

Menus des élémentaires

Semaine du 03 au 07 Janvier 2022



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



48% de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Menu végétarien	Galette des rois	
	Céleri rémoulade et dés de mimolette <i>Producteur d'Île de France</i>	Salade verte et édam	Potage carottes et pommes de terre et kiri	
Filet de merlu <i>poivron,</i> <i>lait de coco</i>	Fricassée de porc sauce forestière <i>Producteur d'Île de France</i>	 Plat du chef	Cuisse de poulet rôti	Sauté d'agneau au jus
Tortis semi-complètes	S/P : Sauté de dinde sauce forestière	Pizza végétarienne (tomate, champignons, mozzarella et olives)	Haricots verts	Semoule
Pont l'Evêque AOP	Chou-fleur et boulgour			Yaourt nature local <i>Bergerie de Rambouillet</i>
Kaki	Gâteau au yaourt	Fruit de saison	Galette des rois	Fruit de saison <i>Producteur d'Île de France</i>
		Madeline Compote bio Jus de fruits 100% pur jus		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée

Producteurs locaux – Île de France



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



Viande raciale française

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



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus des élémentaires

Semaine du 10 au 14 Janvier 2022



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



48% de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Velouté de potiron  Et fromage fondu	Salade verte  		Menu végétarien 	
Cordon bleu 	 Bœuf façon pot au feu	Sauté de dinde à l'ancienne  (crème fraîche, champignons, carottes)	Carottes râpées   Producteur d'Ile de France	 Filet de colin (tomate, paprika, échalote)
Petits pois et carottes 	 Frites ou pommes de terre sautés	Jardinière de légumes et blé 	  Coquillettes butternut ricotta, fromage de brebis 	Cordiale de légumes  (carottes, champignons et haricots verts) et riz 
Fruit de saison	Yaourt nature 	Fromage blanc   Fruit de saison   Producteur d'Ile de France	Brownie chocolat nature  (œuf et farine bio) 	Saint Nectaire AOP   Fruit de saison
		 Pain et barre au chocolat Fruit de saison bio  Eau		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée

Producteurs locaux – Ile de France



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



Viande raciale française



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

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

Menus des élémentaires

Semaine du 17 au 21 Janvier 2022



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



48% de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Menu végétarien
	Carottes râpées et tomme blanche <i>Producteur d'Île de France</i>		Chou rouge vinaigrette	Potage poireaux, carottes, navet et pommes de terre et vache qui rit
Sauté de veau marengo (tomate, champignons)	Filet de limande à la crème	Filet de poulet	Bolognaise de bœuf	
	Brocolis Et pommes de terre <i>Pommes de terre d'Île de France</i>	Lentilles et carottes	Tortis semi-complètes Et fromage râpé	Clafoutis (œuf, fromage blanc et lait bio) Carottes, pommes de terre, mozzarella
Semoule		Coulommiers	Fromage blanc nature et brisures Oréo	Banane
Cantal AOP	Cake nature	Kaki		
Fruit de saison <i>Producteur d'Île de France</i>		Pompon Fruit de saison bio Eau		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée

Producteurs locaux – Île de France



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



Viande raciale française



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

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

Menus des élémentaires

Semaine du 24 au 28 Janvier 2022



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



48% de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Menu végétarien 100 % BIO</p> 			<p>ENGLAND</p>  <p>NOUVELLE RECETTE</p> 	
<p>Chili sin carne (haricots rouges et œufs, légumes ratatouille, tomate, riz)</p>  	<p>Rôti de bœuf</p> 	<p>Velouté de chou-fleur à l'indienne</p>  	<p>Coleslaw and Cheddar Salade coleslaw Et tranches de cheddar</p> 	<p>Sauté de dinde façon blanquette</p> 
<p>Fromage blanc nature Bergerie de Rambouillet</p>  	<p>Purée de pommes de terre maison</p> 	<p>Coquillettes semi-complètes Et fromage râpé</p>   	<p>Fish and chips Filet de poisson meunière et quartier de citron Frites ou pommes de terre sautés</p>  	<p>Poêlée de carottes, fève sauce aigre douce et riz</p> 
<p>Fruit de saison</p>  	<p>Saint Nectaire AOP</p>  	<p>Fruit de saison Producteur d'Île de France</p> 	<p>Cheesecake</p>  	<p>Yaourt nature Bergerie de Rambouillet</p>  
	<p>Fruit de saison</p>  	<p>Petit beurre Yaourt à boire Fruit de saison bio</p> 		<p>Fruit de saison</p>  

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée

Producteurs locaux – Ile de France



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



Viande raciale française



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

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

Menus de la Semaine du 31 janvier au 04 Février 2022



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



48% de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu végétarien		Vive les crêpes	
Velouté de carotte et vache qui rit	Salade verte Saint Paulin		Chou rouge Mimolette	
Dos de cabillaud au curry doux	Céréales, butternut poivriche, amandes	Sauté de veau au jus	Escalope de porc S/P: escalope de dinde Sauce tomate	Poulet rôti
Blé		Carottes et boulgour	Brocolis persillés	Pâtes semi-complet <i>du pays d'Othe</i> et ratatouille
Fruit de saison <i>Producteur d'Île de France</i>	Cake aux pommes	Coulommiers		Saint Nectaire AOP
		Fruit de saison	Crêpe au sucre de canne équitable	Fruit de saison
		Pain et miel Compote bio Jus de fruits 100% pur jus		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée

Producteurs locaux – Île de France



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



Viande raciale française



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

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

Menus de la Semaine du 07 au 11 Février 2022



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



48% de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu végétarien 100 % BIO 			
Carotte râpée   Producteur d'Ile de France Cantal AOP  		 Salade verte et maïs 	Coleslaw blanc   Tomme blanche	Potage de poireaux et pommes de terre  Et kiri
Saucisse chipolata  Saucisse de volaille 	Couscous aux légumes  	Sauté de bœuf miroton (oignon, tomate) 	Emincé de dinde 	Colin meunière et quartier de citron 
Lentilles mijotées du pays d'Othe  	Yaourt nature  	Haricots verts et boulgour 	Frites ou pommes de terre sautés  	Epinards  
Fruit de saison 	Fruit de saison   Producteur d'Ile de France	Fromage blanc nature  	Fruit de saison  	Cake au citron  
		Viennoiserie Fruit de saison bio   Eau		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée

Producteurs locaux
– Ile de France



Produits bio locaux
des Terres du Pays
d'Othe



Label Rouge



Aide à destination
des écoles



Viande raciale française

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



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 14 au 18 Février 2022



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



48% de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu 100 % BIO 			 ESPAÑA	Menu végétarien 
Bolognaise de bœuf 	Filet de hoki au basilic 	Betteraves et tomme blanche	Sopa de tomate  <i>Potage à la tomate</i>	Salade d'endives et pommes
Tortis semi-complet du pays d'Othe 	Carottes rondelles et riz semi complet 	Sauté d'agneau 	Pollo y arroz  <i>Poulet</i>	Lentilles  <i>du pays d'Othe</i>
Yaourt nature local  <i>Bergerie de Rambouillet</i> 	Pont l'Evèze AOP  	Purée de pommes de terre maison 	<i>Riz safrané façon paella</i>	et légumes (carottes, poireaux, pommes de terre)
Fruit de saison   <i>Producteur d'Ile de France</i>	Fruit de saison	Fruit de saison  	Azahar dulce  <i>Moelleux à la fleur d'oranger</i> 	Fromage blanc  
		Viennoiserie Fruit de saison bio  Eau		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée

Producteurs locaux – Ile de France



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



Viande raciale française



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

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

Menus de la Semaine du 21 au 25 Février 2022

VACANCES SCOLAIRES



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



48% de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Menu végétarien 	
		Carottes râpées   Producteur d'Ile de France	Salade verte Et brie	
Veau haché au jus 	Colin d'Alaska à la basquaise (tomates, légumes ratatouille, carottes, poivrons) 	Sauté de dinde aux olives 	Omelette 	Nuggets de poulet 
Purée de pommes de terre maison  	Semoule 	Riz 	Petits pois 	Haricot beurre persillés
Saint nectaire AOP  	Coulommiers 	Fromage blanc  	Compote de pommes maison  	Carré frais
Fruit de saison	Fruit de saison			Fruit de saison  
Pompon Fruit de saison bio   Eau	 Pain et miel  Compote bio Jus de fruits 100% pur jus	Viennoiserie Fruit de saison bio   Eau	Madeleine Compote bio   Jus de fruits 100% pur jus	 Pain et barre au chocolat Fruit de saison bio   Eau

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

CAISSE DES ECOLES



du 6^e Arrondissement



Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée

Producteurs locaux – Ile de France



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



Viande raciale française

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



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 28 Février 2022

VACANCES SCOLAIRES



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



48% de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Emincé de dinde  au curry doux</p> <p>Pâtes semi-complets </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Fruit de saison  </p> <p> Pain et miel  Compote bio Jus de fruits 100% pur jus</p>				

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée

Producteurs locaux – Ile de France



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



Viande raciale française

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



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE