

# Menus de la Semaine du 02 au 06 Janvier 2023



Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6<sup>ème</sup> arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

93 % d'alimentation durable dont  
53 % de produits issus de l'agriculture biologique



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Vacances scolaires</b>	<b>Menu préparé par les élèves de l'Ecole Littré CM1/CM2</b>			<b>Partage de la galette</b>
Salade verte	Carottes râpées	Céleri  rémoulade		Soupe de légumes  Et fromage fondu
Haché de veau  Au jus de tomate	Omelette	Merlu  sauce basilic	Emincé de dinde  (échalote, persil, moutarde, ail)	Couscous merguez  (Semoule, légumes couscous, pois chiches, raisins secs, pulpe de tomate, merguez)
Riz créole	Frites*	Haricots verts  Et polenta crémeuse	Penne	Galette des rois
Yaourt nature	Fromage blanc  façon Tiramisu	Fruit de saison	Cantal AOP	
Madeleine Lait $\frac{1}{2}$ écrémé Purée de fruits	Pain et fromage fondu Compote de fruits allégée en sucre Eau	Pain et miel Lait $\frac{1}{2}$ écrémé Fruit de saison	Pain et barre de chocolat Yaourt nature Eau	Pain et beurre Fruit de saison Lait $\frac{1}{2}$ écrémé

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

\*Pommes de terre noisette : pour l'école Jardinot et Saint-André des Arts

Goûters le lundi, mardi, jeudi et vendredi uniquement pour les maternelles



Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée



Décongelé



Produits bio locaux des Terres du Pays de France



Label Rouge



Aide à destination des écoles



# Menus de la Semaine du 09 au 13 Janvier 2023



Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6<sup>ème</sup> arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

93 % d'alimentation durable dont  
53 % de produits issus de l'agriculture biologique

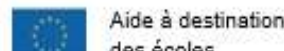
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Repas végétarien 100 % BIO</b>			<b>La patate douce</b>
Sauce au thon à la tomate	Potage de légumes	Sauté de bœuf (mélange 4 épices, tomate, persil, oignons)	Saucisse de Toulouse S/P: Saucisse de volaille	Carottes râpées Et dés d'emmental
Coquillettes	Chili sin carne au soja (Riz, haricots, rouges, protéines de soja, pulpe de tomate)	Jardinière de légumes Et semoule	Lentilles <i>Lentilles du Pays d'Othe</i>	Colin d'Alaska pané riz soufflé
Petit fromage frais aux fruits		Camembert	Yaourt nature	Haricots verts  persillés
Fruit de saison <i>Producteur d'Ile de France</i>	Semoule au lait	Fruit de saison	Fruit de saison	<b>Gâteau de patate douce</b> (œuf bio)
Pain et beurre Purée de fruits Eau	Pain et fromage fondu Fruit Eau	Pain  et barre de chocolat Yaourt nature Eau	Galette pur beurre Lait $\frac{1}{2}$ écrémé Fruit de saison	Pain et fromage frais Fruit Eau

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Goûters le lundi, mardi, jeudi et vendredi uniquement pour les maternelles



Noa et Papilla



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

# Menus de la Semaine du 16 au 20 Janvier 2023



Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6<sup>ème</sup> arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

93 % d'alimentation durable dont 52 % de produits issus de l'agriculture biologique



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Repas végétarien</b>	<b>MENÙ EN ESPAGNOL</b>		<b>La Sardaigne</b>	
<p>Chou rouge râpé</p> <p>Gratin de pommes de terre, chou fleur et lentilles</p> <p>Lentilles du Pays d'Othe</p> <p>Lacté saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Paella</p> <p>Paella aux poissons blancs</p> <p>Riz</p> <p>Toma</p> <p>Tomme grise</p> <p>Naranja</p> <p>Orange</p>	<p>Potage de légumes et fromage fondu</p> <p>Emincé de dinde (Curry)</p> <p>Carottes rondelles</p> <p>Banane</p>	<p>Salade verte et dés de cheddar</p> <p>Sauté de bœuf sauce tomate olive origan</p> <p>Frites*</p> <p>Cake ricotta et pépites de chocolat (œufs bio)</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Tortis 3 couleurs</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Producteur d'Ile de France</p>
<p>Pain et beurre</p> <p>Fruit</p> <p>Lait ½ écrémé</p>	<p>Pain et fromage frais</p> <p>Purée de fruits</p> <p>Eau</p>	<p>Pain et miel</p> <p>Fruit</p> <p>Lait ½ écrémé</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Fruit</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Viennoiserie</p> <p>Fruit</p> <p>Eau</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

\*Pommes de terre noisette : pour l'école Jardinnet et Saint-André des Arts

Goûters le lundi, mardi, jeudi et vendredi uniquement pour les maternelles



Issu de l'agriculture biologique

Plat du chef

Plat végétarien

Appellation d'Origine Protégée

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

Décongelé

Pêche durable

Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe

Label Rouge

Aide à destination des écoles

Charolais

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
































# Menus de la Semaine du 23 au 27 Janvier 2023



Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6<sup>ème</sup> arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

93 % d'alimentation durable dont  
53 % de produits issus de l'agriculture biologique



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte   Et dés d'emmental 	<b>Repas végétarien</b> 		<b>Chou blanc épices sésame vinaigrette</b>  Et dés de Cantal AOP 	Potage de légumes variés  Et fromage fondu 
Wings de poulet	Gratin de pommes de terre épinards  et raclette 	Merlu sauce  citron	Merguez	Cordon bleu de volaille
Blé 	Yaourt nature  	Riz aux petits légumes 	Purée de courgettes 	Torsades  et emmental râpé
Purée de pommes 	Fruit de saison  	Fromage frais cantafrais	Gâteau vendéen (œufs bio)  	Fruit de saison <i>Producteur d'Ile de France</i>
Pain et miel Lait $\frac{1}{2}$ écrémé  Fruit	Pain et barre de chocolat Lait $\frac{1}{2}$ écrémé  Fruit de saison 	Pain et fromage fondu Purée de fruits  Eau	Pain et confiture Fruit  Yaourt nature	Pain et beurre Fruit  Yaourt nature 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Goûters le lundi, mardi, jeudi et vendredi uniquement pour les maternelles



Noa et Papillu



Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée



Décongelé



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles

