






















Menus de la Semaine du 04 au 08 Janvier 2021



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
Salade iceberg et croûtons	Carottes râpées   Et dés de Cantal  		GALETTE DES ROIS 	MENU VEGETARIEN 
Colombo de porc  S/P : Colombo de dinde 	Filet de colin meunière et citron 	Escalope de dinde viennoise	Sauté de veau aux herbes 	Potage de légumes et crème de gruyère 
Semoule  	Purée de potiron 	Epinards en branches béchamel et pommes de terre vapeur	Haricots verts  	Chili sin carne (Riz,  haricots rouges, légumes ratatouille, maïs, œufs,  oignons et épices) 
Lacté chocolat	Compote pomme cassis	Fromage à la coupe : Tomme blanche	Galette des rois	Fruit de saison  
		Viennoiserie Fruit de saison Eau de source		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



UE : Aide à destination des écoles



MSC pêche durable



Race à viande



Label Rouge




























AOP

Menus de la Semaine du 11 au 15 Janvier 2021



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
	100% BIO MENU VEGETARIEN  			
Bœuf mode 	Omelette aux fines herbes  	Chou blanc	Taboulé	Salade de mâche et dés de Saint Nectaire  
Carottes au jus  	Penne sauce tomate  	Steak haché de veau au jus 	Filet de colin pané et citron 	Cuisse de poulet rôtie 
Fromage blanc nature	Fromage à la coupe : Camembert  	Petits pois	Gratin de chou-fleur	Frites  
Fruit de saison  	Fruit de saison  	Yaourt nature  	Cake au chocolat 	Compote de pommes
		*Barre bretonne *Compote Jus de fruit 100% pur jus		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



UE : Aide à destination des écoles



MSC pêche durable



Race à viande



Label Rouge





























AOP



Menus de la Semaine du 18 au 22 Janvier 2021



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 VEGETARIEN 				
<p>Soupe de légumes  </p> <p>Pané moelleux gouda</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Filet de merlu sauce créole </p> <p>Coquillettes  </p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Carottes râpées à l'aneth et dés d'edam  </p> <p>Tajine de bœuf </p> <p>Légumes tajine et semoule  </p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p> <p>Pain et barre chocolat</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Jus de fruit 100% pur jus</p>	<p>Salade verte sauce César et Cantal  </p> <p>Emincé de dinde </p> <p>Potatoes</p> <p>Clafoutis aux pommes (œufs bio)   </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>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



UE : Aide à destination des écoles



MSC pêche durable



Race à viande



Label Rouge



AOP

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 25 au 29 Janvier 2021



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

du 6^e Arrondissement

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				MENU VEGETARIEN
	Betteraves		Salade verte Et dés de Saint Nectaire	Soupe de légumes et crème de gruyère
Cordon bleu	Filet de limande	Nuggets de poulet	Emincé de bœuf sauce forestière	Couscous végétarien (semoule bio)
Epinards en branches	Penne semi-complètes	Julienne de légumes (carotte, céleri et courgette)	Pommes vapeur	
Fromage à la coupe : Coulommiers	Liégeois chocolat	Petit fromage blanc au lait entier		
Fruit de saison		Fruit de saison	Gâteau au yaourt	Fruit de saison
		Pain et confiture Compote de pommes Eau de source		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



UE : Aide à destination des écoles



MSC pêche durable



Race à viande



Label Rouge



AOP

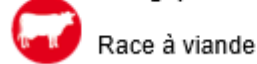
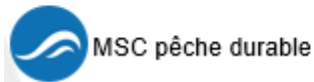
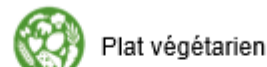
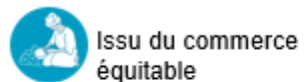
Menus de la Semaine du 01 au 05 Février 2021



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
	VIVE LES CREPES			MENU VEGETARIEN
Chou blanc	Endives et dés de Cantal		Salade iceberg Et dés d'emmental	
Parmentier de poisson	Cuisse de poulet rôtie	Haché de veau au jus	Rôti de bœuf	Raviolis au tofu Et emmental râpé
	Jardinière de légumes	Haricots verts persillés et pommes vapeur	Blé sauce tomate	Petit fromage blanc au lait entier
Flan nappé vanille et caramel		Fromage à la coupe : Tomme blanche		
	Crêpe et confiture	Fruit de saison	Cake aux pommes	Fruit de saison
		Pain et miel Fruit de saison Jus de fruits 100% pur jus		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 08 au 12 Février 2021



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 VEGETARIEN	
 Spaghetti bolognaise Emmental râpé	Filet de limande Riz Yaourt nature Fruit de saison	Taboulé sarrasin orge et millet Haché de poulet au jus Purée de céleri du chef Cocktail de fruits	Carottes râpées Et dés d'édam Crispidor au fromage Gratin de chou-fleur et pommes de terre Ile flottante	Escalope de porc au jus S/P : Escalope de dinde Haricots beurre Fromage à la coupe : Saint Nectaire Clafoutis aux poires (œufs bio)
		Pain au chocolat Fruit de saison Eau de source		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



UE : Aide à destination des écoles



MSC pêche durable



Race à viande



Label Rouge
























AOP



Menus de la Semaine du 15 au 19 Février 2021 – Vacances scolaires



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
 100% BIO MENU VEGETARIEN 				
 Omelette au fromage 	Sauté de bœuf 	Steak haché de veau 	Nuggets de poulet	Coleslaw  
 Macaronis sauce tomate	Pommes vapeur	Carottes persillées  	Jardinière de légumes	Riz semi-complet  
Yaourt nature  	Fromage à la coupe : Camembert		Fromage à la coupe : Cantal  	Lacté vanille
Fruit de saison  	Fruit de saison	Riz au lait	Fruit de saison  	
*Pompon *Fruit *Eau de source	Madeleine *Compote *Jus de fruits 100% pur fruit	Pain et miel *Fruit Eau de source	*Viennoiserie *Compote *Jus de fruit 100% pur jus	*Pain barre chocolat *Fruit *Eau de source

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



UE : Aide à destination des écoles



MSC pêche durable



Race à viande



Label Rouge





















AOP

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 22 au 26 Février 2021 – Vacances scolaires



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
Salade de mâche Et dés de mimolette		Carottes râpées  	Endives et dés de Saint Nectaire  	MENU VEGETARIEN  Soupe de légumes et crème de gruyère 
Sauté de bœuf 	Filet de colin meunière et citron 	Sauté de dinde 	Saucisse de volaille	Ravioli au tofu Emmental râpé  
Semoule  	Petits pois Et pommes de terre	Farfalles	Purée de pommes de terre du chef 	
Compote de pommes  	Fromage à la coupe : Carré	Fromage blanc	Beignet chocolat noisette	Fruit de saison  
*Viennoiserie *Fruit	*Pain barre de chocolat *Fruit	*Barre bretonne *Compote	*Pain et confiture *Fruit	*Pompon *Compote
*Jus de fruit 100% pur jus	*Eau de source	Jus de fruit 100% pur jus	*Eau de source	*Jus de fruits 100% pur jus

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



UE : Aide à destination des écoles



MSC pêche durable



Race à viande



Label Rouge
































AOP



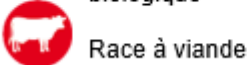
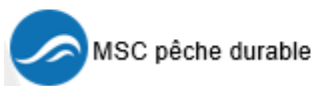
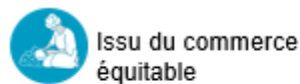
Menus de la Semaine du 1 au 5 mars 2021



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 RUSSE			100% BIO  MENU VEGETARIEN 
Saucisse de Strasbourg S/P : Saucisse de volaille	овощной салат с варёным яйцом <i>Macédoine de légumes à la russe (macédoine et œuf dur)</i>	Salade d'endives et Cantal  	Colin pané et quartiers de citron 	Potage de légumes variés   
Purée de chou fleur 	бефстроганов <i>Bœuf stroganoff</i> 	Sauté de dinde 	Haricots verts et riz  	Omelette Au fromage  
Fromage blanc	гарнир из моркови и перловки <i>Carottes au jus et blé</i>	Coquillettes  	Yaourt aromatisé  	Semoule  
Fruit de saison  	сезонные фрукты <i>Fruit de saison</i>  	Pain aux raisins Fruit de saison Eau de source	Gâteau au yaourt 	Ananas  

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits






















Menus de la Semaine du 8 au 12 mars 2021



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



du 6^e Arrondissement

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Filet de lieu sauce crème </p> <p>Petits légumes et quinoa</p> <p>Fromage à la coupe : Brie</p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Potage de légumes variés (carotte, poireaux, PDT) </p> <p>Raviolis  Emmental râpé</p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Escalope de poulet au curry </p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>MENU VEGETARIEN</p> <p>Chili sin carne Et Riz bio  </p> <p>Fromage à la coupe : Saint Nectaire </p> <p>Cake au citron </p>	<p>Carottes râpées  </p> <p>Rôti de bœuf </p> <p>Frites  </p> <p>Flan nappé vanille caramel</p>
		<p>Pain et miel</p> <p>Compote de pomme</p> <p>Eau de source</p>		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



MSC pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Race à viande



Plat végétarien



Label Rouge



Plat du chef



AOP

























UE : Aide à destination des écoles



Menus de la Semaine du 15 au 19 Mars 2021



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 VEGETARIEN 			
<p> Sauté de veau marengo</p> <p>Haricots verts persillés et tortis  </p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Radis</p> <p>Couscous végétarien Semoule bio  </p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Salade iceberg</p> <p>Escalope de dinde </p> <p>Purée de courgettes </p> <p>Yaourt aromatisé  </p> <p>Pain et barre chocolat Fruit de saison Jus de fruit 100% pur jus</p>	<p>Concombres  </p> <p>et tomme noire</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Carottes en rondelles</p> <p>Clafoutis aux pommes </p>	<p>Filet de limande sauce ciboulette </p> <p>Penne  </p> <p>Fromage à la coupe : Cantal  </p> <p>Fruit de saison  </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



UE : Aide à destination des écoles



MSC pêche durable



Race à viande



Label Rouge



AOP

Menus de la Semaine du 22 au 26 mars 2021



MELLEUR DANS L'ASSIETTE
MELLEUR POUR LA PLANÈTE
MELLEUR POUR LA PLANÈTE



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 VEGETARIEN				
<p>Pané moelleux au gouda</p> <p>Haricots verts Et pommes de terre</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade iceberg et gouda</p> <p>Saucisse chipolatas S/P : Saucisse de volaille</p> <p>Lentilles du Pays d'Othe</p> <p>Lacté vanille</p>	<p>Filet de colin meunière et citron</p> <p>Petits légumes et riz safrané</p> <p>Fromage à la coupe : Pont l'Eveque</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain et confiture Compote de pommes Eau de source</p>	<p>Carottes et dés d'emmental</p> <p>Sauté de dinde</p> <p>Petits pois</p> <p>Gâteau au chocolat</p>	<p>Tajine de bœuf</p> <p>Semoule</p> <p>Petit filou</p> <p>Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



UE : Aide à destination des écoles



MSC pêche durable



Race à viande



Label Rouge



AOP

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE


















Menus de la Semaine du 29 mars au 2 avril 2021



MELLEUR DANS L'ASSIETTE
MELLEUR POUR LA PLANÈTE
MELLEUR POUR LA SÉRIE
MELLEUR POUR LA PLANÈTE



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 VEGETARIEN 			
<p>Concombres et Cantal </p> <p> </p> <p>Filet de poisson pané et citron </p> <p>Courgettes et riz  </p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p> </p> <p>Raviolis au tofu Mozzarella râpée</p> <p>Fromage à la coupe : Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Bœuf mode </p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade iceberg et cheddar râpé</p> <p>Cuisse de poulet aux herbes de Provence </p> <p>Frites  </p> <p>Smoothie poire pomme ananas </p>	<p>Spaghetti bolognaise Emmental râpé </p> <p>Fromage à la coupe : Coulommiers</p> <p>Fruit de saison  </p>
		<p>Pain et miel</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Jus de fruits 100% pur jus</p>		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



UE : Aide à destination des écoles



MSC pêche durable



Race à viande



Label Rouge



AOP

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE