

***PARIS - SAINT PIERRE FOURIER (3-ADULTE)**
Du 05/01/2026 au 09/01/2026

Adulte						
	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts	
api lundi	Salade de pommes de terre arlequin Céleri râpé - Sauce fromage blanc ciboulette	Cordon bleu de dinde FR Steak de veau - Sauce brune	Épinards à la Béchamel Riz	Buche lait mélangé Yaourt nature	Crème dessert à la vanille Fruit de saison	
mardi	Betteraves - Vinaigrette Salade verte - Vinaigrette	Sauté de porc FR - Sauce aux olives Filet de saumon MSC	Pommes de terre rissolées Fondue de poireaux	Emmental Tomme blanche	Fruit de saison Yaourt arôme	
mercredi	Potage de potiron	Pavé de merlu MSC - Sauce à l'oseille	Coquillettes BIO	Suisse fruité	Compote pomme cannelle du chef	
jeudi	Carottes râpées (régional) - Vinaigrette Sardines	Omelette au fromage Saucisse de volaille	Gratin de Brocolis Brocolis bio en gratin Lentilles	Yaourt sucré Bleu	Galette des rois Fruit de saison	
vendredi	Taboulé Salade de haricots verts	Sauté de dinde FR - Sauce champignons Filet de poisson meunière	Haricots verts ail et persil Tortis	Saint Paulin Yaourt nature	Fruit de saison Riz au lait en pot	

Origine France
 Produit labellisé
 Recette du chef
 Bio
 Plat signature
 Régional


Nos menus sont susceptibles de changements selon approvisionnements des fournisseurs

Naternelle


***PARIS - SAINT PIERRE FOURIER (3-ADULTE)**
Du 12/01/2026 au 16/01/2026

Adulte					
	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Chou blanc râpé Friand au fromage	Parmentier à l'égrainé de pois Bio Cuisse de poulet - Sauce au miel	Haricots beurre	Edam Suisse nature	Fruit de saison Semoule au lait nappé caramel
mardi	Salade de pâtes aux dés de tomate - Vinaigrette Salade verte - Vinaigrette	Poisson pané - , citron Tartiflette aux dés de dinde	Gratin de chou fleur CE2 béchamel	Samos Yaourt nature	Fruit de saison Compote de pommes
mercredi	Potage de légumes	Sauté de boeuf FR - Sauce aux quatre épices	Carottes à l'échalote	Camembert	Éclair au chocolat
jeudi	Céleri râpé - Sauce façon remoulade Salade Mexicaine - Vinaigrette	Haut de cuisse de poulet rôti - FR - Sauce paprika Boulette au veau - Sauce milanaise	Macaronis Butternut rôtie	Brie Fromage blanc nature	Fan nappé caramel Tarte aux pommes
vendredi	Tarte au fromage Macédoine de légumes - Mayonnaise	Paupiette de veau - Sauce moutarde Gratin de moules aux petits légumes et pommes de terre	Mousseline de brocolis	Yaourt aromatisé Edam	Fruit de saison Compote pomme coing









***PARIS - SAINT PIERRE FOURIER (3-ADULTE)**
Du 19/01/2026 au 23/01/2026

Adulte						
	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts	
 lundi	Salade de maïs - Vinaigrette Lentilles - Vinaigrette	Emincé de filet de poulet - Sauce au curry doux Paupiette de dinde - Sauce forestière	Crozet BIO en gratin Jardinière de légumes	Yaourt aromatisé Mimolette	Fruit de saison Fruit de saison	
mardi	Carottes râpées (régional) - Vinaigrette Endives - Vinaigrette	Tortellini épinard ricotta - Sauce au fromage fondu Filet de lieu MSC - Sauce à la crème	Semoule au curcuma	Fromage blanc sucré Emmental	Compote pomme Fruit de saison	
mercredi	Bouillon vermicelles	Dos de colin d'Alaska MSC - Sauce à l'oseille	Butternut poêlé	Yaourt sucré	Fruit de saison	
jeudi	Potage de légumes	Sauté de porc FR - Sauce caramel Boulettes au boeuf - Sauce romarin	Riz créole Carottes à l'ail	Saint Môret Bio Chèvre bûche mélange	Mousse au chocolat au lait Ananas au sirop	
vendredi	Oeuf dur - Sauce mayonnaise Sardines à la tomate	Steak de veau - Sauce aux oignons Filet de colin MSC - Sauce dieppoise	Petits Pois au jus Pommes de terre rissolées	Coulommiers Suisse nature	Tarte aux pommes Normande Compote de pommes	



***PARIS - SAINT PIERRE FOURIER (3-ADULTE)**
Du 26/01/2026 au 30/01/2026

Adulte						
	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts	
 lundi	Betteraves - Vinaigrette Céleri râpé - Sauce remoulade	Bolognaise végétarienne Filet de cabillaud 🍷 - Sauce paprika	Coquillettes BIO Epinards	Saint Nectaire 🍷 Fromage blanc nature	Compote pomme Paris Brest	
mardi	Haricots verts - Vinaigrette Chou rouge - Vinaigrette au xérès	Sauté de poulet - Sauce paprika Haut de cuisse de poulet rôti FR 🇫🇷	Riz créole Purée de potiron et de potimarron	Carré de l'Est Yaourt nature	Crème dessert à la vanille Riz au lait en pot	
mercredi	Taboulé	Rôti de dinde 🍷 - Sauce aux olives	Haricots plats aux oignons	Yaourt sucré	Fruit de saison	
jeudi	Rotage poireaux pommes de terre Salade mexicaine	Tartiflette Merguez 🍷 - Sauce aux légumes couscous 🍷	Légumes couscous	Fromage blanc nature - , crème de marrons Gouda	Clémentine Fruit de saison	
vendredi	Crêpe au fromage Salade mimosa (perles de pâtes, carottes, oeuf)	Poisson pané 🍷 - , citron Steak haché de veau - Sauce aux oignons	Purée de pommes de terre et carottes Blettes béchamel 🍷	Coulommiers Fromage blanc nature	Fruit de saison Compote de pommes	















***PARIS - SAINT PIERRE FOURIER (3-ADULTE)**
Du 02/02/2026 au 06/02/2026

Adulte						
	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts	
 lundi	Potage de potiron Blanc de poireaux - Vinaigrette au persil	Filet de saumon MSC  Sauce ciboulette Pilon de poulet - Sauce orientale	Brocolis à l'ail Semoule Bio 	Suisse fruité Saint Paulin	Crêpe sucrée , sauce chocolat - Chantilly Fruit de saison	
mardi	Carottes râpées (régional)  Vinaigrette Salade verte - Vinaigrette	Tortillas de pommes de terre Saucisse de volaille - Sauce madère	Pommes de terre vapeur Haricots beurre	Buche lait mélangé Fromage blanc nature	Compote pomme Mousse citron	
mercredi	Samoussa de Légumes	Sauté de boeuf FR  - Façon carbonade	Gratin de chou fleur	Yaourt Bio à la vanille 	Gâteau du chef à la pomme cannelle 	
jeudi	Salade verte - Vinaigrette Quiche au fromage	Pain pita - Lamelles kebab - Sauce blanche - , tomates Paupiette de veau - Sauce chasseur	Frites Petits pois	Saint Paulin Fromage blanc nature	Fruit de saison Compote poire Bio 	
vendredi	Bouillon vermicelles Carottes râpées - Vinaigrette à l'orange	Saucisse fumée Steak haché de veau - Sauce barbecue	Lentilles Haricots verts ail et persil	Emmental Yaourt nature	Fruit de saison Flan chocolat	

***PARIS - SAINT PIERRE FOURIER (3-ADULTE)**
Du 09/02/2026 au 13/02/2026

Adulte						
		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
 	lundi	Chou fleur - Sauce cocktail Salade de pâtes au surimi et mayonnaise	Sauté de dinde FR - Sauce à l'indienne Dos de lieu MSC - Sauce citron	Riz créole Navets braisés	Yaourt Bio sucré Petit moulé nature	Fruit de saison Crème dessert praliné
	mardi	Pizza au fromage Mâche - Vinaigrette	Omelette du chef au fromage Lasagnes au boeuf	Carottes persillées (régional)	Mimolette Suisse nature	Flan à la vanille Fruit de saison
	mercredi	Potage de légumes	Rôti de boeuf FR - , ketchup	Pommes de terre cubes rissolées	Yaourt vanille BIO	Fruit de saison
	jeudi	Betteraves - Vinaigrette Salade verte - Vinaigrette	Boulettes au veau - Sauce à la lombarde Merguez - Sauce aux oignons	Lentilles Spaghetti	Tomme blanche Edam	Mousse au chocolat au lait Flognarde aux poires
	vendredi	Panais râpé - Vinaigrette Salade de blé arlequin	Brandade de colin MSC Omelette du chef au fromage	Petits pois	Petit moulé ail et fines herbes Bleu	Compote pomme Suisses aux fruits

***PARIS - SAINT PIERRE FOURIER (3-ADULTE)**
Du 16/02/2026 au 20/02/2026

Adulte						
		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
   	lundi	Poireaux vgt - Vinaigrette Salade de riz Bio aux oeufs 	Dos de colin d'Alaska MSC  - Sauce crème Boulette à l'agneau - Façon tajine	Riz créole Légumes tajine - Semoule	Fromage blanc sucré Suisse nature	Tarte au chocolat Compote pomme pruneaux
	mardi	Nems de volaille Salade verte - Vinaigrette	Sauté de poulet - Sauce caramel Dos de colin MSC 	Nouilles chinoises aux petits légumes  Mélange de pommes de terre et potimarron béchamel 	Suisse sucré Gouda	Litchi Yaourt arôme
	mercredi	Potage Esaü (lentilles Bio) 	Boulettes au veau  - Sauce au thym	Carottes à l'échalote	Edam	Cocktail de fruits
	jeudi	Chou blanc râpé Friand au fromage	Lasagnes de légumes à l'égrainé de pois Bio  Sauté de dinde - Sauce aux olives	Brocolis	Yaourt sucré Coulommiers	Fruit de saison Poire aux speculoos
	vendredi	Potage de légumes Betteraves rouges Bio - Vinaigrette moutarde à l'ancienne	Nuggets de poulet pané  Sausisse de volaille	Mousseline de brocolis Carottes 	Cotentin ail et fines herbes Tomme noire (portion)	Crème dessert à la vanille Fruit de saison