

Menus de la Semaine du 03 au 07 Juin 2019



du 6^e Arrondissement



Pain frais fabriqué par un artisan local à base de farine de tradition française blé et meunier de la région parisienne

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomates Bio, et mozzarella  </p> <p>Emincé de poulet LR aux herbes de Provence </p> <p>Ratatouille et riz</p> <p>Chocolat Liégeois</p>	<p>Sauté de porc LR / Sauté de dinde LR à la moutarde légère </p> <p>Boulgour et petits pois</p> <p>Yaourt</p> <p>Fruit de saison Bio  </p>	<p>Melon</p> <p>Rôti de bœuf charolais </p> <p>Pâtes penne Bio </p> <p>Milk Shake fraise</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Omelette Bio au fromage (emmental) </p> <p>Pommes de terre noisettes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison Bio  </p>	<p>Filet de colin MSC meunière </p> <p>Courgettes et semoule</p> <p>Fromage à la coupe : Cantal AOP  </p> <p>Fruit de saison Bio  </p>
* * *	* * *	Pain aux raisins Fruit de saison Eau de source	* * *	* * *

à AJOUTER

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



MSC pêche durable



Race à viande



AOP



Label Rouge



« UE : Aide UE à destination des »



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 10 au 14 Juin 2019



du 6^e Arrondissement



Pain frais fabriqué par un artisan local à base de farine de tradition française blé et meunier de la région parisienne

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	 Jour du Portugal	Menu végétarien		
Férié	<p>Croquettes de poisson MSC </p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Fromage à la coupe: Tome blanche</p> <p>Pastèque</p>	<p>Concombres Bio vinaigrette  </p> <p>Couscous végétarien (couscous, pois chiches, légumes de couscous, carottes, courgettes) </p> <p>Fromage à la coupe: Brie</p> <p>Fruit de saison Bio  </p>	<p>Melon</p> <p>Sauté de bœuf charolais à la provençale </p> <p>Pâtes Coquillettes Bio  </p> <p>Yaourt Nature Bio  </p>	<p>Salade de tomates Bio Mozzarella  </p> <p>Steak de veau LR haché </p> <p>Gratin de courgettes / pommes de terre</p> <p>Cake au chocolat du chef </p>
		Pain et miel		
		Compote de pomme		
		Eau de source		

GOUTER

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



MSC pêche durable



Race à viande



AOP



Label Rouge



« UE : Aide UE à destination des »



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

SEMAINE DE L'ALIMENTATION DURABLE

Menus de la semaine du 17 au 21 Juin 2019



du 6^e Arrondissement



Pain frais fabriqué par un artisan local à base de farine de tradition française blé et meunier de la région parisienne

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu végétarien				
<p>Concombres Bio vinaigrette et fromage emmental  </p> <p>Filet de hoki MSC sauce crème </p> <p>Riz Bio </p> <p>Glace</p>	<p>Omelette Bio </p> <p>Riz et concassée de tomates</p> <p>Fromage à la coupe : Cantal AOP  </p> <p>Fruit de saison Bio  </p>	<p>Tajine de bœuf charolais (raisins secs, carottes, tomates) </p> <p>Semoule</p> <p>Petit suisse nature Bio  </p> <p>Fruit de saison Bio  </p>	<p>Gaspacho </p> <p>Sauté de veau LR aux olives </p> <p>Pâtes coquillettes Bio et fromage emmental râpé  </p> <p>Fruit de saison Bio  </p>	<p>Pastèque</p> <p>Escalope de dinde LR </p> <p>Epinards en branches et pommes de terre</p> <p>Cake à la poire et aux pépites de chocolat </p>
*	*	Pain et barre chocolat		*
*	*	Fruit de saison		*
*	*	Jus de fruit 100% pur jus		*

GOUTER

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



MSC pêche durable



Race à viande



AOP



Label Rouge



« UE : Aide UE à destination des écoles »



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 24 au 28 Juin 2019



du 6^e Arrondissement



Pain frais fabriqué par un artisan local à base de farine de tradition française blé et meunier de la région parisienne

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Filet de limande MSC sauce créole </p> <p>Haricots verts et riz</p> <p>Fromage à la coupe : Saint Nectaire AOP  </p> <p>Fruit de saison Bio  </p>	<p> Steak charolais haché</p> <p>Frites Bio </p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Salade iceberg</p> <p>Pizza mozzarella, champignons, olives, tomate</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison Bio  </p>	<p>Carottes râpées Bio citron et fromage mimolette  </p> <p>Sauté d'agneau LR </p> <p>Courgettes et semoule</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Nuggets de poulet</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Fromage : Petit Louis</p> <p>Clafoutis aux cerises </p>
*	*	Beignet aux pommes		*
*	*	Compote de fruits		*
*	*	Jus de fruits 100% pur jus		*

GOUTER

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



MSC pêche durable



Race à viande



AOP



Label Rouge



« UE : Aide UE à destination des écoles »



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Du 1^{er} au 05 Juillet 2019



Pain frais fabriqué par un artisan local à base de farine de tradition française blé et meunier de la région parisienne

Lundi		Mardi	Mercredi	Jeudi		Vendredi
-------	--	-------	----------	-------	--	----------

Jour du Canada	Menu végétarien			Jour des Etats Unis	
----------------	-----------------	--	--	---------------------	--

<p>Sauté de bœuf charolais </p> <p>Frites Bio </p> <p>Fromage blanc au sirop d'érable</p> <p>Gaufre</p>	<p>Œufs, poêlée chinoise et riz thaï</p> <p>Fromage à la coupe: Saint Nectaire AOP </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Rôti de dinde LR </p> <p>Haricots verts</p> <p>Yaourt nature Bio </p> <p>Fruit de saison Bio </p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Chicken Wings</p> <p>Maïs</p> <p>Glace rocket</p>	<p>Pastèque</p> <p>Spaghetti Bio bolognaise et fromage gruyère rappé </p> <p>Fraises et biscuit</p>
---	---	--	---	--

*	*	Pain et miel	*	*
*	*	Yaourt à boire	*	*
*	*	Eau de source	*	*

GOÛTER

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



MSC pêche durable



Race à viande



AOP



Label Rouge



« UE : Aide UE à destination des »



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

