

# Ville de Paris

## Exemples de menus Adultes 5C choix à plus de 82% d'alimentation durable

### Cycle Automne-hiver



	Lundi	Mardi	Mercredi 2 janvier	Jeudi 3 janvier	Vendredi 4 janvier
<b>Semaine 1</b>				<b>Aujourd'hui, c'est végétarien</b>	
<b>Hors-d'œuvre</b>			Salade de betteraves <b>BIO</b>	Salade de pâtes <b>BIO</b>	Carottes râpées <b>BIO</b> locales
		Vinaigrette <b>BIO</b>	Vinaigrette <b>BIO</b>	Vinaigrette <b>BIO</b>	Vinaigrette <b>BIO</b>
<b>Plat chaud</b>		Sauté de bœuf <b>BIO</b> sauce caramel	Fondant au fromage de brebis	Parmentier de poisson à la purée de courges butternut <b>BIO</b>	
<b>Plat végétarien</b>		Ragout de lentille <b>BIO</b> , PDT et légumes <b>BIO</b>		Galette de tofu chèvre et tomate <b>BIO</b>	
<b>Garniture</b>		Lentilles mijotées <b>BIO</b>	Salade verte <b>BIO</b>	Purée de courges butternut <b>BIO</b> et PDT <b>BIO</b>	
<b>Produits laitiers</b>		Cantal AOP & pain spécial	Petit suisse <b>BIO</b>	Camembert <b>BIO</b>	
<b>Desserts</b>		Fruit <b>BIO</b>	Purée de pommes et poires <b>BIO</b>	Cake <b>BIO</b>	



Le pain servi chaque jour est issu de l'agriculture **BIO**



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Plat du chef préparé en cuisine



Plat végétarien



Produit local



Produit label rouge



Appellation d'Origine Protégée



Produit de circuit court

# Ville de Paris

## Exemples de menus Adultes 5C choix à plus de 82% d'alimentation durable

### Cycle Automne-hiver



Semaine 2		Lundi 7 janvier	Mardi 8 janvier	Mercredi 9 janvier	Jeudi 10 janvier	Vendredi 11 janvier
			<b>Aujourd'hui c'est végétarien</b>		<b>Aujourd'hui, c'est bar à entrées et ** l'Epiphanie**!</b>	
<b>Hors-d'œuvre</b>	Samoussa		Carottes râpées <b>locales</b> <b>BIO</b>	Rillettes de canard & pain navette	Salade d'agrumes <b>BIO</b>	Terrine de légumes sauce fromage blanc aux herbes <b>BIO</b>
	Pizza au fromage		Salade verte <b>BIO</b> & noisettes	Salade de pois chiche et vinaigrette <b>BIO</b>	Endives émincées <b>BIO</b> & pignons de pin	Macédoine <b>BIO</b> mayonnaise
<b>Plat chaud</b>	Curry d'agneau <b>LBR</b>		Vinaigrette <b>BIO</b>	Pavé de merlu sauce champignons crémeuse	Rôti de porc <b>LBR</b> sauce provençale	Gratin de moules
<b>Plat végétarien</b>	Boulette de soja sauce orientale		Nuggets de pois chiches <b>BIO</b>	Ravioli au tofu <b>BIO</b>	Omelette <b>BIO</b> sauce basquaise	Chili sin carné <b>BIO</b> (haché végétal)
<b>Garniture</b>	Boulgour <b>BIO</b>		Haricots verts <b>BIO</b>	Poêlée de légumes <b>BIO</b> et pommes de terre <b>BIO</b>	Gratin Mac & cheese (macaroni <b>BIO</b> béchamel, mozzarella & cheddar)	Riz semi-complet <b>BIO</b>
<b>Produits laitiers</b>	Livarot <b>AOP</b>		Yaourt au citron <b>BIO</b>	Fromage blanc <b>BIO</b> sucré différemment: sucre <b>BIO</b> confiture de mûres <b>BIO</b> confiture de lait	Cantadou ail & fines herbes	Camembert <b>BIO</b> & pain spécial
	Saint Nectaire <b>AOP</b>		Yaourt à la vanille <b>BIO</b>		Rondelé aux noix	Coulommiers <b>BIO</b> & pain spécial
	Fruit <b>BIO</b> au choix		Fruit <b>BIO</b> au choix	Fruit <b>BIO</b> au choix	Galette des rois pur beurre	Fruit <b>BIO</b> au choix



Le pain servi chaque jour est issu de l'agriculture **BIO**



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Plat du chef préparé en cuisine



Plat végétarien



Produit local



Produit label rouge



Appellation d'Origine Protégée



Produit de circuit court

# Ville de Paris

## Exemples de menus Adultes 5C choix à plus de 82% d'alimentation durable

### Cycle Automne-hiver



Semaine 3	Lundi 14 janvier	Mardi 15 janvier	Mercredi 16 janvier	Jeudi 17 janvier	Vendredi 18 janvier
				<b>Aujourd'hui, c'est végétarien!</b>	
<b>Hors-d'œuvre</b>	Emincé d'endives <b>BIO</b>	Salade de betteraves <b>BIO</b>	Coleslaw <b>BIO</b>	Soupe de lentilles <b>BIO</b> au cumin	Salade de riz <b>BIO</b>
	Choux bicolores <b>BIO</b> persillé	Salade de brocolis <b>BIO</b>	Céleri rémoulade <b>BIO</b>		Salade de pâtes <b>BIO</b>
	vinaigrette échalote <b>BIO</b>	Vinaigrette <b>BIO</b>			vinaigrette <b>BIO</b>
<b>Plat chaud</b>	Cuisse de poulet <b>LBR</b> au jus	Emincé de dinde <b>LBR</b> sauce kebab	Sauté de veau <b>LBR</b> sauce grand-mère	Bruschetta végétarienne (composée de légumes <b>BIO</b> )	Filet de poisson meunière <b>frais</b> (colin d'Alaska) et sauce tartare
<b>Plat végétarien</b>	<i>Boullgour <b>BIO</b> à la mexicaine</i>	<i>Steak de soja sauce tomate basilic</i>	<i>Cappelletti épinard tofu <b>BIO</b></i>		<i>Pizza au fromage et salade verte <b>BIO</b></i>
<b>Garniture</b>	Petit pois <b>BIO</b> et boullgour <b>BIO</b>	Pommes noisettes	Purée de courge butternut <b>BIO</b> et PDT <b>BIO</b>	Salade verte <b>BIO</b>	Carottes <b>BIO</b> à la crème
<b>Produits laitiers</b>	Yaourt au citron <b>BIO</b> et madeleine épautre <b>BIO</b>	Pont l'évêque <b>AOP</b> & pain spécial	Fromage blanc <b>BIO</b>	Pointe de brie <b>BIO</b>	Tomme de pays <b>BIO</b>
	Yaourt à la myrtille <b>BIO</b> et madeleine épautre <b>BIO</b>	Munster <b>AOP</b> & pain spécial	Petits suisses <b>BIO</b>	Saint Paulin <b>BIO</b>	Edam <b>BIO</b>
<b>Desserts</b>	Fruit <b>BIO</b> au choix	Fruit <b>BIO</b> au choix	Gâteau moelleux <b>BIO</b> au chocolat du chef (farine <b>BIO</b> locale & œufs <b>BIO</b> ) et crème anglaise	Poire au sirop <b>BIO</b> et ses amandes effilées	Fruit <b>BIO</b> de producteur local au choix
				Ananas au sirop <b>BIO</b> et ses amandes effilées	



Le pain servi chaque jour est issu de l'agriculture **BIO**



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Plat du chef préparé en cuisine

Plat végétarien

Produit local

Produit label rouge

Appellation d'Origine Protégée

Produit de circuit court

# Ville de Paris

## Exemples de menus Adultes 5C choix à plus de 82% d'alimentation durable

### Cycle Automne-hiver



Semaine 4

	Lundi 21 janvier	Mardi 22 janvier	Mercredi 23 janvier	Jeudi 24 janvier	Vendredi 25 janvier
		<b>Aujourd'hui, c'est végétarien!</b>		<b>*** Repas Savoyard ***</b>	<b>** Les Pas pareilles **</b>
<b>Hors-d'œuvre</b>	Emincé de chou rouge <b>BIO</b>	Pomelos <b>BIO</b> et sucre <b>BIO</b>	Pâté de campagne * et cornichons	Salade verte <b>BIO</b>	Carottes râpées <b>BIO</b> locales
	Céleri râpé <b>BIO</b>	Emincé d'endives <b>BIO</b>	Entrée végétarienne Œuf dur <b>BIO</b> mayonnaise	Vinaigrette <b>BIO</b>	Chou blanc <b>BIO</b>
	Vinaigrette <b>BIO</b>	Vinaigrette <b>BIO</b>		Vinaigrette ciboulette <b>BIO</b>	
<b>Plat chaud</b>	Escalope de dinde <b>LBR</b> sauce Vallée d'Auge		Bœuf braisé <b>BIO</b> à la tomate	<b>Croziflette BIO</b> (crozets <b>BIO</b> , fromage à croziflette, lardons)	Filet de Tilapia sauce citron
<b>Plat végétarien</b>	Pané moelleux au gouda	Curry de légumes <b>BIO</b> et <b>PDT BIO</b>	Quenelle nature sauce tomate	<b>Croziflette BIO végétarienne</b> (crozets <b>BIO</b> , fromage à raclette)	Pâtes <b>BIO</b> , légumes <b>BIO</b> et pois cassés
<b>Garniture</b>	Petits pois <b>BIO</b> et riz <b>BIO</b>		Purée de pommes de terre fraîches <b>BIO</b>		Ratatouille niçoise <b>BIO</b> et coquillettes <b>BIO</b>
<b>Produits laitiers</b>	Petit Louis	Vieux pané	Livarot <b>AOP</b> & pain spécial	Le marron marrant (fromage blanc <b>BIO</b> , crème de marrons, meringue)	Yaourt nature <b>BIO</b>
	Babybel	Chamois d'or	Cantal <b>AOP</b> & pain spécial		Yaourt à la fraise <b>BIO</b>
<b>Desserts</b>	Fruit <b>BIO</b> au choix	Crème dessert au chocolat de la Fromagerie Maurice	Fruit <b>BIO</b> au choix	Fruit <b>BIO</b> au choix	<b>Blondie BIO</b> (Farine <b>BIO</b> locale & Œuf <b>BIO</b> ) et crème anglaise
		Crème dessert à la vanille de la Fromagerie Maurice			



Le pain servi chaque jour est issu de l'agriculture **BIO**

Produit issu de l'Agriculture Biologique

Plat du chef préparé en cuisine

Plat végétarien

Produit local

Produit label rouge

Appellation d'Origine Protégée

Produit de circuit court

# Ville de Paris

## Exemples de menus Adultes 5C choix à plus de 82% d'alimentation durable

### Cycle Automne-hiver



Semaine 5	Lundi 28 janvier	Mardi 29 janvier	Mercredi 30 janvier	Jeudi 31 janvier <i>Aujourd'hui, c'est végétarien!</i>	Vendredi 1 février
<b>Hors-d'œuvre</b>	Emincé d'endives <b>BIO</b> aux noix	Pizza au fromage	Potage crécy <b>BIO</b>	Céleri <b>BIO</b> aux pommes	Rillettes de sardines au curry
	Salade verte <b>BIO</b> et œufs <b>BIO</b>	Samoussa aux légumes		Chou rouge <b>BIO</b> et maïs	Guacamole au fromage blanc <b>BIO</b>
	vinaigrette miel <b>BIO</b>			Vinaigrette <b>BIO</b>	Pain suédois à tartiner
<b>Plat chaud</b>	Sauté de porc <b>LBR</b> sauce dijonnaise	Cuisse de poulet <b>LBR</b> sauce basquaise	Rôti de bœuf <b>BIO</b> au jus	Couscous végétarien (boulettes de soja tomate)	Marmite de colin sauce tomate
<b>Plat végétarien</b>	Ragoût de lentilles et légumes <b>BIO</b>	Steak de Seitan (blé et légumes)	Parmentier <b>BIO</b> végétarien	(légumes couscous <b>BIO</b> et semoule <b>BIO</b> )	Pâtes <b>BIO</b> sauce aux légumes et soja
<b>Garniture</b>	Lentilles mijotées locale <b>BIO</b>	Haricots verts <b>BIO</b> et PDT <b>BIO</b>	Brocolis <b>BIO</b> sauce béchamel et blé <b>BIO</b>		Spaghettis <b>BIO</b>
<b>Produits laitiers</b>	Gouda	Emmental <b>BIO</b> & pain spécial	Yaourt nature <b>BIO</b>	Petit fromage frais sucré	Fourme d'Ambert <b>AOP</b>
	Mimolette	Saint Paulin <b>BIO</b> & pain spécial	Fromage blanc <b>BIO</b>	Petit fromage frais fruité	Tomme blanche
<b>Desserts</b>	Mousse au chocolat au lait	Fruit <b>BIO</b> au choix	Fruit <b>BIO</b> au choix	Purée de pomme <b>BIO</b> (fraîches) du chef et madeleine <b>BIO</b>	Fruit <b>BIO</b> au choix
	Liégeois à la vanille				



Le pain servi chaque jour est issu de l'agriculture **BIO**

Produit issu de l'Agriculture Biologique	Plat du chef préparé en cuisine	Plat végétarien	Produit local
Produit label rouge	Appellation d'Origine Protégée	Produit de circuit court	

# Ville de Paris

## Exemples de menus Adultes 5C choix à plus de 82% d'alimentation durable

### Cycle Automne-hiver



	Lundi 4 février	Mardi 5 février	Mercredi 6 février	Jeudi 7 février	Vendredi 8 février
<b>Semaine 6</b>		<b>Aujourd'hui, c'est végétarien et ** La Chandeleur **!</b>			** Les Pas Pareilles**
<b>Hors-d'œuvre</b>	Betteraves <b>BIO</b> et maïs <b>BIO</b> Salade de lentilles <b>BIO</b> Vinaigrette au cerfeuil <b>BIO</b>	Salade croquante <b>BIO</b> Emincé de chou rouge <b>BIO</b> vinaigrette <b>BIO</b>	Coleslaw <b>BIO</b> (carottes, chou blanc, oignons, mayonnaise) Endives <b>BIO</b> Vinaigrette <b>BIO</b>	Salade de haricots verts <b>BIO</b> Maïs <b>BIO</b> & thon Vinaigrette <b>BIO</b>	Céleri <b>BIO</b> râpé vinaigrette <b>BIO</b> moutarde Pomelos <b>BIO</b> & sucre <b>BIO</b>
<b>Plat chaud</b>	Sauté de veau <b>LBR</b> marengo		Axoa de bœuf <b>BIO</b> (PDT )	Rôti de dinde <b>LBR</b> au romarin	Beignets de calamars et citron
<b>Plat végétarien</b>	Boulettes falafel (légumineuses) <b>BIO</b>	Quinoa à la mexicaine <b>BIO</b>	Axoa végétarien (et PDT <b>BIO</b> )	Fondant au fromage de brebis <b>BIO</b> du chef	Nuggets de blé
<b>Garniture</b>	Poêlée de légumes <b>BIO</b> et boulgour <b>BIO</b>		Salade verte <b>BIO</b>	Riz <b>BIO</b> à la provençale	Mélange d'automne <b>BIO</b> (carottes, flageolets) au potimarron
<b>Produits laitiers</b>	Pont l'Evêque <b>AOP</b>	Fromage blanc <b>BIO</b>	Gouda <b>BIO</b> & pain spécial	Yaourt <b>BIO</b> nature de Sigy (ferme IDF)	Brebis crème
	Saint Nectaire <b>AOP</b>	Petits suisses <b>BIO</b>	Edam <b>BIO</b> & pain spécial	Yaourt <b>BIO</b> aromatisé de Sigy (ferme IDF)	Rondelé nature
<b>Desserts</b>	Fruit <b>BIO</b> au choix	Crêpe nature <b>BIO</b> sucrée & pâte à tartiner <b>BIO</b>	Pommes <b>BIO</b> cuites au four et caramel liquide	Salade de Fruit <b>BIO</b>	Milquik <b>BIO</b> (lait <b>BIO</b> local)



Le pain servi chaque jour est issu de l'agriculture **BIO**

Produit issu de l'Agriculture Biologique	Plat du chef préparé en cuisine	Plat végétarien	Produit local
Produit label rouge	Appellation d'Origine Protégée	Produit de circuit court	

# Ville de Paris

## Exemples de menus Adultes 5C choix à plus de 82% d'alimentation durable

### Cycle Automne-hiver



Semaine 7	Lundi 11 février	Mardi 12 février	Mercredi 13 février	Jeudi 14 févr.	Vendredi 15 février
				<b>Aujourd'hui, c'est repas Italien végétarien!</b>	
<b>Hors-d'œuvre</b>	Salade de pâtes <b>BIO</b>	Macédoine <b>BIO</b> mayonnaise	Carottes râpées <b>BIO</b> locales	Potage de légumes variés <b>BIO</b>	Salade croquante <b>BIO</b>
	Salade lentilles <b>BIO</b>		Chou bicolore <b>BIO</b>		Endives <b>BIO</b> aux pommes <b>BIO</b>
	Vinaigrette <b>BIO</b>	Salade de haricots blancs <b>BIO</b> et cerfeuil	vinaigrette aux herbes <b>BIO</b>		Vinaigrette <b>BIO</b>
<b>Plat chaud</b>	Bœuf <b>BIO</b> tomat'olive	Escalope de porc <b>LBR</b> sauce chasseur	Bolognaise de bœuf <b>BIO</b> Carbonara	Pizza au fromage <b>BIO</b>	Filet de lieu (frais) sauce citron persillée
<b>Plat végétarien</b>	<i>Pizza au fromage</i>	<i>Omelette <b>BIO</b></i>	<i>Bolognaise végétarienne <b>BIO</b></i>		<i>Steak de soja sauce tomate basilic</i>
<b>Garniture</b>	Carottes <b>BIO</b> en persillade	Petits pois <b>BIO</b> et pdt <b>BIO</b>	Spaghetti <b>BIO</b>	Salade verte <b>BIO</b>	Haricots verts <b>BIO</b>
<b>Produits laitiers</b>	Rouy	Carré frais <b>BIO</b> pain spécial	Fromage blanc <b>BIO</b> et sucre pétillant au chocolat	Gorgonzola AOP	Edam
	Montboissié	Bûche de chèvre <b>BIO</b> & pain spécial	et galette pur beurre <b>BIO</b>		Saint Paulin
<b>Desserts</b>	Fruit <b>BIO</b> au choix	Fruit <b>BIO</b> au choix	Purée de pommes et bananes <b>BIO</b>	Glace petit pot vanille-chocolat	Clafoutis <b>BIO</b> à l'ananas du chef



Le pain servi chaque jour est issu de l'agriculture **BIO**



Produit issu de l'Agriculture Biologique	Plat du chef préparé en cuisine	Plat végétarien	Produit local
Produit label rouge	Appellation d'Origine Protégée	Produit de circuit court	

# Ville de Paris

## Exemples de menus Adultes 5C choix à plus de 82% d'alimentation durable

### Cycle Automne-hiver



Semaine 8	Lundi 18 février	Mardi 19 février	Mercredi 20 février	Jeudi 21 février	Vendredi 22 février
		Aujourd'hui, c'est végétarien!			
<b>Hors-d'œuvre</b>	Betteraves <b>BIO</b> Haricots verts <b>BIO</b> à l'échalote Vinaigrette <b>BIO</b>	Œuf dur <b>BIO</b> mayonnaise	Salade de lentilles <b>BIO</b> Salade de pois chiches <b>BIO</b> Vinaigrette <b>BIO</b>	Carottes et céleri <b>BIO</b> rémoulade au curry Salade croquante <b>BIO</b> Vinaigrette <b>BIO</b>	Emincé de chou blanc <b>BIO</b> Salade d'endives <b>BIO</b> aux noix vinaigrette au cerfeuil <b>BIO</b>
<b>Plat chaud</b>	Emincé de dinde <b>LBR</b> aux olives	Ravioli <b>BIO</b> au tofu sauce tomate	Filet de merlu sauce normande	Rôti de bœuf <b>BIO</b> au jus	Pavé de colin sauce niçoise
<b>Plat végétarien</b>	Boulettes falafel (légumineuses) <b>BIO</b>		Fondant au potiron épice (gingembre) du chef	Parmentier végétarien <b>BIO</b>	Quenelle nature sauce forestière
<b>Garniture</b>	Ratatouille <b>BIO</b> et blé <b>BIO</b>	Salade verte <b>BIO</b>	Bouquet de légumes <b>BIO</b> (chou fleur, brocoli et carotte)	Purée de pommes de terre fraîches <b>BIO</b>	Riz semi-complet <b>BIO</b> de Camargue
<b>Produits laitiers</b>	Petits suisses <b>BIO</b> Yaourt nature <b>BIO</b>	Cantal <b>AOP</b> & pain spécial Saint Nectaire <b>AOP</b> & pain spécial	Yaourt citron <b>BIO</b> Yaourt banane <b>BIO</b>	Camembert Pointe de brie	Edam <b>BIO</b> Gouda <b>BIO</b>
<b>Desserts</b>	Fruit <b>BIO</b> au choix	Fruit <b>BIO</b> local au choix	Fruit <b>BIO</b> au choix	Fromage blanc <b>BIO</b> sucré différemment: Sucre <b>BIO</b> Miel Confiture fraise <b>BIO</b> Palet Breton <b>BIO</b>	Purée de pomme <b>BIO</b> et poire <b>BIO</b> fraîches du chef et madeleine <b>BIO</b>



Le pain servi chaque jour est issu de l'agriculture **BIO**



Produit issu de l'Agriculture Biologique	Plat du chef préparé en cuisine	Plat végétarien	Produit local
Produit label rouge	Appellation d'Origine Protégée	Produit de circuit court	





Semaine 9

	Lundi 25 février	Mardi 26 février	Mercredi 27 février	Jeudi 28 février	Vendredi 1 mars
				<b>Aujourd'hui, c'est végétarien! **rdv les copains**</b>	
<b>Hors-d'œuvre</b>	Macédoine <b>BIO</b> Vinaigrette <b>BIO</b>	Emincé d'endives <b>BIO</b> vinaigrette moutarde <b>BIO</b>	Soupe de haricots verts <b>BIO</b>	Carottes râpées <b>BIO</b> rémoulade, pommes et raisins secs	Entrée végétarienne Guacamole au fromage blanc <b>BIO</b>
<b>Plat chaud</b>	Sauté d'agneau <b>LBR</b> sauce au curry	Blanquette de veau <b>LBR</b>	Cuisse de poulet <b>LBR</b>	Hamburger végétarien	Parmentier de poisson (merlu) à la courge butternut <b>BIO</b>
<b>Plat végétarien</b>	Steak de soja sauce tomate piquante	Pennes <b>BIO</b> sauce légumes, soja et emmental	Flan de lentilles <b>BIO</b>		Galette de tofu chèvre et tomate <b>BIO</b> et purée
<b>Garniture</b>	Boullgour <b>BIO</b>	Carottes <b>BIO</b> et penne <b>BIO</b> complete	Purée Dubarry <b>BIO</b> (chou fleur et pdt <b>BIO</b> )	Potatoes	Salade verte <b>BIO</b>
<b>Produits laitiers</b>	Livarot <b>AOP</b> & pain spécial	Saint Paulin	Saint Marcellin	Yaourt nature <b>BIO</b>	Yaourt <b>BIO</b> nature de Sigy (ferme IDF)
<b>Desserts</b>	Fruit <b>BIO</b>	Pêche au sirop <b>BIO</b> et ses amandes effilées	Fruit <b>BIO</b>	Fruit <b>BIO</b>	Gâteau Tutti Frutti <b>BIO</b> (œufs <b>BIO</b> , lait <b>BIO</b> local et farine <b>BIO</b> locale) du chef

Le pain servi chaque jour est issu de l'agriculture **BIO**

Produit issu de l'Agriculture Biologique	Plat du chef préparé en cuisine	Plat végétarien	Produit local
Produit label rouge	Appellation d'Origine Protégée	Produit de circuit court	

**Ville de Paris**  
**Exemples de menus Adultes 5C choix à plus de 82% d'alimentation durable**  
Cycle Automne-hiver



**Ville de Paris**  
**Exemples de menus Adultes 5C choix à plus de 82% d'alimentation durable**  
Cycle Automne-hiver



**Ville de Paris**  
**Exemples de menus Adultes 5C choix à plus de 82% d'alimentation durable**  
Cycle Automne-hiver



**Ville de Paris**  
**Exemples de menus Adultes 5C choix à plus de 82% d'alimentation durable**  
Cycle Automne-hiver



**Ville de Paris**  
**Exemples de menus Adultes 5C choix à plus de 82% d'alimentation durable**  
Cycle Automne-hiver



**Ville de Paris**  
**Exemples de menus Adultes 5C choix à plus de 82% d'alimentation durable**  
Cycle Automne-hiver



**Ville de Paris**  
**Exemples de menus Adultes 5C choix à plus de 82% d'alimentation durable**  
Cycle Automne-hiver





**Ville de Paris**  
**Exemples de menus Adultes 5C choix à plus de 82% d'alimentation durable**  
Cycle Automne-hiver



**Ville de Paris**  
**Exemples de menus Adultes 5C choix à plus de 82% d'alimentation durable**  
Cycle Automne-hiver



**Ville de Paris**  
**Exemples de menus Adultes 5C choix à plus de 82% d'alimentation durable**  
Cycle Automne-hiver

