

***PARIS - SAINT PIERRE FOURIER (3-ADULTE)**
Du 09/03/2026 au 13/03/2026

Adulte					
	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Chou fleur - Sauce cocktail Taboulé d'hiver (semoule Bio)	Nuggets végétarien de blé -, ketchup Steak de veau - Sauce brune	Frites Haricots verts persillés	Fromage blanc sucré Tomme noire	Pêche au sirop Compote fraîche pomme vanille
mardi	Carottes râpées - Vinaigrette Friand au fromage	Saucisse de Strasbourg Filet de saumon MSC	Lentilles Fondue de poireaux	Gouda Yaourt sucré	Compote pomme poire Liégeois vanille
mercredi	Cake du chef aux légumes	Sauté de dinde FR - Sauce moutarde	Petits Pois	Suisse sucré	Fruit de saison
jeudi	Potage de courge Sardines à l'huile	Filet de lieu noir MSC - Sauce aux olives Saucisse de volaille - Sauce romarin	Riz créole Haricots plats persillés	Brie Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison Tarte au citron
vendredi	Betteraves - Vinaigrette Salade de pâte et mais	Boulettes au veau - Sauce tomate Filet de poisson meunière	Semoule Epinards béchamel	Yaourt sucré Carré de Ligueil	Éclair au chocolat Fruit de saison

Produit labellisé
 Bio
 Origine France
 Plat signature
 Recette du chef

Nos menus sont susceptibles de changements selon approvisionnements des fournisseurs

Maternelle

***PARIS - SAINT PIERRE FOURIER (3-ADULTE)**
Du 16/03/2026 au 20/03/2026

Adulte					
	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Betteraves - Vinaigrette Friand au fromage	Brandade de poisson Cuisse de poulet - Sauce au miel	Haricots beurre	Kiri Suisse fruité	Tarte aux poires Bourdaloue Compote de pommes
mardi	Lentilles - Vinaigrette à l'échalote Salade verte - Vinaigrette	Omelette du chef Tartiflette aux dés de dinde	Gratin de Brocolis en gratin	Yaourt sucré Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison Semoule au lait nappé caramel
mercredi	Salade mexicaine	Pavé de merlu MSC - Sauce citron	Haricots verts ail et persil	Mimolette	Compote de pommes
jeudi	Carottes râpées - Vinaigrette Potage de légumes	Paupiette au veau - Sauce provençale Omelette aux fines herbes	Semoule Butternut rôtie	Carré de Liqueil Yaourt sucré	Fruit de saison Tarte aux pommes - Crème anglaise
vendredi	Pomelos - sucre Salade verte - Vinaigrette - , croûtons	Sauté de porc (régional) - Sauce currywurst Filet de saumon MSC - Sauce aurore	Macaronis petits pois	Bûche lait mélangé Suisse fruité	Mousse au chocolat au lait Compote pomme coing

***PARIS - SAINT PIERRE FOURIER (3-ADULTE)**
Du 23/03/2026 au 27/03/2026

Adulte					
	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Iceberg Pique Nique - Vinaigrette Lentilles - Vinaigrette	Bolognaise de boeuf 🇫🇷 Paupiette de dinde - Sauce forestière	Torsades Jardinière de légumes	Gouda Fromage blanc sucré	Fruit de saison Gaufre au sucre
mardi	Carottes râpées - Vinaigrette Quiche aux légumes	Lentilles - Sauce tomate Filet de lieu MSC 🇫🇷 - Sauce à la crème	Riz créole Fondue de poireaux 🍷	Coulommiers Yaourt aromatisé	Crème dessert à la vanille Fruit de saison
mercredi	Oeuf dur - , mayonnaise	Beignet de calamars à la romaine - , citron	Carottes persillées	Fromage blanc sucré	Fruit de saison
Menu Ch'tis du Nord					
jeudi	Pêche au thon Potage de légumes	Sauté de boeuf FR 🇫🇷 - Façon carbonade Boulettes au boeuf 🇫🇷 - Sauce romarin	Frites Carottes à l'ail	Maroilles Yaourt sucré	Gâteau du chef au speculoos 🇫🇷 Fruit de saison
vendredi	Macédoine de légumes Salade mexicaine	Sauté de dinde FR 🇫🇷 - Sauce dijonnaise Filet de colin MSC 🇫🇷 - Sauce dieppoise	Blé pilaf Brunoise provençale	Vache qui rit Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison Compote de pommes

🇫🇷 Origine France 🍷 Plat signature 🇫🇷 Produit labellisé 🍷 Recette du chef

Nos menus sont susceptibles de changements selon approvisionnements des fournisseurs

Naternelle

***PARIS - SAINT PIERRE FOURIER (3-ADULTE)**
Du 30/03/2026 au 03/04/2026

Adulte					
	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Crêpe au fromage Céleri râpé - Sauce remoulade	Dos de colin d'Alaska MSC - Sauce Nantua Gratin de coquillettes Bio aux allumettes de dinde	Haricots verts à l'échalote	Saint Paulin Yaourt aromatisé	Fruit de saison Paris Brest
mardi	Rillettes de thon à la ciboulette Chou rouge - Vinaigrette au xérès	Haut de cuisse de poulet rôti FR - Sauce basquaise Merguez - Sauce aux légumes couscous	Pommes de terre sautées Légumes couscous - Semoule	Cantal Fromage blanc sucré	Cocktail de fruits Riz au lait en pot
mercredi	Pois chiches (plat) - Maïs - Vinaigrette	Rôti de bœuf FR - Sauce aux oignons	Mélange de petits pois et carottes	Yaourt sucré	Fruit de saison
jeudi	Betteraves - Vinaigrette Salade mexicaine	Tortelloni Bio pomodora mozzarella Tortelloni Bio pomodora mozzarella sauce tomate Omelette du chef	Purée de pommes de terre et carottes	Suisse sucré Tomme grise	Tarte aux pommes Normande Fruit de saison
vendredi	Opération Bol de Riz	Riz créole - Sauce tomate		Yaourt sucré	Fruit de saison

***PARIS - SAINT PIERRE FOURIER (3-ADULTE)**
Du 06/04/2026 au 10/04/2026

Adulte					
	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi			Férié		
mardi	Betteraves - Vinaigrette Crêpe au fromage	Raviolis aux légumes Jambon de dinde 	Haricot vert boîte	Vache qui rit Suisse fruité	Crème dessert au chocolat Fruit de saison
mercredi	Carottes râpées - Vinaigrette	Merguez grillée - Façon couscous	Semoule	Suisse sucré	Fruit de saison
Menu Indien					
jeudi	Samoussa de Légumes Quiche au fromage	Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce à l'indienne Paupiette de veau	Riz - Sauce au curry doux Petits pois	Saint Paulin	Fromage blanc - coulis mangue passion Fruit de saison
vendredi	Concombre - Sauce bulgare Salade coleslaw 	Sauté de boeuf FR  - Sauce barbecue Steak haché de veau - Sauce barbecue	Frites Haricots verts ail et persil	 Edam Yaourt nature	Compote pomme cassis Chou vanille

 Origine France  Produit labellisé  Produit de saison

Nos menus sont susceptibles de changements selon approvisionnements des fournisseurs

 Naternella

***PARIS - SAINT PIERRE FOURIER (3-ADULTE)**
Du 13/04/2026 au 17/04/2026

Adulte					
	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Salade mimosa (perles de pâtes, carottes, radis) Pomelos - , sucre	Nuggets de poulet pané  Dos de lieu MSC  - Sauce citron	Mousseline de brocolis BIO  Pommes de terre vapeur	Cotentin ail et fines herbes Suisse fruité	Crème dessert à la vanille Tarte au citron meringuée
mardi	Mais - Vinaigrette	Sauté de poulet - Sauce champignons Parmentier de boeuf aux légumes du Chef 	Coquillettes 	Mimolette Petit moulé nature	Compote de pommes Fruit de saison
mercredi	Taboulé	Paupiette au veau  - Sauce au thym	Carottes persillées 	Emmental	Cocktail de fruits
jeudi	Concombre - Vinaigrette Salade de lentilles à la feta	Tortillas de pommes de terre Merguez 	Poêlée de légumes 	Yaourt sucré Edam	Fruit de saison Ananas au sirop
vendredi	Saucisson à l'ail - , cornichons Panais râpé - Sauce cocktail	Dos de colin d'Alaska MSC  - Sauce crème Omelette du chef au fromage	Riz créole Petits pois aux lardons 	Fromage blanc sucré Bleu	Tarte au chocolat Fruit de saison