#### \*PARIS - SAINT PIERRE FOURIER (3-ADULTE) Du 03/11/2025 au 07/11/2025

	7			Adulte			
		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts	
api	lundi	Betteraves - Bleu - , noix Chou rouge - Vinaigrette au xérès	Saucisse fumée Cassolette de la mer aux petits légumes et pomme de terre	Aligot BBC	Saint Nectaire ② Fromage blanc sucré	Fruit de saison Flognarde aux poires	
	mardi	Salade de blé et mimolette - Vinaigrette Céleri râpé - Sauce fromage blanc ciboulette	Omelette aux fines herbes Quiche au fromage	Carottes au cumin Salade verte	Yaourt sucré Emmental	Fruit de saison Semoule au lait	
	mercradi	Potage Brocolis	Filet de poulet - Sauce à la moutarde à l'ancienne	Semoule au curcuma	Tomme noire	Fromage blanc régional 🕹 - Confiture	1-100
	jendi	Cake au chèvre et butternut Carottes râpées	Steak haché de boeuf VBF U - Sauce au poivre Filet de poisson meunière	Gratin de chou fleur béchamel Purée de pommes de terre et courge	Suisse fruité Fromage à la coupe	Fruit de saison Liégeois chocolat	
	vendredi	Salade verte - Vinaigrette Crêpe au fromage	Filet de saumon MSC  - Sauce à l'oseille Steak haché de veau - Sauce brune	Spaghetti Petits pois et carottes à l'ail - Pommes de terre vapeur	Petit moulé nature Fromage blanc sucré	Compote-pomme ananas Cocktail de fruits	



# \*PARIS - SAINT PIERRE FOURIER (3-ADULTE) Du 10/11/2025 au 14/11/2025

The same	OUNE		HARLES OF THE	Adulte	PERSONAL PROPERTY OF	
		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
api	lundi	Potage de légumes verts Carottes râpées - Vinaigrette au persil	Lasagnes de légumes à l'égraine de pair de l'égraine	Salade verte	Camembert Fromage blanc nature	Fruit de saison Flan caramel
	mardi			Férié		
ac	mercredi	Coeurs de palmier - , maïs	Poisson blanc meunière MSC-   Output  Description:	Haricots verts ail et persil	Brie	Compote poire
	jeudi	Salade Piémontaise à l'oeuf Endives - , noix - Vinaigrette	Sauté de boeuf   - Sauce au thym Quiche aux poireaux	Gratin de chou fleur béchamel Salade verte	Mimolette Yaourt aromatisé	Fondant au chocolat du chef Tarte au flan
	vendredi	Mélange de carottes et panais râpés - Vinaigrette Salade de pommes de terre au thon et cornichons - Vinaigrette	Emincé de poulet - Sauce Tandoori Galette sarrasin garnie au poulet	Riz créole Légumes tajine	Yaourt sucré Petit moulé nature	Fruit de saison Compote pomme passion



### \*PARIS - SAINT PIERRE FOURIER (3-ADULTE) Du 17/11/2025 au 21/11/2025

		Value of the second		Adulte		
1 BUN		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
api	lundi	Salade de riz Bio et maïs Céleri râpé - Sauce remoulade	Sauté de dinde FR	DOURNÉE PEDAG Brocolis à l'ait Torsades	Tomme noire Suisse nature	Flan nappé caramel Compote poire
	mardi	Betteraves - Vinaigrette aux fines herbes Chou blanc râpé - Vinaigrette au curry	Boulettes au boeuf O - Sauce napolitaine Paupiette de veau - Sauce aux oignons	Semoule Brunoise provençale	F <mark>romage blanc aux fruit</mark> s Edam	Fruit de saison Fruit de saison
Mac	mercredi	Potage Dubarry	Brandade de colin MSC		Yaourt sucré	Fruit de saison
	jeudi	Carottes râpées - Vinaigrette Salade verte - Vinaigrette	Omelette du chef (MEA) Omelette du chef (MEA)	Haricots verts ail et persil Riz créole	Gouda Yaourt nature	Donuts Tarte aux prunes
	vendredi	Samoussa de Légumes Nems de volaille	Jambon blanc Escalope de poulet  - Sauce tomate	Tortis trois couleurs Gratin de chou fleur béchamel	Suisse fruité Saint Paulin	Fruit de saison Liégeois chocolat



### \*PARIS - SAINT PIERRE FOURIER (3-ADULTE) Du 24/11/2025 au 28/11/2025

				Adulte			
		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts	
api	lundi	Potage de légumes Friand au fromage	Chili sin carne, minicata roughs  Filet de colin MSC ② - Sauce citron	Riz pilaf Haricots verts à l'échalote	Yaourt sucré Mimolette	Fruit de saison Crème dessert caramel	A
	mardi	Brocolis - Vinaigrette Chou rouge - Vinaigrette au cidre	Sauté de boeuf O - Sauce aux herbes Tortellini épinard ricotta BIO - Sauce crème et ciboulette	Purée de pommes de terre 🕏	Saint Nectaire   Yaourt nature	Cake fondant citron Eclair chocolat	
No.	mercredi	Taboulé d'hiver (semoule Bio)	Sauté de dinde FR 🕕 - Sauce crème	Haricots beurre persillés	Cantal	Crème dessert à la vanille	T. C.
	jendi	Oeuf dur mayonnaise Mélange carotte et chou blanc râpé - Façon coleslaw	Haut de cuisse de poulet rôti FR  - Jus provençal  Omelette - Sauce tomate	Frites Jardinière de légumes	F <mark>romage blanc sucré</mark> Petit moulé nature	F <mark>ruit de saison</mark> Brioche perdue	
	vendredi	Bouillon vermicelles Lentilles - Vinaigrette à l'échalote	Filet de lieu noir MSC  - Sauce aurore Escalope de dinde FR  - Sauce piquante	Purée de Butternut Courge butternut béchamel	Camembert Suisse nature	Compote pomme • • • Fruit de saison	



## \*PARIS - SAINT PIERRE FOURIER (3-ADULTE) Du 01/12/2025 au 05/12/2025

				Adulte	THE PERSON NAMED IN	STREET, MELLEY STREET	Bulliet
		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts	
apī	lundi	Carottes râpées (régional) • - Vinaigrette Taboulé	Cordon bleu de dinde FR O Sauté de boeuf O - Au jus	Petits pois au jus Haricots verts persillés	Mimolette Yaourt nature	Tarte au chocolat Crème dessert vanille	
	mard	Potage parmentier Potage parmentier	Sauté de dinde FR	Coquillettes - Sauce aux petits légumes Petits pois et carottes à l'ail -	Vache qui rit	Fruit de saison Tarte aux pommes	
	mercredi	Bouillon vermicelles	Filet de hoki MSC 🥯 - Sauce à l'oseille	Riz pilaf	Chanteneige	Compate pamme BIO 🌣	
	jeudi	Salade de blé aux petits légumes Radis rose - , beurre	Sauté de boeuf O - Sauce Andalouse (mayonnaise aux épices) Poisson pané ②	Brocolis persillés Purée de pommes de terre	Emmental Suisse BIO sucré	Flan nappé caramel Fruit de saison	
	vendredi	Potage de poireaux pommes de terre Salade façon coleslaw	Tertellinis ricotta epinard BJO  Merguez	Mozzarella - Sauce basilic Purée de Butternut	Vache qui rit Yaourt arôme	Fruit de saison Semoule au lait	



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

Total Series				Adulte			
		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts	
api	lundi	Haricots verts Endives - Vinaigrette	Sauté de boeuf (régional) O  O-Façon carbonade Filet de merlu blanc	Semoule Poêlée de légumes	Yaourt Local de Viltain Suisse 810 sucré	Fruit de saison (régional) © Eclair vanille .	9
	mard	Carottes râpées (régional) • - Vinaigrette Betteraves - Vinaigrette	Egréné végétal - Sauce tomate Galette sarrasin garnie au poulet	Spaghetti Salade verte	Yaourt sucré- Edam	Fruit de saison Compote de pommes	
	mercredi	Salade façon coleslaw 🥯	Rôti de dinde BBC 💿 - Sauce au jus	Crumble de choux-fleur bio et brocolis bio	Edam	Fruit de saison	
	jeudi	Potage de légumes Salade de chou rouge aux pommes	Pavé de merlu MSC ② - Sauce ciboulette Nuggets de poulet pané ①	Haricots plats aux oignons Potatoes	Fromage blanc sucré Fromage blanc sucré	Crème dessert vanille Éclair à la vanille	
	vendredi	Salade verte - , croûtons nature Macédoine de légumes	T <mark>artiflette</mark> Cuisse de poulet	Epinards à la crème	S <mark>uisse Aro sucré</mark> Edam	Fruit de saison Donuts	and the same



#### \*PARIS - SAINT PIERRE FOURIER (3-ADULTE) Du 15/12/2025 au 19/12/2025

	9 10	I Futu(s)	D. L.	Adulte		ALERS SELL AND PROVIDED BY
		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
pi	lundi	Salade de riz de Camargue   Betteraves - Vinaigrette	Paupiette au veau FR O - Au jus Cuisse de poulet - Jus aux herbes	Poêlée de légumes Purée de pommes de terre	Vache qui rit Suisse fruité	Fruit de saison Beignet au chocolat
30 N	mardi	<mark>Quiche aux légumes</mark> Salade verte - Vinaigrette	Poisson pané 🔞 - Sauce citron Lasagnes bolognaise 🥭	Haricots verts aux oignons	Edam Yaourt sucré	Fruit de saison
) A	mercredi	Crêpe au fromage	Rôti de boeuf 🕛 - Au jus	Carottes persillées	Brie	Fruit de saison
	jeudi	Mini Feuilletés apéritifs	Suprême de Volaille sauce aux marrons	Pomme Pin	Yaourt nature	Bûche au chocolat & Clémentine
F & has	vendredi	Potage carottes au lait de coco Chou rouge râpé - Vinaigrette	Lentilles - Sauce tomate Filet de merlu blanc - Sauce Nantua	Gratin de poireaux	Chanteneige Suisse 110 sucré	Fruit de saison Riz au lait en pot

Produit labellisé Origine France Recette du chef Pio

