguette bio
(gluten, lupin)
-  Pâte à tartiner bio
(lait, soja, fruits à coque)
-  Fruit bio
-  Lait bio
(lait)

VENDREDI

*** Férié ***

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 11/05/2026 au 15/05/2026

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

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



*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

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 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)
- Pain au lait
(gluten, lait, œuf)
-  Coupelle de purée de
pommes pêches bio
- Yaourt à boire aromatisé fraise
(lait)

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)
-  Baguette bio
(gluten, lupin)
-  Confiture de fraises bio
-  Fruit bio
-  Lait bio
(lait)

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
- 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
-  Coupelle de purée de
pomme et poire bio
-  Pain bio
(gluten, lupin)
- Brownie
(gluten, lait, œuf, soja, fruits à coque)
-  Fruit bio
- Yaourt à boire aromatisé
vanille
(lait)

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)
-  Baguette bio
(gluten, lupin)
-  Fromage fondu bio croc lait
(lait)
-  Coupelle de purée de
pommes 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

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 25/05/2026 au 29/05/2026



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

LUNDI

*** Férié ***

MARDI

-  Sauté de dinde 1r 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)
-  Baguette bio (gluten, lupin)
- Miel
-  Coupelle de purée de pomme et poire bio
-  Lait bio (lait)

MERCREDI

-  Salade verte bio
-  Maïs bio**
-  Vinaigrette bio* (moutarde, sulfites)
-  Sauté de veau 1r sauce dijonnaise (moutarde)
(moutarde, sulfites)
-  Omelette bio fraîche (lait, œuf)
- Petits pois mijotés
-  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)

JEUDI



*** 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)
-  Baguette bio (gluten, lupin)
-  Confiture d'abricots bio
-  Coupelle de purée de pommes bio
-  Lait bio (lait)

VENDREDI

*** 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)
- Gâteau fourré au chocolat (gluten, lait, œuf)
-  Fruit 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

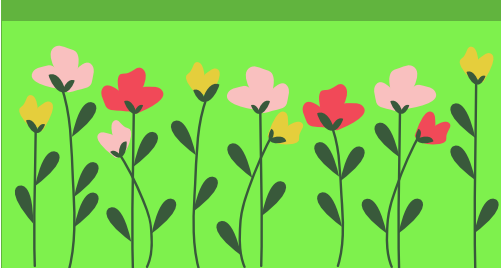
Option
végétarienne

Contient du porc

Certifié Label
Rouge

Issu de
l'agriculture
biologique

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 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)
-  Baguette bio
(gluten, lupin)
-  Fromage fondu vache qui rit bio
(lait)
-  Fruit bio

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)
- Gaufre poudrée
(gluten, œuf, soja)
-  Fruit bio
- Yaourt à boire aromatisé fraise
(lait)

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 
(lait)
-  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 lr 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 
(lait)
-  Pain bio
(gluten, lupin)
-  Baguette bio
(gluten, lupin)
-  Pâte à tartiner bio
(lait, soja, fruits à coque)
-  Fruit bio
- Yaourt à boire aromatisé abricot
(lait)

VENDREDI

-  Salade de betteraves bio
- Dés de mimolette**
(lait)
-  Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
-  Sauté de bœuf lr sauce caramel
(sulfites)
-  Beignet stick mozzarella
(gluten, lait, œuf)
-  Riz bio
-  Fruit bio 
-  Pain bio
(gluten, lupin)
- Viennoiserie
(gluten, lait, œuf)
-  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

Paris Centre (Maternelle)

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

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

LUNDI

-  Tomate bio
-  Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
-  Filet de colin d'Alaska pmd
pané frais
(gluten, poisson)
-  Boulgour bio sauce curry pois
chiche épinards bio
(gluten, moutarde)
-  Boulgour bio
(gluten)
-  Ratatouille bio
-  Le P'tit Pré bio aromatisé
pêche
(lait)
-  Pain bio
(gluten, lupin)
- Madeleine longue
(gluten, lait, œuf)
-  Fruit bio
- Yaourt à boire aromatisé
abricot
(lait)

MARDI

*** Menu Végétarien ***

-  Melon bio
-  Macaroni bio sauce égrené
végétal et tomate façon
bolognaise
(gluten)
-  Gouda bio
(lait)
-  Crème dessert bio chocolat
(lait, soja)
-  Pain Spécial bio
(gluten, lupin)
-  Baguette bio
(gluten, lupin)
-  Confiture de fraises bio
-  Fruit bio
-  Lait bio
(lait)

MERCREDI

-  Sauté de bœuf lr aux olives
(célérier, lait)
- Courgettes, pommes de terre
béchamel, emmental et
chèvre
(gluten, lait)
-  Gratin de courgettes
(Courgettes fraîches, bio local)
(gluten, lait)
-  Carré bio
(lait)
- Fraises
-  Pain bio
(gluten, lupin)
- Gâteau fourré à l'abricot
(gluten, œuf)
- Yaourt à boire aromatisé
vanille
(lait)
-  Fruit bio

JEUDI

*** Menu à thème: Coupe du Monde Afrique***

-  Houmous bio
(lait)
-  Poulet lr façon yassa
(épices, moutarde, citron)
(moutarde, sulfites)
-  Omelette bio
(lait, œuf)
-  Riz bio
-  Banane bio
-  Pain bio
(gluten, lupin)
-  Baguette bio
(gluten, lupin)
- Miel
-  Coupelle de purée de
pommes et bananes bio
-  Lait bio
(lait)

VENDREDI

*** Menu Végétarien ***

-  Salade verte bio
-  Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
-  Parmentier de lentilles
vertes bio
(lait)
-  Yaourt bio le P'tit pré
nature
(lait)
- Tarte au flan
(gluten, lait, œuf)
-  Pain bio
(gluten, lupin)
-  Baguette bio
(gluten, lupin)
-  Chocolat noir bio commerce
équitable
(gluten, lait)
- Yaourt à boire aromatisé fraise
(lait)
-  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

Décongelé

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 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)
-  Baguette bio
(gluten, lupin)
-  Confiture d'abricots bio
-  Coupelle de purée de pomme et poire bio
-  Lait bio
(lait)

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)
- Etoile fourrée à la framboise
(gluten, lait, œuf)
-  Fruit bio
- Yaourt à boire aromatisé abricot
(lait)

MERCREDI

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

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

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 22/06/2026 au 26/06/2026



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

LUNDI

Colin d'Alaska pmd sauce
crème aux herbes
(gluten, lait, poisson)

Omelette bio fraîche
(lait, œuf)

Fusilli bio
(gluten)

Brocolis bio sauce
béchamel
(gluten, lait)

Edam bio
(lait)

Fruit bio

Pain bio
(gluten, lupin)

Baguette bio
(gluten, lupin)

Miel

Coupelle de purée de
pommes et bananes bio

Yaourt à boire aromatisé
abricot
(lait)

MARDI

*** Menu Végétarien ***

Tomate bio

Mozzarella**
(lait)

Vinaigrette bio*
(moutarde, œuf, sulfites)

Boulettes de pois chiche
bio sauce tomate
(gluten, moutarde)

Carottes bio

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

Coupelle de purée de
pommes et abricots bio

Pain Spécial bio
(gluten, lupin)

Baguette bio
(gluten, lupin)

Fromage frais Saint Môret
bio
(lait)

Fruit bio

MERCREDI

Melon bio

Poulet Ir

Pané moelleux au gouda
(gluten, lait, œuf)

Légumes couscous bio
(céleri, lait)

Semoule bio

Crème dessert bio à la
vanille
(lait)

Pain bio
(gluten, lupin)

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

Fruit bio

Lait bio briquette
(lait)

JEUDI



*** Menu à thème: coupe du monde Asie ***

Sauté de bœuf Ir sauce aigre
douce
(sulfites)

Émincé végétarien sauce
aigre douce
(gluten, sulfites)

Julienne de légumes
au jus de légumes
(céleri, lait)

Riz bio

Petit suisse nature bio
(lait)

Cake coco bio
(gluten, lait, œuf)

Pain bio
(gluten, lupin)

Baguette bio
(gluten, lupin)

Confiture de fraises bio

Fruit bio

Yaourt à boire aromatisé
vanille
(lait)

VENDREDI

*** Menu Végétarien ***

Houmous bio
(lait)

Croque Tomate, Mozzarella,
Pesto vert
(gluten, lait)

Salade verte bio

Le P'tit Pré bio aromatisé
pêche
(lait)

Fruit bio

Pain bio
(gluten, lupin)

Pain au lait
(gluten, lait, œuf)

Coupelle de purée de
pommes et abricots 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



Paris Centre (Maternelle)



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
*** Menu Végétarien ***  Melon bio   Omelette bio fraîche (œuf, lait) Sauce Basquaise (céleri, lait)  Macaroni bio semi complet (gluten)  Camembert bio  (lait)  Coupelle de purée de pomme et poire bio  Pain bio (gluten, lupin) Viennoiserie (gluten, lait, œuf)  Fruit bio	 Poulet rôti lr  Pané crousti fromage emmental (gluten, lait)  Riz bio  Épinards branches bio à la béchamel (gluten, lait)  Emmental bio  (lait)  Fruit bio   Pain Spécial bio (gluten, lupin)  Baguette bio (gluten, lupin)  Confiture d'abricots bio  Coupelle de purée de pommes 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