

Menus de la Semaine du 28 Novembre au 02 Décembre 2022



Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6^{ème} arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

88 % d'alimentation durable dont
48 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	REPAS IRLANDAIS			Végétarien 100 % BIO
Carottes râpées	Lamb's lettuce salad and cheddar <i>salade de mâche</i>		Soupe crème de cresson	Endives
Sauté de bœuf <i>(sauce tomate, olives, basilic)</i>	Bangers and mash <i>Chipolata</i> <i>S/P: Saucisse de volaille</i> <i>Purée de pomme de terre</i>	Emincé de dinde <i>(aigre douce)</i>	Filet de colin d'Alaska meunière	Chili sin carné au soja
Semoule aux petits légumes		Coquillettes semi-complète <i>Producteur d'Ile de France</i>	Blé et courgettes persillées	Riz
Yaourt nature	Apple crumble <i>Crumble de pommes</i>	Cantal AOP	Ile flottante	Gâteau au yaourt <i>(œuf)</i>
Viennoiserie Lait ½ écrémé Fruit de saison	Pain et confiture Lait ½ écrémé Compote de fruits	Pain et miel Fromage blanc Fruit	Pain et beurre Yaourt nature Fruit	Pain et fromage frais fruit Eau

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Goûters le lundi, mardi, jeudi et vendredi uniquement pour les maternelles



Noa et Papille



Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée

Producteurs locaux - Ile de France



Décongelé



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE


























Toutes nos viandes sont nées, élevées, abattues et transformées en France

Menus de la Semaine du 05 au 09 décembre 2022



Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6^{ème} arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

88 % d'alimentation durable dont
48 % de produits issus de l'agriculture biologique 

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Végétarien 		Menu proposé par la classe du CPb de l'école Madame	
	Pomelos	Salade verte   Dés d'édam	Velouté de potiron 	Coleslaw  
Sauté de veau  Sauce marenco	Dahl de lentilles corail et riz bio 	Sauté de dinde  aux herbes	Steak haché de bœuf au jus 	Dés de colin d'Alaska (Basilic) 
Blé  aux petits légumes		Petits pois carottes	Frites	Pennes semi-complète  <i>Producteur d'Ile de France</i> 
Saint nectaire AOP  		Cake à la cannelle 	Salade de fruits et biscuit petit beurre 	Fromage blanc amande  miel
Fruit de saison  <i>Producteur d'Ile de France</i>	Lacté saveur vanille nappé caramel			
Gâteau breton Fruit de saison Lait $\frac{1}{2}$ écrémé 	Pain et fromage frais $\frac{1}{2}$ sel Fruit Eau 	Pain et confiture Yaourt nature Compote 	Pain et beurre Fruit Lait $\frac{1}{2}$ écrémé 	Pain et miel Fruit Yaourt nature 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Goûters le lundi, mardi, jeudi et vendredi uniquement pour les maternel



Noa et Papille



Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée

Producteurs locaux - Ile de France



Décongelé



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Toutes nos viandes sont nées, élevées, abattues et transformées en France

Menus de la Semaine du 12 au 16 décembre 2022



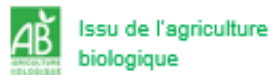
Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6^{ème} arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

88 % d'alimentation durable dont
48 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Végétarien 100 % BIO		Repas de Noël	
<p>Chou rouge</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>Pain et fromage frais Fruit Eau</p>	<p>Gratin d'épinards pommes de terre et chèvre</p> <p>Yaourt nature <i>Producteur d'Ile de France</i></p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain et beurre Compote de fruits Lait $\frac{1}{2}$ écrémé</p>	<p>Carottes râpées Et dés de Pont l'Evêque</p> <p>Rôti de bœuf <i>(Crème liquide, estragon, oignons)</i></p> <p>Purée de butternut</p> <p>Compote de pomme ananas Allégée en sucre</p> <p>Pain et confiture Yaourt nature Fruit</p>	<p>Pavé de dinde sauce aux marrons</p> <p>Pommes de terre paillasson</p> <p>Gâteau au chocolat et crème anglaise</p> <p>Clémentine</p> <p>Père Noel au chocolat</p> <p>Pain et miel Fruit de saison Fromage blanc</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Filet de colin d'Alaska meunière</p> <p>Chou-fleur</p> <p>Fruit de saison <i>Producteur d'Ile de France</i></p> <p>Pain et barre de chocolat Lait $\frac{1}{2}$ écrémé Compote de fruits</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Goûters le lundi, mardi, jeudi et vendredi uniquement pour les maternelles



Plat du chef



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée

Producteurs locaux - Ile de France



Décongelé



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles






























Toutes nos viandes sont nées, élevées, abattues et transformées en France

Menus de la Semaine du 19 au 23 décembre 2022 **Vacances scolaires**



Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6^{ème} arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

88 % d'alimentation durable dont
48 % de produits issus de l'agriculture biologique 

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Végétarien 		
Betteraves  				Salade batavia  
Sauté de dinde (tomate, herbes de Provençes) 	Filet de hoki (basilic) 	Omelette emmental  	Bolognaise de bœuf 	Wings de poulet 
Carottes et haricots blancs	Riz 	Ratatouille	Pâtes semi-complètes <i>Producteur d'Ile de France</i> 	Petits pois
	Fromage blanc  	Camembert	Saint Nectaire AOP 	Tarte au flan 
Liégeois saveur vanille	Fruit de saison  <i>Producteur d'Ile de France</i>	Fruit de saison   <i>Producteur d'Ile de France</i>	Fruit de saison   <i>Producteur d'Ile de France</i>	
Pain et beurre Fruit de saison  Lait ½ écrémé	Pain et miel Yaourt nature  Jus de fruits 100% pur jus	Pain et  barre de chocolat Lait ½ écrémé Compote de fruits	Pain et confiture Fruit  Yaourt nature	Pain et fromage frais  Fruit Eau

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Goûters le lundi, mardi, jeudi et vendredi uniquement pour les maternelles



Noa et Papille



Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée

Producteurs locaux - Ile de France



Décongelé



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



Charolais



Œuf de poule élevée en plein air



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Toutes nos viandes sont nées, élevées, abattues et transformées en France

Menus de la Semaine du 26 au 30 décembre 2022

Vacances scolaires



Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6^{ème} arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

88 % d'alimentation durable dont
48 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Végétarien				
Pizza poivrons mozzarella Salade verte Yaourt aromatisé Compote pommes fraise Allégée en sucre Pain et confiture Compote de fruits Yaourt nature	Cèleri rémoulade Bœuf façon bourguignon Carottes Semoule au lait Pain et beurre Lait $\frac{1}{2}$ écrémé Fruits de saison	Colin d'Alaska pané et citron Haricots verts Cantal AOP Eclair au chocolat Pain et barre de chocolat Yaourt nature Fruit de saison	Salade verte Et dés d'édam Emincé de dinde (crème; champignons) Pâtes semi complètes Producteur d'Ile de France Fruit de saison Pain et miel Lait $\frac{1}{2}$ écrémé Fruit de saison	Boulettes de bœuf (tomate) Riz Saint Paulin Fruit de saison Producteur d'Ile de France Pain et fromage fondu Compote de fruits Eau

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Goûters le lundi, mardi, jeudi et vendredi uniquement pour les maternelles



Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée

Producteurs locaux - Ile de France



Décongelé



Pêche durable



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



Charolais



Œuf de poule élevée en plein air



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Toutes nos viandes sont nées, élevées, abattues et transformées en France