

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

Adulte						
		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
	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	Bûche 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  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

***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  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 quatres épices	Carottes à l'échalote	Camembert	Éclair au chocolat
	jeudi	Céleri râpé - Sauce façon remoulade Salade Mexicaine - Vinaigrette	Haut de cuisse de poulet rôti  - Sauce paprika Boulette au veau - Sauce milanaise 	Macaronis Butternut rôtie	Brie Fromage blanc nature	Flan nappé caramel Tarte aux pommes
	vendredi	Tarte au fromage Macédoine de légumes - Mayonnaise	Ravioli 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 Moret 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	
api	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 Potage 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	
api	lundi	Potage de potiron Blanc de poireaux - Vinaigrette au persil	Fillet 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	Bûche 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 rapé - 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 Bio	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) 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 🇫 Saucisse de volaille	Mousseline de brocolis Carottes ☀	Cotentin oil et fines herbes Tomme noire (portion)	Crème dessert à la vanille Fruit de saison	