

Menus de la Semaine du 17 au 21 Mai 2021



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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		MENU VEGETARIEN 		
<p>Steak de veau </p> <p>Frites </p> <p>Petit fromage blanc au lait entier</p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Betteraves et « Saint Nectaire »  </p> <p>Sauté de dinde aux herbes </p> <p>Riz </p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Crispidor au fromage</p> <p>Farfalles </p> <p>Flan vanille nappé caramel</p> <p>Pain et barre chocolat</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Jus de fruit 100% pur jus</p>	<p>Concombres et emmental</p> <p>Filet de limande sauce créole </p> <p>Petits pois et carottes</p> <p>Gâteau amandes et miel </p>	<p>Chipolatas S/P : Saucisse de volaille</p> <p>Lentilles du pays d'Othe  </p> <p>Fromage à la coupe : Brie</p> <p>Fruit de saison</p>



Issu de l'agriculture biologique



Race à viande



Plat végétarien



Label Rouge



Plat du chef



AOP



UE : Aide à destination des écoles



MSC issu de la pêche durable



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 24 au 28 Mai 2021



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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			MENU VEGETARIEN 100% BIO 	
FERIE	Colin façon meunière 	Escalope de poulet 	 Omelette aux herbes	Tomates et « Cantal »  
	Brocolis à la béchamel et riz 	Pommes de terre vapeurs	 Penne semi-complètes	Rôti de bœuf 
	Tomme grise	Yaourt nature	Emmental  	Haricots verts
	Melon jaune	Fruit de saison  	 Compote pomme abricot	Cake au chocolat 
Pain et confiture Compote de pommes Eau de source				



Issu de
l'agriculture
biologique



Race à viande



Plat végétarien



Label Rouge



Plat du chef



AOP



UE : Aide à
destination des
écoles



MSC issu de la pêche
durable



Menus proposés sous réserve
de disponibilité des produits

sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 31 mai au 04 Juin 2021



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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				100% BIO MENU VEGETARIEN 
Carottes râpées et emmental	Pâté en croûte et cornichons S/P: pâté de volaille		Melon charentais 	Œufs durs mayonnaise 
Sauté de porc  S/P: sauté de dinde 	Sauté de veau au jus 	Colin d'Alaska  Sauce tomate	Emincé de bœuf jus aux herbes	Raviolis au tofu  Et emmental râpé  
Semoule aux petits légumes 	Duo de courgettes, riz 	Pommes de terre safranée	Chou fleur en gratin  	
Lacté chocolat	Fruit de saison	Fromage à la coupe: Camembert	Gâteau au yaourt 	Fruit de saison  
		Pain et miel Fruit de saison Jus de fruits 100% pur jus		



Issu de l'agriculture biologique



Race à viande



Plat végétarien



Label Rouge



Plat du chef



AOP



UE : Aide à destination des écoles



MSC issu de la pêche durable



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 07 au 11 Juin 2021



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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			MENU VEGETARIEN 	
<p>Spaghetti bolognaise Et emmental râpé </p> <p>Fromage à la coupe : Brie</p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Taboulé </p> <p>Sauté d'agneau </p> <p>Carottes  </p> <p>Fromage blanc et brisure d'Oréo</p>	<p>Filet de Colin </p> <p>Ratatouille et riz </p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Tomates  </p> <p>Farfalles aux légumes du sud et emmental râpé</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Escalope de porc au jus S/P : Escalope de dinde  </p> <p>Brocolis et pommes de terre béchamel</p> <p>Fromage à la coupe : Saint nectaire  </p> <p>Gâteau façon financier  </p>
<p>Pain au chocolat Fruit de saison Eau de source</p>				



Issu de
l'agriculture
biologique



Race à viande



Plat végétarien



Label Rouge



Plat du chef



AOP



UE : Aide à
destination des
écoles



MSC issu de la pêche
durable



Menus proposés sous réserve
de disponibilité des produits

sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 14 au 18 Juin 2021



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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
MENU VEGETARIEN 			REPAS PORTUGAIS 	
<p>Couscous végétarien (semoule bio) </p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Salade iceberg</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts et pommes de terre  </p> <p>Petit pot de glace</p>	<p>Melon jaune </p> <p>Sauté de dinde </p> <p>Coquillettes</p> <p>Lacté vanille</p>	<p>Ovos cozidos <i>Oeufs durs mayonnaise</i></p> <p>Hoki de pescada portuguesa <i>Hoki sauce portugaise</i> </p> <p>Poêlée de légumes et riz <i>Vegetais fritos e arroz</i> </p> <p>Melancia <i>Pastèque</i>  </p>	<p>Tomates et « dés de cantal » AOP  </p> <p>Rôti de bœuf au jus </p> <p>Blé</p> <p>Gâteau pomme framboise </p>
<p>Pain et miel</p> <p>*Fruit</p> <p>Eau de source</p>				



Issu de l'agriculture biologique



Race à viande



Plat végétarien



Label Rouge



Plat du chef



AOP



UE : Aide à destination des écoles



MSC issu de la pêche durable



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sodexo

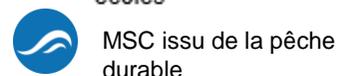
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 21 au 25 Juin 2021



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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				MENU VEGETARIEN 
Carottes râpées sauce fromage blanc	Concombres	Salade iceberg et « gouda »		
Fricassé de thon sauce armoricaine	Steak haché de bœuf 	Escalope de dinde 	Veau marengo 	Chili sin carne (riz)
Penne	 Frites / pommes sautées	 Purée de brocolis du chef	Haricots verts et semoule	
	 Yaourt aromatisé		Fromage à la coupe : Saint Nectaire  	Camembert  
Mister freeze		 Fruit de saison 	 Fruit de saison 	 Cake à la myrtille 
		*Barre bretonne *Compote		
		Jus de fruit 100% pur jus		



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



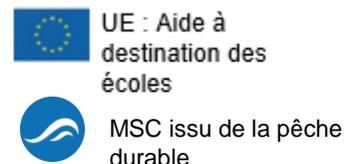
Menus de la Semaine du 28 Juin au 2 Juillet 2021



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

du 6^{ème} Arrondissement

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			MENU VEGETARIEN	
	Melon charentais			Tomates mozzarella
Saucisse de Strasbourg S/P : Saucisse de volaille	Filet de colin meunière et citron	Sauté de dinde	Moelleux au gouda	Tajine de bœuf
Lentilles du Pays d'Othe	Printanières de légumes	Coquillettes	 Epinards branches	Semoule
Fromage blanc		Petit louis	Fromage à la coupe: Pont l'évêque	
Fruit de saison	Dessert lacté	Fruit de saison	Clafoutis aux cerises	Beignet au chocolat
		Pain aux raisins Fruit de saison Eau de source		



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



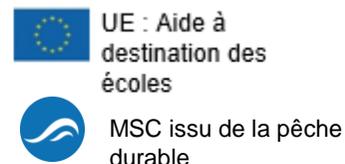
Menus de la Semaine du 5 au 9 Juillet 2021



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

du 6^{ème} Arrondissement

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Vacances d'été		MENU VEGETARIEN
Aiguillettes de poulet	Roti de bœuf	Pastèque	Filet de Merlu	Concombres et dés de mimolette
Boulgour à la sauce tomate	Carottes sautées et pdt	Pennes semi-complète et emmental râpé	Sauté de porc jus aux oignons S/P: sauté de dinde	Omelette
Yaourt nature	Fromage à la coupe: Cantal	Petit pot de glace vanille fraise	Ratatouille et quinoa	Riz
Fruit de saison	Cake au citron		Fromage à la coupe: Tomme blanche	Poire au sirop
		Pain aux raisins	Pompon	*Pain confiture
		Fruit de saison	*Fruit	*Compote
		Eau de source	*Jus de fruits 100% pur jus	*Eau de source



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

