









**\*PARIS - SAINT PIERRE FOURIER**  
**Du 13/01/2025 au 17/01/2025**

Adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Coleslaw BIO  Friand au fromage	Lasagnes Végétariennes  Cuisse de poulet - Sauce crème	Haricots beurre	Edam Suisse nature	Fruit de saison Semoule au lait nappé caramel
mardi	Salade de pommes de terre, tomates et maïs - Vinaigrette Salade verte - Vinaigrette	Poisson blanc meunière MSC  -, citron Tartiflette aux dés de dinde	Brocolis béchamel	Vache qui rit Yaourt nature	Fruit de saison Compote de pommes
mercredi	Potage de légumes verts Chou rouge - Vinaigrette à l'ail	Haut de cuisse de poulet rôti FR  - Sauce paprika Boulette au veau - Sauce milanaise 	Carottes au jus Penne	Camembert Yaourt nature	Éclair au chocolat Fruit de saison
jeudi	Céleri râpé - Sauce façon remoulade Salade verte -, noix - Vinaigrette	Sauté de boeuf  - Sauce au jus Omelette aux fines herbes	Macaronis Butternut rôtie	Brie Fromage blanc nature	Flan nappé caramel Tarte aux pommes
vendredi	Tarte au fromage du chef Macédoine de légumes - Sauce bulgare	Paupiette de veau FR  - Sauce moutarde Gratin de moules	Gratin de chou fleur Riz basmati	Yaourt sucré Edam	Fruit de saison BIO  Compote pomme coing

**\*PARIS - SAINT PIERRE FOURIER**  
**Du 20/01/2025 au 24/01/2025**

Adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
api lundi	Carottes râpées (régional) - Vinaigrette Lentilles - Vinaigrette	Emincé de filet de poulet - Sauce au curry Paupiette de dinde	Purée de pommes de terre <b>LOCALES</b> Jardinière de légumes	Mimolette Yaourt nature	Mousse au chocolat au lait Fruit de saison
mardi	Salade verte - Vinaigrette Endives - Vinaigrette	Tortellini ricotta épinards Filet de lieu MSC - Sauce à la crème	Semoule au curcuma	Fromage blanc sucré Emmental	Tarte aux pommes Normande Fruit de saison
mercredi	Bouillon vermicelles Quiche aux légumes - Vinaigrette	Dos de colin d'Alaska MSC - Sauce à l'oseille Pilon de poulet - Sauce chasseur	Haricots beurre persillés Riz basmati	Yaourt sucré Carré frais	Fruit de saison <b>BIO</b> Liegeois café
jeudi	Potage de légumes Salade verte - Vinaigrette	Sauté de porc - Sauce caramel Boulettes au boeuf - Sauce romarin	Riz - Jardinière de légumes Carottes à l'ail	Fromage frais à tartiner Chèvre bûche mélange	Fruit de saison Gaufre Liégeoise
vendredi	Taboulé d'hiver (semoule Bio) Salade mexicaine	Steak de veau - Sauce aux oignons Filet de colin MSC - Sauce dieppoise	Petits pois Pommes de terre rissolées	Coulommiers Suisse nature	Fruit de saison <b>BIO</b> Compote de pommes

**\*PARIS - SAINT PIERRE FOURIER**  
**Du 27/01/2025 au 31/01/2025**






		Adulte				
		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
api	lundi	Potage poireaux pommes de terre Céleri râpé - Sauce remoulade	Bolognaise végétale Filet de cabillaud - Sauce paprika	Coquillettes Epinards	Saint Nectaire Fromage blanc nature	Compote de fruits Paris Brest
	mardi	Betteraves - Vinaigrette Chou rouge - Vinaigrette au xérès	Gratin aux lardons de porc façon tartiflette Merguez - Sauce aux légumes couscous	Légumes couscous - Semoule	Fromage blanc sucré Gouda	Fruit de saison BIO Riz au lait en pot
	mercredi	Taboulé d'hiver (semoule Bio) Mousse de canard - , cornichons	Rôti de dinde BBC - Sauce aux olives Haut de cuisse de poulet - Sauce au thym	Haricots plats aux oignons Penne	Carré de l'Est Yaourt nature	Fruit de saison Compote de pommes
	jeudi	Nems de légumes Salade mexicaine	Sauté de poulet (régional) - Sauce aigre douce Omelette du chef	Riz IGP cantonnais Purée de pommes de terre et carottes	Yaourt sucré Tomme grise	Fromage blanc aux fruits Fruit de saison
	vendredi	Haricots verts - Vinaigrette Salade mimosa (perles de pâtes, carottes, oeuf)	Poisson pané Filet de merlu blanc - Sauce au curry	Purée de pommes de terre LOCALES Blettes béchamel	Coulommiers Fromage blanc nature	Crème dessert à la vanille Fruit de saison

Bio Recette du chef Produit labellisé Plat signature Régional Origine France

*Nos menus sont susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.*

Paternelle / Élémentaire

**\*PARIS - SAINT PIERRE FOURIER**  
**Du 03/02/2025 au 07/02/2025**

		Adulte				
		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
    	lundi	Potage de potiron Blanc de poireaux - Vinaigrette au persil	Saucisse fumée Pilon de poulet - Sauce orientale	Haricots blancs Semoule	Suisse fruitée Saint Paulin	Crêpe sucrée Fruit de saison
	mardi	Carottes râpées (régional) - Vinaigrette Salade verte - Vinaigrette	Tortillas de pommes de terre Saucisse de volaille - Sauce mère	Haricots beurre	Bûche lait mélangé Fromage blanc nature	Yaourt aromatisé Mousse citron
	mercredi	Samoussa de Légumes Radis noir - Sauce bulgare	Sauté de boeuf - Façon carbonade Dos de colin MSC - Sauce à l'oseille	Purée de pommes de terre et panais Épinards	Fromage blanc sucré Edam	Gâteau à la pomme cannelle du chef Liegeois vanille
	jeudi	Salade iceberg - Vinaigrette Quiche au fromage	Pain pita - Lamelles kebab - Sauce blanche Paupiette de veau	Frites Petits pois	Saint Paulin Fromage blanc nature	Fruit de saison BIO Compote pomme poire
	vendredi	Potage Esaü (lentilles Bio) Carottes râpées - Vinaigrette à l'orange	Filet de saumon MSC - Sauce ciboulette Escalope de veau haché - Sauce barbecue	Brocolis Tortis	Emmental Yaourt nature	Fruit de saison Flan chocolat

**\*PARIS - SAINT PIERRE FOURIER**  
**Du 10/02/2025 au 14/02/2025**

Adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>	Carottes râpées - Vinaigrette persillée Salade de perles, emmental, surimi et mayonnaise	Sauté de dinde FR  - Sauce à l'indienne Dos de lieu MSC  - Sauce aux agrumes (poisson)	Riz Navets braisés	Yaourt sucré Petit moulé nature	Fruit de saison Crème dessert praliné
<b>mardi</b>	Salade de blé arlequin - Vinaigrette Mâche - Vinaigrette	Omelette du chef au fromage Parmentier de boeuf aux légumes du Chef	Gratin de chou fleur	Mimolette Suisse nature	Flan à la vanille Fruit de saison
<b>mercredi</b>	Potage de légumes Mousse de canard - , cornichons	Rôti de boeuf  - , ketchup Filet de saumon MSC  - Sauce à l'aneth	Pommes de terre cubes rissolées Carottes au jus	Yaourt vanille Bio Vache qui rit	Fruit de saison Compote pomme passion
<b>jeudi</b>	Betteraves - Vinaigrette Salade verte - Vinaigrette	Boulettes au veau  - Sauce à la lombarde Merguez	Torsades Lentilles	Tomme blanche Fromage blanc nature	Mousse au chocolat au lait Flognarde aux poires
<b>vendredi</b>	Pizza au fromage Panais râpé - Sauce cocktail	Beignet de calamars à la romaine - Sauce tartare Omelette au fromage du chef	Haricots verts ail et persil Torsades	Petit moulé ail et fines herbes Bleu	Compote de fruits Suisses aux fruits