Paris Centre (Collège)
Menus du 02/11/2026 au 06/11/2026

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
***** Menu Végétarien *****	Chou rouge frais bio local Ou Endives bio Vinaigrette bio* *(moutarde,sulfites)*		***** Menu Végétarien - Bar à desserts *****	Carottes râpées bio locales Ou Salade verte bio Vinaigrette bio* *(moutarde,sulfites)*
Céleri bio rémoulade *(céleri,moutarde,œuf,sulfites)*	Sauté de bœuf lr sauce moutarde à l'ancienne *(lait,moutarde,sulfites)*		Betteraves bio Vinaigrette bio* *(moutarde,sulfites)*	Merlu pmd sauce au curry *(gluten,lait,moutarde,poisson)*
Ou Pomelos bio	*Pâtes bio, légumes bio et pois cassés* *(gluten,œuf, lait)*		Raviolis aux légumes bio *(gluten)*	*Omelette bio* *(gluten)*
Dahl de lentilles beluga et riz bio *(moutarde)*	Pâtes bio *(gluten,oeuf)*		Pointe de Brie bio *(lait)*	Pommes de terre lamelles
Édam bio *(lait)*	Yaourt bio le P'tit pré nature *(lait)*		Banane bio Poire bio Sauce chocolat** *(soja)* Amandes effilées** *(fruits à coque)*	Courgette bio au jus de légumes *(céleri,lait)*
Coupelle de purée de pomme et poire bio Ou Coupelle de purée de pommes et abricots bio	Fruit de saison bio Ou Fruit de saison bio			Yaourt bio le P'tit Pré arôme framboise *(lait)*
Pain bio *(gluten,lupin)*	Pain Spécial bio *(gluten,lupin)*		Pain bio *(gluten,lupin)*	Cake bio à la cannelle *(gluten,lait,œuf)* Ou Tarte au flan *(gluten,lait,oeuf)* 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 | 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 (Collège)

Menus du 09/11/2026 au 13/11/2026

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de betteraves bio Ou Duo de cœur de palmiers et maïs Vinaigrette bio* *(moutarde,sulfites)* Saucisse chipolatas de porc *Boulettes de blé sauce tomate* *(gluten)* Lentilles Camembert bio *(lait)* Clémentine bio Ou Fruit de saison bio Pain bio *(gluten,lupin)*	***** Menu Végétarien ***** Salade verte bio Croûtons** *(gluten)* Maïs bio** Vinaigrette bio* *(moutarde,sulfites)* Cari de pois chiche, riz bio et haricots rouges *(moutarde)* Gouda bio *(lait)* Crème dessert bio chocolat *(lait,soja)* Ou Crème dessert bio à la vanille *(lait)* Pain Spécial bio *(gluten,lupin)*	*****Férié*****	***** Bar à fromages***** Soupe de carottes et pommes de terre Sauté de bœuf lr sauce forestière (ail, carotte, champignon, oignon) *(céleri,lait)* *Beignet stick mozzarella* *(gluten,lait,œuf)* Pomme de terre ronde vapeur au jus de légumes *(céleri,lait)* Bleu tendre vrac *(lait)* Fromage frais Chanteneige bio *(lait)* Carré bio *(lait)* Fruit de saison bio Pain bio *(gluten,lupin)*	***** Menu Végétarien ***** Endives bio Vinaigrette bio* *(moutarde,sulfites)* Ou Chou blanc en rémoulade *(moutarde,œuf,sulfites)* Fusilli bio sauce égréné végétal à la tomate bio *(gluten)* Édam bio *(lait)* Purée de pomme fraiche bio parfumée à la vanille 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
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 (Collège)
Menus du 16/11/2026 au 20/11/2026

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Coquillettes bio au pesto rouge dés d'emmental** *(gluten,lait)* Ou Salade de lentilles Filet de dinde lr façon jambon *Boulettes de sarrasin, lentilles, légumes sauce aigre douce* *(céleri,gluten,lait,sulfites)* Carotte bio au jus de légumes *(céleri,lait)* Yaourt bio le P'tit pré nature *(lait)* Fruit de saison bio Ou Fruit de saison bio Pain bio *(gluten,lupin)*	Salade coleslaw bio local (carotte, chou blanc, mayonnaise) *(moutarde,œuf,sulfites)* Pomelos bio Merlu pmd sauce citron *(céleri,gluten,lait,poisson)* *Boulgour bio sauce tajine et pois chiches bio* *(gluten,moutarde)* Petits pois mijotés Boulgour bio *(gluten)* Fromage frais Saint Môret bio *(lait)* Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio *(lait)* Ou Crème dessert bio à la vanille *(lait)* Pain Spécial bio *(gluten,lupin)*		*** Menu végétarien - Bar à entrées*** Haricot vert bio Ou Endives bio Ou Salade de pâtes bio échalote et poivrons Croûtons** Vinaigrette bio* *(gluten,moutarde,sulfites)* Omelette bio sauce tomate *(œuf,lait)* Purée d'épinards et pommes de terre bio *(lait)* Yaourt bio brassé au citron *(lait)* Fruit de saison bio Pain bio *(gluten,lupin)*	*** Menu des enfants réalisé par les CM1/CM2 de l'école Suzanne Spaak*** Salade verte bio Croûtons** Vinaigrette bio* *(gluten,lait,moutarde,sulfites)* Bifteck haché charolais sauce barbecue *(moutarde,sulfites)* *Pané moelleux au gouda* *(gluten,lait,œuf)* Pommes de terre quartier avec peau Mayonnaise bio *(moutarde,œuf)* Mimolette *(lait)* Cake au chocolat *(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

Certifié Label Rouge · Issu de l'agriculture biologique · Produit de la mer durable · Option végétarienne · Produit local · Viande charolaise

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 (Collège)
Menus du 23/11/2026 au 27/11/2026

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	 JEUDI 	VENDREDI
Duo de coeur de palmiers et maïs Ou Salade de betteraves bio Vinaigrette bio* *(moutarde,sulfites)* Sauté de bœuf lr sauce caramel *(sulfites)* *Pommes de terres bio fromagères (fromage à tartiflette)* *(gluten,lait)* Pommes de terre bio au jus de légumes *(céleri,lait)* Le P'tit Pré bio aromatisé pêche *(lait)* Fruit de saison bio Ou Fruit de saison bio Pain bio *(gluten,lupin)*	***** Menu Végétarien ***** Endives bio Pommes bio** Ou Radis roses en rondelles Vinaigrette bio* *(moutarde,sulfites)* Fusilli bio sauce carotte bio potiron et mozzarella *(gluten,lait)* Pointe de Brie bio *(lait)* Coupelle de purée de pommes bio Ou Coupelle de purée de pommes et bananes bio Pain Spécial bio *(gluten,lupin)*		***** Thanksgiving- Bar à desserts ***** Salade verte bio Noix** Vinaigrette bio* *(fruits à coque,moutarde,sulfites)* Sauté de dinde lr sauce végétale pomme curry crémée *(lait,moutarde)* *Parmentier égréné végétal de pois purée de patate douce* *(lait)* Purée de patates douces et pommes de terre *(lait)* Yaourt nature bio *(lait)* Gâteau bio au maïs *(gluten,lait,œuf)* Ou Brownie *(gluten,lait,œuf,soja,fruits à coques)* Caramel liquide** Crème fouettée *(lait)* Pain bio *(gluten,lupin)*	***** Menu Végétarien ***** Soupe de butternut bio Omelette bio *(lait,oeuf)* Epinards branches bio à la béchamel *(lait)* Emmental 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 · Produit local · 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 (Collège)
Menus du 30/11/2026 au 04/12/2026

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri bio rémoulade *(moutarde,œuf,sulfites)* Ou Radis et beurre *(lait)* Colin d'Alaska pmd sauce à l'oseille *(gluten,lait,poisson)* *Riz bio sauce façon chili égréné végétal* Riz bio Yaourt bio le P'tit pré nature *(lait)* Fruit de saison bio Ou Fruit de saison bio Pain bio *(gluten,lupin)*	Salade de betteraves bio Ou Haricots vert bio Vinaigrette bio* *(moutarde,sulfites)* Émincé de bœuf lr sauce moutarde à l'ancienne *(lait,moutarde,sulfites)* *Boulettes de blé tomatées sauce aigre douce* *(gluten,sulfites)* Lentilles Gouda bio *(lait)* Crème dessert bio chocolat *(lait,soja)* Ou Crème dessert bio à la vanille *(lait)* Pain Spécial bio *(gluten,lupin)*		 ***** Menu à thème Auvergne *****  Salade verte bio Croûtons** Vinaigrette bio* *(gluten,moutarde,sulfites)* Saucisse fumée de porc *Pané moelleux au gouda* *(gluten,lait,œuf)* Purée de pomme de terre fraiche bio à l'ail et au cantal *(lait)* Yaourt bio aromatisé à la vanille *(lait)* Clafoutis myrtille (farine locale) *(gluten,lait,œuf)* Pain bio *(gluten,lupin)*	***** Menu Végétarien ***** Endives bio Noix** Vinaigrette bio* *(fruits à coque,moutarde,sulfites)* Ou Pomelos bio Couscous végétal aux légumes, pois chiches et raisins secs, semoule bio *(gluten,moutarde)* Petit suisse nature bio *(lait)* Purée de pommes bio fraîches parfumée à la cannelle 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
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 (Collège)
Menus du 07/12/2026 au 11/12/2026

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri bio rémoulade *(moutarde,œuf,sulfites)* Ou Salade verte bio Vinaigrette bio* *(moutarde,sulfites)* Poulet lr sauce façon orientale *Blé bio sauce légumes bio et pois cassés* *(gluten)* Blé bio *(gluten)* Haricots plats au jus de légumes *(céleri,lait)* Emmental bio *(lait)* Fruit de saison bio Ou Fruit de saison bio Pain bio *(gluten,lupin)*	***** Menu Végétarien ***** Pomelos bio Ou Carottes râpées bio locales Vinaigrette bio* *(moutarde,sulfites)* Riz bio et pois chiches bio tikka massala *(moutarde)* Fromage fondu bio croc lait *(lait)* Crème dessert bio à la vanille *(lait)* Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio *(lait)* Pain Spécial bio *(gluten,lupin)*		***** Menu Végétarien ***** Soupe de légumes et pommes de terre fraiche *(lait)* Ou Endives bio Dès de mimolette** *(lait)* Croûtons** *(gluten)* Vinaigrette bio* *(moutarde,sulfites)* Pommes de terres bio fromagères (fromage à tartiflette) *(lait)* Yaourt bio le P'tit Pré arôme framboise *(lait)* Fruit de saison bio Ou Fruit de saison bio Pain bio *(gluten,lupin)*	Salade verte bio aux pommes bio et orange bio Ou Radis roses en rondelles Vinaigrette bio* *(moutarde,sulfites)* Meunière colin pmd d'Alaska frais *(gluten,lait,œuf, poisson)* *Beignet stick mozzarella* *(gluten,lait,œuf)* Quartier de citron Brocolis bio sauce béchamel *(lait)* Édam bio *(lait)* Brioche perdue *(gluten,lait,œuf)* Crème fouettée** *(lait)* Ou Beignet parfum chocolat noisette *(gluten,lait,œuf,soja,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

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 (Collège)

Menus du 14/12/2026 au 18/12/2026

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri bio rémoulade *(céleri,moutarde,œuf,sulfites)* Ou Salade verte bio Vinaigrette bio* *(moutarde,sulfites)* Sauté de bœuf lr au jus *(céleri,lait)* *Boulgour bio sauce tajine et pois chiches bio* *(gluten,moutarde)* Haricots verts bio sauce tomate *(céleri,lait)* Boulgour bio *(gluten)* Pointe de Brie bio *(lait)* Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio *(lait)* Ou Crème dessert bio à la vanille *(lait)* Pain bio *(gluten,lupin)*	***** Menu Végétarien ***** Carottes râpées bio locales Vinaigrette bio* *(moutarde,sulfites)* Ou Radis et beurre *(lait)* Omelette bio fraîche *(lait,œuf)* Emmental râpé bio** *(lait)* Épinards branche bio à la crème *(lait)* Pâtes bio *(gluten)* Le P'tit Pré bio aromatisé pêche *(lait)* Coupelle de purée de pommes et abricots bio Ou Coupelle de purée de pommes et bananes bio Pain Spécial bio *(gluten,lupin)*		***** Repas de fêtes de fin d'année ***** **ENTREE** Houmous de carotte & Blinis *(gluten)* Et Sapin de Coulommiers bio au miel et aux fruits secs (pistache, amandes, noix) sur pics en bois *(lait, fruits à coque)* **PLAT** Sauté de poulet LR sauce au pain d'épices *(gluten, lait, sulfites)* *Pavé comté noisette sauce pain d'épices* *(gluten, lait, sulfites, fruits à coque)* **GARNITURE** Pommes de terre rösti étoile Purée de potimarron *(lait)* **DESSERTS** Gâteau façon financier aux épices de Noël, crème anglaise & chantilly *(gluten, lait, œuf, fruits à coque)* Clémentine bio Chocolat de fêtes de fin d'année *(lait, soja)* Jus de pommes bio Pain bio	***** Menu Végétarien ***** Betteraves bio Vinaigrette bio* *(moutarde,sulfites)* Dahl de lentilles beluga et riz bio *(moutarde)* Gouda bio *(lait)* Fruit de saison bio Ou Fruit de saison bio Pain bio *(gluten,lupin)*

*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 · 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.