



Paris Centre (Collège)

Menus du 31/08/2026 au 04/09/2026



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Coquillettes bio au pesto rouge (gluten, lait) Ou Salade de haricots rouges bio, tomate bio façon chili Vinaigrette bio* (moutarde, sulfites) Poulet lr rôti au jus Pané à l'emmental (gluten, lait, œuf) Petits pois mijotés Petit suisse nature bio (lait) Fruit de saison bio Ou Fruit de saison bio Pain Spécial bio (gluten, lupin)		*** Menu du monde Asie *** Pastèque bio Sauté de bœuf lr sauce caramel (sulfites) Boulettes sarrasin lentilles légumes sauce teriyaki (céleri, gluten, lait, sésame, soja, sulfites) Riz bio Fromage frais Chanteneige bio (lait) Dessert à boire lacté bio fruits exotique saveur vanille (lait) Pain bio (gluten, lupin)	*** C'est la rentrée *** Tomate bio Ou Radis roses en rondelles Vinaigrette bio* (moutarde, sulfites) Colin d'Alaska pmd sauce basquaise (poisson) Omelette bio (œuf, lait) Purée de courgette et pommes de terre bio (lait) Yaourt nature lait entier bio de la Bergerie de Rambouillet (lait) Cake bio 5/4 aux pommes (gluten, œuf) Ou Beignet aux pommes (gluten, lait, œuf) 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





Paris Centre (Collège)

Menus du 07/09/2026 au 11/09/2026



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

LUNDI

Betteraves bio et maïs bio Ou
Duo de cœur de palmiers et maïs
 Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
 Colin d'Alaska pmd pané
(gluten, poisson)
 Nuggets de pois chiche bio
(gluten)
 Mayonnaise bio
(moutarde, œuf)
 Carotte bio
au jus de légumes
(céleri, lait)
 Yaourt bio le P'tit Pré arôme
framboise (lait)
 Fruit de saison bio
Ou Fruit de saison bio
 Pain bio
(gluten, lupin)

MARDI

*** Menu Végétarien ***

Tomates bio
 Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
 Carottes râpées bio
 Chili végétal, haricots
rouges bio et riz bio
 Pointe de Brie bio
(lait)
 Coupelle de purée de
pommes bio
 Ou Coupelle de purée de
pommes et abricots bio
 Pain bio
(gluten, lupin)

MERCREDI

JEUDI

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

Melon bio
Lasagne ricotta épinard
chèvre
(gluten, lait, œuf)
 Yaourt bio le P'tit Pré
nature (lait)
 Banane bio
 Ou Poire bio
Sauce chocolat**
Amandes effilées**
(fruits à coque)
 Pain bio
(gluten, lupin)

VENDREDI

Concombres en rondelles
bio
Ou Salade verte bio
 Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
 Poulet Ir rôti au jus
Beignet stick mozzarella
(gluten, lait, œuf)
Purée de potiron et pommes
de terre (lait)
 et emmental râpé bio
(lait)
Cake nature
(gluten, lait, œuf)
Ou Flan pâtissier
(gluten, lait, œuf)
 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 (Collège)

Menus du 14/09/2026 au 18/09/2026



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

LUNDI

- Carottes râpées bio
- Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
- Ou Pomelos bio
- Merlu pmd sauce citron persillée
(poisson)
- Coquillettes bio sauce butternut cheddar
(gluten, lait)
- Coquillettes bio
(gluten)
- Ratatouille à la niçoise
- Yaourt bio aromatisé vanille
(lait)
- Coupelle de purée de pomme et bananes bio
- Ou Coupelle de purée de pommes et abricots bio
- Pain bio
(gluten, lupin)

MARDI

- *** Menu Végétarien ***
- Salade de lentilles bio
 - Ou Salade de pois chiche bio
 - Pizza bio au fromage
(gluten, lait)
 - Salade verte bio
 - Yaourt bio le P'tit pré nature
(lait)
 - Fruit de saison bio
 - Ou Fruit de saison bio
 - Pain Spécial bio
(gluten, lupin)

MERCREDI

- *** Menu Végétarien ***
- Salade de lentilles bio
 - Ou Salade de pois chiche bio
 - Pizza bio au fromage
(gluten, lait)
 - Salade verte bio
 - Yaourt bio le P'tit pré nature
(lait)
 - Fruit de saison bio
 - Ou Fruit de saison bio
 - Pain Spécial bio
(gluten, lupin)

JEUDI

- *** Bar à entrées ***
- Concombres bio
 - Ou Tomate bio
 - Ou Salade de pâtes bio échalote et poivrons
 - Œuf dur bio**
 - Mais bio**
 - Vinaigrette bio*
(gluten, œuf, moutarde, sulfites)
 - Émincé de bœuf lr sauce barbecue
(moutarde, sulfites)
 - Boulettes de sarrasin, lentilles, légumes, sauce aigre douce
(céleri, gluten, lait, sulfites)
 - Semoule bio
(gluten)
 - Fromage fondu vache qui rit bio
(lait)
 - Fruit de saison bio
 - Ou Fruit de saison bio
 - Pain bio
(gluten, lupin)

VENDREDI

- *** Menu Végétarien ***
- Salade verte bio
 - Ou Radis et beurre
(lait)
 - Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
 - Omelette bio sauce tomate
(céleri, lait, œuf)
 - Chou fleur bio béchamel
(gluten, lait)
 - Pomme de terre ronde vapeur
 - Coulommiers bio
(lait)
 - Fruit de saison bio
 - Ou Fruit de saison 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



Paris Centre (Collège)

Menus du 21/09/2026 au 25/09/2026



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

LUNDI

- Salade de betteraves bio
- Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
- Ou Macédoine
- Mayonnaise
(moutarde, œuf)
- Sauté de porc 1r sauce
moutarde à l'ancienne
(lait, moutarde, sulfites)
- Nuggets de pois chiches bio
et sauce tomate
(gluten)
- Pommes de terre lamelles au
jus de légumes
(céleri, lait)
- Fromage frais Saint Môret bio
(lait)
- Fruit de saison bio
- Ou Fruit de saison bio
- Pain bio
(gluten, lupin)

MARDI

*** Menu Végétarien ***

- Tomates bio
- Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
- Ou Pomelos bio
- Korma de boulgour
bio, brunoise
provençale et petits
pois bio
(gluten, moutarde)
- Emmental bio
(lait)
- Crème dessert bio chocolat
- Ou Crème dessert bio vanille
- Pain bio
(gluten, lupin)

MERCREDI

JEUDI



*** Repas des enfants de l'UEE Renards d' Hospitalières Saint Gervais

- ***
- Maïs bio
croûtons
- Vinaigrette bio*
(moutarde, gluten, sulfites)
- Fusilli bio sauce bolognaise
de bœuf bio
(gluten)
- Fusilli bio sauce lentille verte
bio tomate bio façon
bolognaise
(gluten)
- Gouda bio
(lait)
- Banane bio
- Pain bio
(gluten, lupin)

VENDREDI



*** Menu Végétarien: La Bretagne ***

- Salade coleslaw bio
(carotte bio, chou blanc
bio, mayonnaise)
(moutarde, œuf, sulfites)
- Galette de blé noir Pommes
de terre au fromage
à tartiflette
et emmental râpé bio
(gluten, lait)
- Salade verte bio
- Yaourt bio le P'tit pré nature
(lait)
- Crêpe nature sucrée,
caramel liquide
et ses amandes effilées
(gluten, lait, œuf, fruits à coque)
- 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



Contient du porc



Produit de la mer
durable



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique

Paris Centre (Collège)

Menus du 28/09/2026 au 02/10/2026

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

LUNDI

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

 Ou Concombres en
rondelles bio

 Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)

 Sauté de boeuf lr sauce au
paprika et persil
(céleri, lait)

 Omelette bio fraîche
sauce tomate
(lait, œuf)

Lentilles

 Camembert bio 
(lait)

 Fruit de saison bio 
Ou Fruit de saison bio 

 Pain bio
(gluten, lupin)

MARDI

*** Menu Végétarien ***

 Carottes râpées bio
 Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)

Ou Radis et beurre
(lait)

 Couscous végétal aux cinq
légumes et raisins secs,
semoule bio
(gluten, moutarde)

 Le P'tit Pré bio aromatisé
pêche
(lait)

 Coupelle de purée de
pomme et poire bio

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

MERCREDI

JEUDI

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

 Tomate bio 
 Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)

 Coquillettes bio sauce
butternut,
cheddar, crumble
(gluten, lait)

 Emmental bio 
(lait)

 Ou Pointe de Brie bio 
(lait)

Ou Fromage frais Saint Môret bio 
(lait)

 Crème dessert bio chocolat
(lait, soja)

 Pain bio
(gluten, lupin)

VENREDI

*** Menu Liban ***

 Taboulé de semoule bio
aux raisins secs

 Poulet rôti lr
 Falafel de pois chiches et
fèves à la menthe
(gluten)
Sauce fromage blanc au
jus citron, ail, thym paprika
(lait)

 Haricots verts bio à la
tomate

 Édam bio 
(lait)

Riz au lait
(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 (Collège)

Menus du 05/10/2026 au 09/10/2026

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

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

 Concombre bio
 Maïs bio**
 Ou Tomates bio
 Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)

 Riz bio Korma bio patate douce bio et fèves
(moutarde, soja)

 Emmental bio
(lait)

 Coupelle de purée de pommes bio
 Ou Coupelle de purée de pommes et bananes bio

 Pain bio
(gluten, lupin)

MARDI

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

 Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)

 Meunière colin pmd d'Alaska frais

(gluten, lait, œuf, poisson)

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

 Blé bio aux petits légumes
(gluten)

 Camembert bio
(lait)

 Fruit de saison bio
 Ou Fruit de saison bio

 Pain bio
(gluten, lupin)

MERCREDI

JEUDI



*** Le Grand Repas ***

 Millefeuille de tomates bio chèvre frais bio
(lait)

 Sauté de volaille lr façon poule au pot
 Lentilles noires béluga au bouillon de légumes, mirepoix de pommes de terre et rutabaga
(céleri)

 Légumes poule au pot bio
(céleri)

Fontainebleau aux pommes
(lait)

 Pain bio
(gluten, lupin)

VENDREDI

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

 Sauté veau lr sauce provençale

 Omelette bio
(œuf, lait)

 Purée d'épinards et pommes de terre bio
(lait)

 Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio
(lait)

 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

 Produit de la mer
durable

 Certifié Label
Rouge

 Issu de
l'agriculture
biologique

Paris Centre (Collège)

Menus du 12/10/2026 au 16/10/2026

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



LUNDI



MARDI



MERCREDI



JEUDI



VENDREDI



*** Semaine animation pain

*** Menu végétarien***

Salade verte bio

Croûtons**
(gluten)

Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)

Pâtes Coquill'Othes bio
butternut, carotte, brebis,
ricotta, emmental
(gluten, lait)

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

Crêpe nature sucrée
(gluten, lait, œuf)

Pain bio aux noix
(gluten, lupin, fruits à coque)

*** Semaine animation pain ***

Concombres en rondelles bio

Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)

Pain à Hot Dog
(gluten)

Saucisse de volaille type knack
Ketchup
(céleri)

Pané à l'emmental
(gluten, lait, œuf)

Pommes de terre quartier
avec peau

Yaourt bio le P'tit pré
nature
(lait)

Fruit de saison bio
Ou Fruit de saison bio

Pain bio
(gluten, lupin)

*** Semaine animation pain

*** Menu Végétarien***

Salade de lentilles bio

Pain pita
(gluten)

Nuggets de pois chiche bio
(gluten)

sauce fromage blanc bio
aux herbes
(lait, sulfites)

Salade verte bio

Petit suisse nature bio
(lait)

Fruit de saison bio
Ou Fruit de saison bio

Pain bio
(gluten, lupin)

*** Semaine animation pain***

Tartinade de haricot blanc,
tomate marinée et basilic
Pain suédois
(gluten)

Filet de colin d'Alaska pmd
pané frais
(gluten, poisson)
sauce tartare
(lait, moutarde, œuf, sulfites)

Steak de lentilles bio
(gluten)

Purée de carottes bio
(carottes et pommes de terre)

Fromage frais
Chanteneige bio
(lait)

Banane bio

Pain bio au maïs
(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