





















Menus de la Semaine du 14 au 18 septembre 2020



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	
Melon	Concombre  Et mimolette 			Salade verte Et Cantal  
Sauté de dinde sauce suprême (crème, champignons) 	Filet de colin sauce créole 	Nuggets de poulet		Rôti de bœuf 
Carottes persillées  Et pommes de terre 	Boulgour	Purée de courgettes	Chili sin carne  Riz créole 	Coquillettes  
Yaourt aromatisé  		Fromage à la coupe : Coulommiers	Fromage à la coupe : Saint Paulin	
	Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison  	Gâteau au yaourt 	Fruit de saison  
		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



UE : Aide à destination des écoles



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



MSC pêche durable



Race à viande



Label Rouge



AOP































sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 28 septembre au 2 octobre 2020



du 6^e Arrondissement

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage de légumes 	MENU VEGETARIEN 100 % BIO	Carottes râpées   Et mimolette		Concombre   Et edam
Raviolis de boeuf Et emmental râpé	Omelette aux fines herbes  	Chipolatas S/P : Saucisse de volaille	Filet de limande 	Rôti de bœuf au jus 
	Courgettes sautées et semoule  	Lentilles   	Riz créole  	Haricots verts  
	Yaourt nature  	Smoothie pomme poire ananas 	Fromage à la coupe : Saint Nectaire  	
Fruit de saison  	Fruit de saison  		Fruit de saison  	Cake aux pommes framboise 
		Pain et miel Fruit de saison Jus de fruits 100% pur jus		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



MSC pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Race à viande



Label Rouge



Plat du chef



AOP



UE : Aide à destination des écoles

