

Menus de la Semaine du 4 au 8 Novembre 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
	MENU VEGETARIEN			 
Salade iceberg et dés de mimolette		 Filet de lieu sauce tomate	 Jambon s/porc : Jambon de dinde	Chou rouge vinaigrette et dés de gouda
Parmentier potiron pdt de bœuf haché  (plat complet)	Chili sin carne   (haricots rouges, riz, oignons, tomate, poivron, mais)	Coquillettes  	Poêlée de légumes (pdt et légumes)	Sauté d'agneau 
	Yaourt nature bio  	Fromage blanc nature	Saint Nectaire à la coupe  	Boulgour
Compotes  	Clafoutis à la mandarine  	Clémentines	Raisin  	Cocktail de fruits

Pain aux raisins

Fruit de saison

Eau de source



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



MSC pêche durable



Race à viande



Label Rouge



AOP



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 11 au 15 Novembre 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
		MENU VEGETARIEN		
	<p>Saucisse chipolata s/porc : Saucisse de volaille</p> <p>Lentilles du Pays d'Othe</p> <p>Cantal à la coupe</p> <p>Raisin</p>	<p>Salade iceberg vinaigrette</p> <p>Pizza (mozzarella, champignons et tomate, olives)</p> <p>Yaourt nature bio</p> <p>Pommes</p>	<p>Salade d'endives</p> <p>Omelette bio</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Fromage blanc nature</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Sauté de bœuf au curry</p> <p>Petits pois</p> <p>Polenta au chocolat au lait</p>
<p>Pain et miel</p> <p>Compote de pomme</p> <p>Eau de source</p>				



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



MSC pêche durable



Race à viande



Label Rouge



AOP



Menus de la Semaine du 18 au 22 Novembre 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
	MENU VEGETARIEN			
Salade de pomme de terre	Œuf mayonnaise  	Salade verte  	Potage de légumes kiri 	
Filet de poulet sauce suprême 	Penne rigate sauce 3 fromages 	Sauté de porc sauce champignon  <i>s/porc : Sauté de dinde sauce champignon</i> 	Emincé de rôti de bœuf à l'estragon 	Filet de limande sauce tomate
Poêlée chinoise (pousses de soja, carottes, petits pois, champignons)		Brocolis et pommes de terre	Haricots beurre	Riz thai
Yaourt nature bio  	Raisin  	Banane	Gâteau au yaourt 	Saint Nectaire AOP à la coupe  
				Pommes  

Pain et barre chocolat

Fruit de saison

Jus de fruit 100% pur jus



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



MSC pêche durable



Race à viande



Label Rouge



AOP



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 25 au 29 Novembre 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
MENU VEGETARIEN				
Céleri sauce cocktail			La France	
Pané à l'emmental	Filet de hoki sauce ciboulette	Steak haché de veau au jus	Salade Parisienne (salade, œuf bio, emmental)	Bœuf strogonoff
Pâtes farfalles	Semoule	Printanière de légumes	Cuisse de poulet rôti	Haricots verts
Compite pomme allégée en sucre	Saint Paulin	Camembert	Gratin dauphinois	Yaourt nature bio
	Fruit de saison	Cône vanille	Fruit de saison	Pain perdu façon pudding
Pain et confiture				
Compote de pommes				
Eau de source				



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



MSC pêche durable



Race à viande



Label Rouge



AOP



Menus de la Semaine du 2 au 6 Décembre 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
	MENU VEGETARIEN			
Salade coleslaw			Carottes râpées et tranchettes de Cantal AOP  	Salade verte   et maïs
Filet de colin pané quartier de citron 	Lentilles bio du Pays d'Othe purée de patate douce  	Carbonade de bœuf 	Blanquette de veau 	Gratin savoyard (Pommes de terre lamelles, jambon de dinde, fromage tartiflette, béchamel, emmental) 
Mélange de légumes (carottes, courgettes, oignons et pdt)  		Semoule	Petits pois au jus  	
	Petit cotentin	St Nectaire à la coupe  		Yaourt aromatisé
Crème dessert chocolat	Fruit de saison  	Fruit de saison  	Cake au citron 	
Pain et barre de chocolat				
Fruit de saison				
Jus de fruits 100% pur jus				



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



MSC pêche durable



Race à viande



Label Rouge



AOP



Menus de la Semaine du 9 au 13 Décembre 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
<p>Pavé de cabillaud sauce citron</p> <p>Gratin de chou-fleur persillé et riz créole</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade iceberg et thon</p> <p>Roti de bœuf</p> <p>Frites bio</p> <p>Clafoutis aux poires maison</p>	<p>Oeuf mayonnaise</p> <p>Sauté de poulet à la moutarde</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>MENU VEGETARIEN</p> <p>Soupe de légumes à la vache qui rit</p> <p>Quiche au fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>Compote pomme-abricot allégée en sucre</p>	<p>Pomelos</p> <p>Spaghetti à la bolognaise et emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Pain et miel</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Eau de source</p>				



Issu du commerce équitable



MSC pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Race à viande



Plat végétarien



Label Rouge



Plat du chef



AOP



Menus de la Semaine du 16 au 20 Décembre 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
MENU VEGETARIEN			C'EST LA FÊTE	
<p>Betteraves et dés de mimolette vinaigrette</p> <p>Couscous végétarien (légumes couscous semoule)  </p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Potage tomate vermicelle</p> <p>Pavé de merlu à la provençale (sauce tomate, poivrons, oignons) </p> <p>Riz créole  </p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Bœuf bourguignon </p> <p>Haricots verts et gnocchetti (pâtes)</p> <p>Brie à la coupe  </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pavé de dinde sauce forestière</p> <p>Pommes Smile</p> <p>Babybel</p> <p>Gâteau de Noël façon fondant et crème anglaise </p> <p>Chocolat de Noël Clémentine</p>	<p>Carottes râpées   vinaigrette huile de colza bio </p> <p>Steak haché de veau au jus </p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Fromage blanc et sucre  </p>
<p>Pain aux raisins</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Eau de source</p>				



Issu du commerce équitable



MSC pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Race à viande



Plat végétarien



Label Rouge



Plat du chef



AOP



Menus de la Semaine du 23 au 27 Décembre 2019 - 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
				MENU VEGETARIEN
Escalope de dinde	Filet de merlu sauce citron		Steak haché de bœuf	Salade verte et mozzarella
Pâtes tortis	Semoule	Férié	Le gratin chou-fleur et pdt (brocoli, chou-fleur, pdt)	Pané moelleux gouda
Yaourt nature bio	Saint Nectaire à la coupe		Fraidou	Carottes en rondelles
Clémentine bio	Fruit de saison		Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait

*Barre bretonne

*Viennoiserie

Pain et barre chocolat

*Napolitain

*Pain confiture

*Fruits

*Compote

Fruit de saison

*Fruits

*Compote

*Jus de fruit
100% pur jus

*Eau de source

Jus de fruit 100% pur jus

*Eau de source

*Jus de fruit 100% pur
jus



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



MSC pêche durable



Race à viande



Label Rouge



AOP



Menus de la Semaine du 30 au 31 Décembre 2019 - Vacances scolaires



SE DES ECOLES



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
Carottes râpées et edam  	Salade verte dés d'emmental et vinaigrette huile de noix  			
Colin pané et citron	Cuisse de poulet rôti 			
Haricots beurre	Frites bio  			
Liégeois vanille	Flan pâtissier			

*Pain et chocolat

*Barre Bretonne

*Compote

*Fruits

*Eau de source

Jus de fruits 100% pur jus



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



MSC pêche durable



Race à viande



Label Rouge



AOP



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE