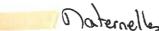
*PARIS - SAINT PIERRE FOURIER (3-ADULTE) Du 01/09/2025 au 05/09/2025

				Adulte			
		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts	1
api	lundi	<mark>Pastèque /</mark> Tomates	Cordon bleu de dinde FR Steak de veau - Sauce aux oignons	Haricots plats 🧖	Fromage blanc sucré / Vache qui rit	Glace à l'eau / Tarte aux poires Bourdaloue	
	mardi	Concombre Carottes râpées - Vinaigrette	Sauté de boeuf (régional) Sauce façon bourguignon Filet de saumon MSC - Sauce milanaise	Haricots verts persillés Pommes de terre vapeur	Suisse sucré Camembert	Gâteau Basque Fruit de saison	
N	mercredi	Rosette - , cornichons	Pavé de merlu MSC ^② - Sauce colombo	Riz créole	Edam	Fruit de saison	No. of Street, or other Parks
	Vegé ipneí	Tomates (régional) Pomelos	TeddyCheese BIO (Ravioles au fromage) - Jus provençal Flan au thon	Salade verte /	Suisse nature Kiri	Compote pomme coing / Pêche au sirop	
	vendredi	Taboulé (semoule Bío) Estival Friand au fromage	Sauté de poulet (régional) - Sauce provençale Sauté de dinde FR - Sauce provençale	Ratatouille Gratin de chou fleur	Cotentin ail et fines herbes Yaourt sucré	Fruit de saison Liégeois vanille caramel	





*PARIS - SAINT PIERRE FOURIER (3-ADULTE) Du 08/09/2025 au 12/09/2025

		Entrées	Plate	Adulte			-
pi	lundi	Tomates (régional) O - Mozzarella Salade de Blé BlO aux petits légumes	Plats Sauté de porc (régional) - Sauce caramel Pavé de merlu MSC - Sauce citron	Accompagnements Semoule Petits pois au jus	Fromages Yaourt aromatisé Brie	Pruit de saison Compote pomme coing	
	Mardi ()	Melon Bio (3) Concombre	Haricot blanc BIO à la tomate Escalope de dinde FR O - Sauce chasseur	Macaronis BIO Purée de pommes de terre et carottes	Emmental Yaourt sucré	Crème dessert à la vanille Tarte noix de coco	
	mercredi	Salade de lentilles à la feta	Haut de cuisse de poulet rôti FR O - Sauce paprika	Courgettes aux herbes de Provence	Gouda	Compote fraîche pomme Bio au speculoos	
	jendi	Macédoine de légumes Sardines	Steak de veau O - Sauce champignons Cordon bleu de dinde FR	Brocolis à l'ail Pommes de terre vapeur	Carré de Ligueil Suisse sucré	Éclair au chocolat Fruit de saison	
	vendredi	Oeuf dur - , mayonnaise / Taboulé (semoule Bío) Estival	Filet de hoki MSC - Sauce aneth Boulettes au boeuf - Sauce aux oignons	Riz Tomate provençale	Yaourt sucré Coulommiers	Fruit de saison Compote pomme poire	

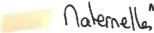




*PARIS - SAINT PIERRE FOURIER 3-ADULTE) Du 15/09/2025 au 19/09/2025

				Adulte	A STATE OF THE PARTY OF THE PAR		
8		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts	
api	lundi	Salade verte Salade de lentilles à la feta	Nuggets de poulet pané UEscalope de dinde FR UES - Sauce moutarde	Potatoes Haricots beurre persillés	Emmental Fromage blanc sucré	Fruit de saison Paris Brest	
	mardi	Tomates Salade Piémontaise à l'oeuf	Sauté de boeuf (régional) Sauce au thym Filet de hoki MSC Sauce au curry	Penne Bio Petits pois au jus	Saint Paulin Suisse sucré	Compote fraîche pomme Bio poire O Pruit de saison	
T. T.	mercredi	Nems de légumes	Filet de saumon MSC 💿 - Sauce aneth	Épinards à la Béchamel	Yaourt sucré	Fruit de saison BIO 🚳	
	Vegé jendi	Concombre Salade de coquillettes, tomates et mais	Chili sin carne Sauté de veau O - Façon Marengo	Riz créole Ratatouille	Suisse sucré Suisse sucré	Fruit de saison Compote pomme pruneaux	
	vendredi	Taboulé (semoule Bio) Estival Salade verte	Escalope de dinde FR	Haricots verts Bio à l'ail Pommes de terre noisette	Mimolette Fromage blanc sucré	Beignet chocolat noisette Fruit de saison	

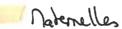




*PARIS - SAINT PIERRE FOURIER 3-ADULTE) Du 22/09/2025 au 26/09/2025

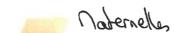
				Adulte			The Ty
		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts	1910
api	lundi	Salade de riz bio tomate feta olive concombre Céleri râpé - Sauce façon remoulade	Filet de saumon MSC - Sauce aneth Bolognaise de boeuf	Gratin de courgettes Coquillettes BIO	Fromage blanc sucré Chèvre bûche mélange	<mark>Pêche au sirop</mark> Gaufre Liégeoise	
	mardi	Salade de pommes de terre arlequin Radis rose	Sauté de dinde FR - Sauce paprika Pizza au fromage	Gratin de Brocolis Brocolis bio en gratin (2) / Salade verte	Gouda Yaourt nature	Fruit de saison Riz au lait en pot	
	mercredi	Concombre	Rôti de boeuf 🕛 - Sauce au jus	Pommes de terre vapeur	Suisse sucré	lle flottante - Crème anglaise	
	Végé ipnəl	Salade Grecque (concombre, tomates, feta) - Vinaigrette Friand au fromage	Moussaka du Chef Filet de hoki MSC - Sauce ciboulette	Blé pilaf	Yaourt sucré Petit moulé ail et fines herbes	Gâteau au yaourt grec et à l'orange Fruit de saison	
	vendredi	Salade verte - , dés d'emmental Salade de lentilles et dès de tomates	Chipolata - , ketchup Steak haché de veau - , mayonnaise	Macaronis Bio Carottes aux quatres épices	Brie Yaourt sucré	Fruit de saison Poire aux speculoos	





*PARIS - SAINT PIERRE FOURIER (3-ADULTE) Du 29/09/2025 au 03/10/2025

				Adulte	STATE OF THE PARTY NAMED IN	A CONTRACTOR OF THE PARTY OF TH	
à la la la		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts	13 45-4
api	lundi	Salade de coquillettes, tomates et mais Co Tomates	Haut de cuisse de poulet rôti FR O - Sauce romarin Merguez grillée	Haricots verts à l'échalote Purée de pommes de terre et carottes	Tomme blanche Yaourt aromatisé	Fruit de saison Semoule au lait nappé caramel	
that 200	mardi	Oeuf dur - Sauce mayonnaise Salade de pâtes, maïs et olives	Poisson pané 🧐 Crêpe jambon fromage	Ratatouille Salade verte	Suisse sucré Edam	Crumble aux pommes Compote de pommes	
	mercradi	Tomates - Vinaigrette	Allumettes de porc façon carbonara	Spaghetti Bio 🧐	Mimolette	Crème dessert à la vanille	
	jeudi	Carottes râpées - Vinaigrette	Sauté de dinde FR - Sauce aux pruneaux Dos de colin d'Alaska MSC - Sauce crème	Légumes tajine - Semoule BIO Lentilles	Yaourt nature Kiri	Fruit de saison Crème dessert au chocolat	
	Vendredi	Mousse de canard (sans porc) - , cornichons	TeddyCheese BIO (Ravioles au fromage) Filet de poulet - Sauce aux herbes de Provence	Courgettes à l'ail	Chanteneige Suisse sucré	Compote pomme fraise Fruit de saison	

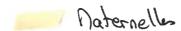


[®]Bio **Origine France Produit labellisé OPlat signature**

*PARIS - SAINT PIERRE FOURIER (3-ADULTE) Du 06/10/2025 au 10/10/2025

				Adulte	The state of the s	Name of Street, or other Designation of the Owner, where the Parket of the Owner, where the Owner, which is the Owner, where the Owner, which is the Owner, where the Owner, which is the Owner,	
8 - 2		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts	12.81
api	Végé ipunI	Tomate à croquer Samoussa de Légumes	Lasagnes Végétariennes Poisson pané ②	Épinards à la Béchamel	Coulommiers Yaourt sucré	Compote 810 😂 - Cocktail de fruits	
	mardi	Chou fleur - Sauce façon cocktail Gaspacho à la tomate	Escalope de dinde FR	Frites Salade verte	Gouda Bio Fromage blanc sucré	Pastèque Fruit de saison	
	mercredi	Concombre	Dos de colin d'Alaska MSC ^②	Riz créole	Fromage blanc sucré	Cake à l'ananas	
	jeudi	Nems de légumes Artichaut	Boulettes au boeuf Sauté de dinde FR O - Façon Marengo	Haricots verts ail et persil Blé	Suisse fruité Chèvre bûche mélange	Fruit de saison Compote pomme poire	
	vendredi	Salade verte - , dés d'emmental Radis rose - , beurre	Sauté de porc (régional) O O - Sauce caramel Cuisse de poulet - Sauce aux herbes	Penne Bio Patatouille	Vache qui rit Cantal AOP ②	Crème dessert à la vanille Semoule au lait	





*PARIS - SAINT PIERRE FOURIER 3-ADULTE) Du 13/10/2025 au 17/10/2025

	Pari			Adulte			1 -11 -1
1		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts	117
api	lundi	Betteraves - Vinaigrette Chou rouge râpé - Vinaigrette	Filet de poulet - Sauce cajun Cuisse de poulet - Sauce aux raisins	Purée de patate douce Spaghetti Bio	Saint Nectaire ② Suisse sucré	Fruit de saison Pêche au sirop	
	Mardi (Vêgê	Carottes râpées - Vinaigrette Salade de mais	<mark>Omelette au fromage</mark> Nuggets de poisson	Penne Bio (5) Haricots plats aux oignons	Yaourt sucré Carré de l'Est	Tarte au chocolat Fruit de saïson	
Na.	mercredi	Salade de Blé BlO aux petits légumes [©]	Emincé de poulet - Sauce citron	Haricots verts ail et persil Potatoes	Saint Paulin	Fruit de saison	
	jeudi	Bouillon vermicelles Friand au fromage	Quiche au thon et petits légumes du chef Sauté de boeuf BBC ① ②- Sauce tomate	Salade verte Carottes persillées	Suisse sucré Brie	Beignet pomme Fruit de saison	
	vendredi	Rosette - , cornichons Sardines	Sauté de veau 0 - Sauce aux oignons Emincé de poulet - Sauce aux herbes	Purée de pommes de terre Bio (a) Épinards	Fromage blanc sucré Emmental	Fruit de saison Crème dessert à la vanille	



