



Paris Centre (Maternelle)

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



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

LUNDI

*** Vacances *** Menu végétarien ***

- Carottes râpées bio
- Vinaigrette bio* (moutarde, sulfites)
- Omelette bio fraîche (lait, œuf)
- Ratatouille bio
- Pommes de terre lamelles au jus de légumes
- Emmental bio (lait)
- Fruit de saison bio
- Pain bio (gluten, lupin)
- Baguette bio (gluten, lupin)
- Confiture de mûre bio
- Coupelle de purée de pommes bio
- Lait bio briquette (lait)

MARDI

- Poulet lr rôti au jus
- Pané à l'emmental (gluten, lait, œuf)
- Petits pois mijotés
- Petit suisse nature bio (lait)
- Fruit de saison bio
- Pain Spécial bio (gluten, lupin)
- Baguette bio (gluten, lupin)
- Fromage frais Chanteneige bio (lait)
- Coupelle de purée de pommes bio

MERCREDI

*** Menu Végétarien ***

- Concombres en rondelles bio
- Vinaigrette bio* (moutarde, sulfites)
- Couscous végétal aux cinq légumes et raisins secs, semoule bio (gluten, moutarde)
- Camembert bio (lait)
- Fruit de saison bio
- Pain bio (gluten, lupin)
- Gaufre poudrée (gluten, œuf, soja)
- Fruit bio
- Lait bio briquette (lait)

JEUDI



*** 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
- Dessert à boire lacté bio fruits exotique saveur vanille (lait)
- Pain bio (gluten, lupin)
- Baguette bio (gluten, lupin)
- Pâte à tartiner bio (fruits à coque, lait, soja)
- Fruit bio
- Yaourt à boire aromatisé fraise (lait)

VENDREDI



*** C'est la rentrée ***

- Tomate bio
- Dés de gouda bio (lait)
- Vinaigrette bio* (moutarde, sulfites)
- Colin d'Alaska pmd sauce basquaise (poisson)
- Omelette bio (œuf, lait)
- Purée de courgette et pommes de terre bio (lait)
- Cake bio 5/4 aux pommes (gluten, œuf)
- Pain bio (gluten, lupin)
- Barre bretonne (gluten, œuf)
- 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



Paris Centre (Maternelle)

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



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

LUNDI

- 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
- Pain bio
(gluten, lupin)
- Baguette bio
(gluten, lupin)
- Confiture de fraises bio
- Coupe de purée de
pommes et bananes bio
- Yaourt à boire aromatisé
vanille (lait)

MARDI

*** Menu Végétarien ***

- Tomates bio
- Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
- Chili végétal, haricots
rouges bio et riz bio
- Pointe de Brie bio
(lait)
- Coupe de purée de
pommes bio
- Pain Spécial bio
(gluten, lupin)
- Pain au lait
(gluten, lait, œuf)
- Fruit bio
- Lait bio
(lait)

MERCREDI

- Carottes râpées bio
- Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
- Sauté de bœuf lr sauce
tomate et basilic
- Boullgour bio sauce tajine et
pois chiches bio
(gluten, moutarde)
- Boullgour bio
(gluten)
- Courgette bio au
jus de légumes
(céleri, lait)
- Crème dessert bio à la
vanille (lait)
- Pain bio
(gluten, lupin)
- Madeleine bretonne bio
(gluten, lait, œuf)
- Fruit bio
- Yaourt à boire aromatisé
abricot (lait)

JEUDI

*** Menu Végétarien ***

- Melon bio
- Lasagne ricotta épinard
chèvre
(gluten, lait, œuf)
- Yaourt bio le P'tit pré
nature (lait)
- Banane bio
- Pain bio
(gluten, lupin)
- Viennoiserie
(gluten, lait, œuf)
- Lait bio
(lait)

VENREDI

- Concombres en rondelles
bio
- Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
- Poulet lr 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)
- Pain bio
(gluten, lupin)
- Baguette bio
(gluten, lupin)
- Miel
- 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



Paris Centre (Maternelle)

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)
- 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)
- Pain bio
(gluten, lupin)
- Biscuit palmier pur beurre
(gluten, lait)
- Fruit bio
- Lait bio
(lait)

MARDI

- *** Menu Végétarien ***
- Salade de lentilles bio
 - Pizza bio au fromage
(gluten, lait)
 - Salade verte bio
 - Yaourt bio le P'tit pré nature
(lait)
 - Fruit de saison bio
 - Pain Spécial bio
(gluten, lupin)
 - Baguette bio
(gluten, lupin)
 - Fromage fondu vache qui rit bio
(lait)
 - Coupelle de purée de pommes et abricots bio

MERCREDI

- Filet de dinde lr façon jambon
- Parmentier de lentilles verte bio
(pommes de terre fraîche bio)
(lait)
- Purée de pommes de terre fraîches bio
(lait)
- Carré bio
(lait)
- Fruit de saison bio
- Pain bio
(gluten, lupin)
- Gâteau fourré à la fraise
(gluten, œuf)
- Fruit bio
- Yaourt à boire aromatisé vanille
(lait)

JEUDI

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

VENDREDI

- *** Menu Végétarien ***
- Salade verte bio
 - 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
 - Pain bio
(gluten, lupin)
 - Baguette bio
(gluten, lupin)
 - Confiture d'abricots bio
 - 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



Paris Centre (Maternelle)

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)
 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)
 Fruit de saison bio
 Pain bio
(gluten, lupin)
 Baguette bio
(gluten, lupin)
Miel
 Coupelle de purée de
pommes bio
Yaourt à boire aromatisé abricot
(lait)

MARDI

*** Menu Végétarien ***

Tomates bio
 Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
 Korma de boulgour bio,
brunoise provencale
et petits pois bio
(gluten, moutarde)
 Emmental bio
(lait)
 Crème dessert bio chocolat
 Pain Spécial bio
(gluten, lupin)
Gâteau fourré à l'abricot
(gluten, œuf)
 Fruit bio
 Lait bio
(lait)

MERCREDI

Meunière colin pmd
d'Alaska frais
(gluten, lait, œuf, poisson)
 Pané moelleux au gouda
(gluten, lait, œuf)
 Ratatouille bio
 Blé bio
(gluten)
 Yaourt bio aromatisé fraise
Bergerie de Rambouillet
(lait)
 Fruit de saison bio
 Pain bio
(gluten, lupin)
Viennoiserie
(gluten, lait, œuf)
 Fruit bio

JEUDI

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

Maïs bio
croûtons
et dés de gouda bio
Vinaigrette bio*
(moutarde, gluten, lait, sulfites)
 Fusilli bio sauce bolognaise
de bœuf bio
(gluten)
 Fusilli bio sauce lentille verte
bio tomate bio façon
bolognaise
(gluten)
 Banane bio
 Pain bio
(gluten, lupin)
 Baguette bio
(gluten, lupin)
 Confiture de mûre bio
 Coupelle de purée de pommes
et bananes bio
Yaourt à boire aromatisé vanille
(lait)

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



Contient du porc



Produit de la mer
durable



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique

Paris Centre (Maternelle)

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

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

LUNDI

-  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
-  Pain bio (gluten, lupin)
-  Baguette bio (gluten, lupin)
-  Confiture de fraises bio
-  Coupelle de purée de pommes et abricots bio
- Yaourt à boire aromatisé vanille (lait)

MARDI

- *** **Menu Végétarien** ***
-  Carottes râpées bio
-  Vinaigrette bio* (moutarde, sulfites)
-  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
-  Pain Spécial bio (gluten, lupin)
-  Baguette bio (gluten, lupin)
-  Fromage frais Saint Môret bio (lait)
-  Fruit bio

MERCREDI

-  Merlu pmd sauce estragon (gluten, lait, poisson)
-  Chili végétal, haricots rouges bio et riz bio
-  Épinards branches bio au gratin (gluten, lait)
-  Riz bio
-  Petit suisse nature bio (lait)
-  Fruit de saison bio
-  Pain bio (gluten, lupin)
- Palet breton pur beurre (gluten, lait, œuf)
-  Fruit bio
-  Lait bio briquette (lait)

JEUDI

- *** **Menu Végétarien** ***
-  Tomate bio
-  Vinaigrette bio* (moutarde, sulfites)
-  Coquillettes bio sauce butternut, cheddar, crumble (gluten, lait)
-  Emmental bio (lait)
-  Crème dessert bio chocolat (lait, soja)
-  Pain bio (gluten, lupin)
- Gâteau fourré à l'abricot (gluten, œuf)
-  Fruit bio
- Yaourt à boire aromatisé fraise (lait)

VENREDI



- *** **Menu Liban** ***
-  Taboulé de semoule bio aux raisins secs
-  Dèss d'édam bio (lait)
-  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
- Riz au lait (lait)
-  Pain bio (gluten, lupin)
-  Baguette bio (gluten, lupin)
-  Pâte à tartiner bio (fruits à coque, lait, soja)
-  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

Paris Centre (Maternelle)

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**
-  Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
- 
-  Riz bio Korma bio patate douce bio et fèves
(moutarde, soja)
- 
-  Emmental bio 
(lait)
- 
-  Coupelle de purée de pommes bio
- 
-  Pain bio
(gluten, lupin)
- 
-  Baguette bio
(gluten, lupin)
- Miel
-  Fruit bio
- Yaourt à boire aromatisé abricot
(lait)

MARDI

-  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 
- 
-  Pain Spécial bio
(gluten, lupin)
- 
- Viennoiserie
(gluten, lait, œuf)
-  Lait bio
(lait)

MERCREDI

*** Menu Végétarien ***

-  Œuf dur bio
-  Mayonnaise bio
(moutarde, œuf)
- 
- Tarte aux fromages (mozzarella, emmental)
(gluten, lait, œuf)
- 
-  Salade verte bio 
- 
-  Yaourt nature lait entier bio de la Bergerie de Rambouillet
(lait)
- 
-  Fruit de saison bio
- 
-  Pain bio
(gluten, lupin)
- 
- Etoile fourrée à la framboise
(gluten, lait, œuf)
-  Fruit bio
- Yaourt à boire aromatisé vanille
(lait)

JEUDI



*** Le Grand Repas ***

-  Millefeuille de tomates bio chèvre frais bio
(lait)
- 
-  Sauté de volaille 1r 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)
- 
-  Baguette bio
(gluten, lupin)
- 
-  Confiture d'abricots bio
- 
-  Fruit bio
- 
-  Lait bio
(lait)

VENDREDI

-  Carottes râpées bio 
-  Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
- 
-  Sauté veau 1r sauce provençale
-   Omelette bio
(œuf, lait)
- 
-  Purée d'épinards et pommes de terre bio
(lait)
- 
-  Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio
(lait)
- 
-  Pain bio
(gluten, lupin)
- 
- Gaillardise au chocolat
(fruits à coque, gluten, lait, œuf)
-  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

 Produit de la mer
durable

 Certifié Label
Rouge

 Issu de
l'agriculture
biologique

Paris Centre (Maternelle)

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

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



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

*** Semaine animation pain ***

- 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
- Pain bio
(gluten, lupin)
- Baguette bio
(gluten, lupin)
- Fromage frais Chanteneige
bio
(lait)
- Coupelle de purée de pommes
et bananes bio

*** Semaine animation pain ***

- Tomate bio et mozzarella
- Vinaigrette bio*
(moutarde, lait, sulfites)
- Saute de bœuf Ir sauce
olives lié à la chapelure
(gluten)
- Cari de pois chiche, riz bio
et haricots rouges
(moutarde)
- Haricots verts bio au
jus de légumes
(céleri, lait)
- Riz bio
- Coupelle de purée de
pomme et poire bio
- Pain d'épices
(gluten)
- Pain bio au lin
(gluten, lupin, lin)
- Madeleine bretonne bio
(gluten, lait, œuf)
- Fruit bio
- Yaourt à boire aromatisé
abricot
(lait)

*** 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
- Pain bio
(gluten, lupin)
- Baguette bio
(gluten, lupin)
- Pâte à tartiner bio
(fruits à coque, lait, soja)
- Coupelle de purée de
pommes bio
- Lait bio
(lait)

*** 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)
- et emmental râpé bio
(lait)
- Banane bio
- Pain bio au maïs
(gluten, lupin)
- Baguette bio
(gluten, lupin)
- Confiture de mûre bio
- Coupelle de purée de
pommes et abricots 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

Certifié Label
Rouge

Issu de
l'agriculture
biologique

Produit de la mer
durable

Paris Centre (Maternelle)

Menus du 19/10/2026 au 23/10/2026

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

LUNDI

*** Vacances *** Menu végétarien ***

-  Betteraves bio et maïs bio
-  Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
- 
-  Fusilli bio sauce carotte bio
potiron et mozzarella
(gluten, lait)
- 
-  Le P'tit Pré bio aromatisé
pêche
(lait)
- 
-  Fruit de saison bio
- 
-  Pain bio
(gluten, lupin)
- 
-  Baguette bio
(gluten, lupin)
- 
-  Fromage fondu bio croc lait
(lait)
- 
-  Coupelle de purée de
pomme et poire bio

MARDI

*** Vacances ***

-  Sauté de veau lr sauce
façon orientale
- 
-  Semoule bio
(gluten)
- 
-  Légumes couscous bio
(céleri, lait, moutarde)
- 
-  Emmental bio
(lait)
- 
-  Fruit de saison bio
- 
-  Pain Spécial bio
(gluten, lupin)
- 
- Gâteau fourré à la fraise
(gluten, œuf)
- 
-  Fruit bio
- 
-  Lait bio briquette
(lait)

MERCREDI

*** Vacances ***

-  Parmentier de Colin
d'Alaska pmd et purée de
pomme de terre bio
(gluten, lait, poisson)
- 
-  Pointe de Brie bio
(lait)
- 
-  Fruit de saison bio
- 
-  Pain bio
(gluten, lupin)
- 
- Viennoiserie
(gluten, lait, œuf)
- 
-  Fruit bio

JEUDI

*** Vacances ***

- Radis roses en rondelles
sauce fromage blanc aux
herbes
(lait, sulfites)
- 
-  Sauté de dinde lr au jus
- 
-  Lentilles mijotées bio
(céleri)
- 
-  Yaourt bio le P'tit pré
nature
(lait)
- 
-  Pain bio
(gluten, lupin)
- 
- Brownie
(gluten, lait, œuf, soja, fruits à coque)
- 
-  Fruit bio
- Yaourt à boire aromatisé fraise
(lait)

VENDREDI

*** Vacances *** Menu végétarien ***

-  Salade verte bio
croûtons
-  Vinaigrette bio*
(gluten, moutarde, sulfites)
- 
-  Omelette bio
(lait, œuf)
- 
-  Épinards branche bio à la
crème
(lait)
- 
-  Riz bio
- 
-  Gouda bio
(lait)
- 
-  Donut's sucré
(gluten, lait)
- 
-  Pain bio
(gluten, lupin)
- 
-  Baguette bio
(gluten, lupin)
- 
-  Confiture de fraises bio
- 
-  Coupelle de purée de
pommes et bananes 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

 Certifié Label
Rouge

 Décongelé

 Issu de
l'agriculture
biologique

 Produit de la mer
durable

Paris Centre (Maternelle)

Menus du 26/10/2026 au 30/10/2026

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

LUNDI

*** Vacances *** Menu végétarien ***

-  Haricots vert bio
-  Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
-  Spaghetti bio sauce égrené végétal et tomate façon bolognaise bio
(gluten)
-  Yaourt bio le P'tit pré nature
(lait)
-  Fruit de saison bio
-  Pain bio
(gluten, lupin)
-  Baguette bio
(gluten, lupin)
-  Confiture d'abricots bio
-  Coupelle de purée de pommes bio
-  Lait bio briquette
(lait)

MARDI

*** Vacances ***

-  Salade coleslaw bio (carotte bio, chou blanc bio, mayonnaise)
(moutarde, œuf, sulfites)
-  Gardiane de bœuf lr
(sulfites)
-  Riz bio
-  Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio
(lait)
-  Pain Spécial bio
(gluten, lupin)
-  Baguette bio
(gluten, lupin)
-  Pâte à tartiner bio
(lait, soja, fruits à coque)
-  Fruit bio
- Yaourt à boire aromatisé abricot
(lait)

MERCREDI

*** Vacances ***

-  Poulet lr rôti au jus
- Pommes de terre quartier avec peau
- Ketchup
(céleri)
-  Edam bio
(lait)
-  Banane bio
-  Pain bio
(gluten, lupin)
- Gaufre poudrée
(gluten, œuf, soja)
-  Fruit bio
-  Lait bio briquette
(lait)

JEUDI

*** Vacances ***

-  Endives bio
-  Dés de gouda bio**
-  Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
-  Colin d'Alaska pmd sauce crème à la tomate
(gluten, lait, poisson)
-  Semoule bio
(gluten)
-  Brocolis bio au jus de légumes
(céleri, lait)
-  Petit suisse nature bio
(lait)
-  Pain bio
(gluten, lupin)
-  Baguette bio
(gluten, lupin)
-  Fromage frais Saint Môret bio
(lait)
-  Fruit bio

VENDREDI

*** Vacances *** Menu végétarien ***

-  Soupe de butternut bio
-  Parmentier de lentilles verte, purée de carotte bio
(lait)
- Mimolette
(lait)
-  Cake au chocolat épicé bio
(gluten, lait, œuf)
-  Pain bio
(gluten, lupin)
- Pain au lait
(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

 Certifié Label
Rouge

 Issu de
l'agriculture
biologique

 Produit de la mer
durable