Paris Centre (Maternelle)
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	Poulet lr rôti au jus	*** Menu Végétarien ***	Merlu pmd sauce au curry (gluten,lait,moutarde,poisson)
Céleri bio rémoulade (céleri,moutarde,œuf,sulfites)	Vinaigrette bio* (moutarde,sulfites)	*Couscous végétal aux légumes, pois chiches et raisins secs, semoule bio* (gluten,moutarde)	Betteraves bio	*Omelette bio* (gluten)
Dahl de lentilles beluga et riz bio (moutarde)	Sauté de bœuf lr sauce moutarde à l'ancienne (lait,moutarde,sulfites)	Légumes couscous bio (carotte, courgette, pois chiches, oignon, céleri) (céleri,lait,moutarde)	Vinaigrette bio* (moutarde,sulfites)	Pommes de terre lamelles
Édam bio (lait)	*Pâtes bio, légumes bio et pois cassés* (gluten,œuf, lait)	Semoule bio (gluten)	Raviolis aux légumes bio (gluten)	Courgette bio au jus de légumes (céleri,lait)
Coupelle de purée de pomme et poire bio	Pâtes bio (gluten,oeuf)	Gouda bio (lait)	Pointe de Brie bio (lait)	Yaourt bio le P'tit Pré arôme framboise (lait)
Pain bio (gluten,lupin)	Yaourt bio le P'tit pré nature (lait)	Fruit de saison bio	Banane bio	Cake bio à la cannelle (gluten,lait,œuf)
Gaillardise au chocolat (fruits à coque, gluten,lait,œuf)	Pain Spécial bio (gluten,lupin)	Pain bio (gluten,lupin)	Pain bio (gluten,lupin)	Pain bio (gluten,lupin)
Fruit bio	Baguette bio (gluten,lupin)	Viennoiserie (gluten,lait,œuf)	Barre bretonne (gluten,œuf)	Baguette bio (gluten,lupin)
Lait bio (lait)	Fromage frais Saint Môret bio (lait)	Fruit bio	Coupelle de purée de pommes bio	Confiture de fraises bio
	Coupelle de purée de pommes et bananes bio		Yaourt à boire aromatisé fraise (lait)	Fruit bio
				Lait bio (lait)

*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 (Maternelle)
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
Saucisse chipolatas de porc *Boulettes de blé sauce tomate* *(gluten)* Lentilles Camembert bio *(lait)* Clémentine bio Pain bio *(gluten,lupin)* Baguette bio *(gluten,lupin)* Miel Coupelle de purée de pommes et abricots bio Yaourt à boire aromatisé vanille *(lait)*	***** 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)* Pain Spécial bio *(gluten,lupin)* Gaufre poudrée *(gluten,œuf,soja)* Fruit bio Lait bio *(lait)*	*****Férié*****	Soupe de carottes et pommes de terre Emmental râpé bio** *(lait)* 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)* Fruit de saison bio Pain bio *(gluten,lupin)* Baguette bio *(gluten,lupin)* Confiture de mûre bio Coupelle de purée de pomme et poire bio Yaourt à boire aromatisé abricot *(lait)*	***** Menu Végétarien ***** Endives bio Vinaigrette bio* *(moutarde,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)* 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
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 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)*	Salade coleslaw bio local (carotte, chou blanc, mayonnaise) *(moutarde,œuf,sulfites)*	*** Menu Végétarien ***	*** Menu végétarien ***	*** Menu des enfants réalisé par les CM1/CM2 de l'école Suzanne Spaak***
Filet de dinde lr façon jambon	Merlu pmd sauce citron *(céleri,gluten,lait,poisson)*	Soupe de butternut bio	Haricot vert bio	Salade verte bio
Boulettes de sarrasin, lentilles, légumes sauce aigre douce *(céleri,gluten,lait,sulfites)*	*Boulgour bio sauce tajine et pois chiches bio* *(gluten,moutarde)*	Chili végétal, haricots rouges bio et riz bio	Vinaigrette bio* *(moutarde,sulfites)*	Croûtons**
Carotte bio au jus de légumes *(céleri,lait)*	Petits pois mijotés	Coulommiers bio *(lait)*	Omelette bio sauce tomate *(œuf,lait)*	Dés de mimolette**
Fruit de saison bio	Boulgour bio *(gluten)*	Fruit de saison bio	Purée d'épinards et pommes de terre bio *(lait)*	Vinaigrette bio* *(gluten,lait,moutarde,sulfites)*
Pain bio *(gluten,lupin)*	Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio *(lait)*	Pain bio *(gluten,lupin)*	Yaourt bio brassé au citron *(lait)*	Bifteck haché charolais sauce barbecue *(moutarde,sulfites)*
Baguette bio *(gluten,lupin)*	Pain Spécial bio *(gluten,lupin)*	Gâteau fourré à la fraise *(gluten,œuf)*	Fruit de saison bio	*Pané moelleux au gouda* *(gluten,lait,œuf)*
Fromage fondu vache qui rit bio *(lait)*	Baguette bio *(gluten,lupin)*	Fruit bio	Pain bio *(gluten,lupin)*	Pommes de terre quartier avec peau
Coupelle de purée de pommes bio	Confiture d'abricots bio	Lait bio briquette *(lait)*	Viennoiserie *(gluten,lait,œuf)*	Mayonnaise bio *(moutarde,œuf)*
	Fruit bio		Yaourt à boire aromatisé vanille *(lait)*	Cake au chocolat *(gluten,lait,œuf)*
	Yaourt à boire aromatisé fraise *(lait)*			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

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 (Maternelle)
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
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 Pain bio *(gluten,lupin)* Gâteau fourré à l'abricot *(gluten,œuf)* Coupelle de purée de pommes et bananes bio Yaourt à boire aromatisé fraise *(lait)*	***** Menu Végétarien ***** Endives bio Pommes bio** 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 Pain Spécial bio *(gluten,lupin)* Baguette bio *(gluten,lupin)* Pâte à tartiner bio *(lait,soja,fruits à coque)* Fruit bio Lait bio *(lait)*	Merlu pmd sauce aux épices douces *(gluten,lait,poisson)* *Riz bio pois chiche et épinards bio tandoori* *(lait)* Chou-fleur bio Riz bio *(gluten)* Édam bio *(lait)* Fruit de saison bio Pain bio *(gluten,lupin)* Pain au lait *(gluten,lait,œuf)* Fruit bio Yaourt à boire aromatisé abricot *(lait)*	***** Thanksgiving ***** Salade verte bio Noix** Dés de gouda bio** Vinaigrette bio* *(fruits à coque,lait,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)* Gâteau bio au maïs *(gluten,lait,œuf)* Pain bio *(gluten,lupin)* Baguette bio *(gluten,lupin)* Confiture de fraises bio Fruit bio Lait bio *(lait)*	***** Menu Végétarien ***** Soupe de butternut bio Omelette bio *(lait,oeuf)* Epinards branches bio à la béchamel *(lait)* Emmental bio *(lait)* Fruit de saison bio Pain bio *(gluten,lupin)* Baguette bio *(gluten,lupin)* Miel 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

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 30/11/2026 au 04/12/2026

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI  	VENDREDI
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 Pain bio *(gluten,lupin)* Baguette bio *(gluten,lupin)* Fromage frais Chanteneige bio *(lait)* Fruit bio	Salade de betteraves bio Vinaigrette bio* *(moutarde,sulfites)* Émincé de bœuf Ir sauce moutarde à l'ancienne *(lait,moutarde,sulfites)* *Boulettes de blé tomatées sauce aigre douce* *(gluten,sulfites)* Lentilles Crème dessert bio chocolat *(lait,soja)* Pain Spécial bio *(gluten,lupin)* Gâteau fourré à la fraise *(gluten,œuf)* Coupelle de purée de pomme et poire bio Lait bio *(lait)*	*** Menu Végétarien *** Soupe de légumes (carotte, navet, céleri, pomme de terre) *(céleri)* Coquillettes bio sauce butternut, cheddar, crumble *(gluten,lait)* Coulommiers bio *(lait)* Fruit de saison bio Pain bio *(gluten,lupin)* Viennoiserie *(gluten,lait,œuf)* Fruit bio	*** 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)* Clafoutis myrtille (farine locale) *(gluten,lait,œuf)* Pain bio *(gluten,lupin)* Baguette bio *(gluten,lupin)* Confiture de mûre bio Fruit bio Yaourt à boire aromatisé abricot *(lait)*	*** Menu Végétarien *** Endives bio Noix** Vinaigrette bio* *(fruits à coque,moutarde,sulfites)* 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)* 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 — 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 07/12/2026 au 11/12/2026

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
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 Pain bio *(gluten,lupin)* Baguette bio *(gluten,lupin)* Pâte à tartiner bio *(fruits à coque,lait,soja)* Coupelle de purée de pommes et bananes bio Yaourt à boire aromatisé fraise *(lait)*	***** Menu Végétarien ***** Pomelos bio Riz bio et pois chiches bio tikka massala *(moutarde)* Fromage fondu bio croc lait *(lait)* Crème dessert bio à la vanille *(lait)* Pain Spécial bio *(gluten,lupin)* Baguette bio *(gluten,lupin)* Confiture d'abricots bio Fruit bio Lait bio *(lait)*	Crêpe à l'emmental *(gluten,lait,œuf)* Sauté de bœuf lr sauce aigre douce *(sulfites)* *Omelette bio* *(lait,œuf)* Petits pois mijotés Yaourt bio le P'tit pré nature *(lait)* Pain bio *(gluten,lupin)* Gaufre poudrée *(gluten,œuf,soja)* Fruit bio Yaourt à boire aromatisé vanille *(lait)*	***** Menu Végétarien ***** Soupe de légumes et pommes de terre fraiche *(lait)* Pommes de terres bio fromagères (fromage à tartiflette) *(lait)* Yaourt bio le P'tit Pré arôme framboise *(lait)* Fruit de saison bio Pain bio *(gluten,lupin)* Barre bretonne *(gluten,œuf)* Coupelle de purée de pommes et abricots bio Lait bio *(lait)*	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 Crème fouettée** *(gluten,lait,œuf)* Pain bio *(gluten,lupin)* Baguette bio *(gluten,lupin)* Miel Fruit bio Yaourt à boire aromatisé abricot *(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 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)* 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)* Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio *(lait)* Pain bio *(gluten,lupin)* Viennoiserie *(gluten,œuf,lait)* Fruit bio	***** Menu Végétarien ***** Carottes râpées bio locales Vinaigrette bio* *(moutarde,sulfites)* 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 Pain Spécial bio *(gluten,lupin)* Gâteau fourré à l'abricot *(gluten,œuf)* Fruit bio Yaourt à boire aromatisé fraise *(lait)*	Pizza au fromage *(gluten,lait)* Merlu pmd sauce tomate *(poisson)* *Boulettes de blé sauce tomate* *(gluten)* Chou-fleur béchamel et emmental bio *(lait,gluten)* Petit suisse nature bio *(lait)* Pain bio *(gluten,lupin)* Pain au lait *(gluten,lait,œuf)* Fruit bio Lait bio briquette *(lait)*	 **JEUDI**  ***** 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** Sapin de Noël *(gluten, lait, œuf, soja)* Clémentine bio Chocolat de fêtes de fin d'année *(lait, soja)* Jus de pommes bio Baguette bio *(gluten,lupin)* Pâte à tartiner bio *(lait,soja,fruits à coque)* Fruit bio Yaourt à boire aromatisé vanille *(lait)*	***** Menu Végétarien ***** Betteraves bio Vinaigrette bio* *(moutarde,sulfites)* Dahl de lentilles beluga et riz bio *(moutarde)* Gouda bio *(lait)* Fruit de saison bio Pain bio *(gluten,lupin)* Baguette bio *(gluten,lupin)* Confiture de fraises bio Coupelle de purée de pommes bio Lait 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
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 (Maternelle)
Menus du 21/12/2026 au 25/12/2026

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*** Vacances ***	*** Vacances *** Menu végétarien ***	*** Vacances ***	*** Vacances ***	*** Férié ***
Salade coleslaw bio local (carotte, chou blanc, mayonnaise) *(moutarde,œuf,sulfites)*	Salade verte bio Vinaigrette bio* *(moutarde,sulfites)*	Sauté de veau lr sauce au thym	Spaghetti bio Sauce bolognaise de bœuf bio	
Colin d'Alaska pmd pané *(gluten,poisson)*	Couscous végétal aux légumes, pois chiches et raisins secs, semoule bio *(gluten,moutarde)*	Carottes bio locales au jus de légumes *(céleri,lait)*	Édam bio *(lait)*	
Quartier de citron Pommes de terre quartier avec peau et ketchup	Pointe de Brie bio *(lait)*	Riz bio	Fruit de saison bio	
Petit suisse nature bio *(lait)*	Crème dessert bio chocolat *(lait,soja)*	Carré bio *(lait)*	Pain bio *(gluten,lupin)*	
Pain bio *(gluten,lupin)*	Pain Spécial bio *(gluten,lupin)*	Fruit de saison bio	Mini cake aux pépites de chocolat bio *(gluten,œuf)*	
Baguette bio *(gluten,lupin)*	Baguette bio *(gluten,lupin)*	Pain bio *(gluten,lupin)*	Coupelle de purée de pommes et abricots bio	
Fromage frais Saint Môret bio *(lait)*	Confiture d'abricots bio	Gaillardise au chocolat *(fruits à coque,gluten,lait,œuf)*	Yaourt à boire aromatisé vanille *(lait)*	
Fruit bio	Coupelle de purée de pommes et bananes bio Yaourt à boire aromatisé fraise *(lait)*	Fruit 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
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 (Maternelle)

Menus du 28/12/2026 au 01/01/2027

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*** Vacances ***	*** Vacances ***	*** Vacances *** Menu végétarien ***	*** Vacances ***	*** Férié ***
Pomelos bio	Sauté de bœuf lr sauce au paprika et persil (céleri,lait)	Soupe brocolis pommes de terre	Carottes râpées bio	
Sauté de dinde lr sauce forestière (ail, carotte, champignon, oignon)	Carotte bio au jus de légumes (céleri,lait)	Parmentier égréné végétal de pois, purée de butternut bio (lait)	Dés de gouda bio (lait)	
Pommes de terre lamelles au jus de légumes (céleri,lait)	Haricots blancs à la tomate (céleri,lait)	Camembert bio (lait)	Vinaigrette bio* (moutarde,sulfites)	
Yaourt bio le P'tit pré nature (lait)	Emmental bio (lait)	Fruit de saison bio	Colin d'Alaska pmd sauce crème à la tomate (gluten,lait,poisson)	
Pain bio (gluten,lupin)	Fruit de saison bio	Pain bio (gluten,lupin)	Épinards branches bio à la béchamel (lait)	
Baguette bio (gluten,lupin)	Pain Spécial bio (gluten,lupin)	Biscuit palmier pur beurre (gluten,lait)	Riz bio	
Fromage fondu vache qui rit bio (lait)	Viennoiserie (gluten,lait,œuf)	Fruit bio	Gâteau bio au caramel (gluten,lait,œuf)	
Fruit bio	Lait bio briquette (lait)	Yaourt à boire aromatisé abricot (lait)	Pain bio (gluten,lupin)	
			Baguette bio (gluten,lupin)	
			Miel	
			Fruit 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

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.