

Menus de la Semaine du 2 au 6 novembre 2020



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



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR L'PLANÈTE



du 6^e Arrondissement

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	MENU VEGETARIEN		LE VENDEE GLOBE	
Navarin d'agneau	Carottes râpées Et dés d'emmental 	Betteraves Et Cantal 	Filet de merlu sauce créole	Sauté de porc sauce champignons S/P : Sauté de dinde
Haricots verts Et pommes de terre	Chili sin carne (Riz, haricots rouges, légumes ratatouille, mais, œufs, oignons et épices)	Blé aux petits légumes 	Petits pois 	Purée de légumes (carottes et haricots beurre)
Fromage blanc au lait entier	Flan nappé vanille caramel	Compote pomme banane	Yaourt nature 	Fromage à la coupe : Brie
Fruit de saison 		Viennoiserie Fruit de saison Eau de source	Gâteau vendéen	Fruit de saison

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

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 9 au 13 novembre 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
Filet de colin meunière et citron	Céleri façon rémoulade		Salade de lentilles	Salade iceberg et dés de Saint Nectaire
Tortis	Filet de poulet sauce normande (crème, champignons)	FERIE	Bœuf mode	Omelette
Fromage à la coupe : Tomme blanche	Epinards Et pommes vapeur		Carottes	Printanière de légumes
Fruit de saison	Fromage blanc au coulis de fruits rouges		Yaourt nature	Cake au citron

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



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 16 au 20 novembre 2020



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



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR L'PLANÈTE



du 6^e Arrondissement

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
MENU VEGETARIEN Soupe de légumes et vache qui rit Nuggets de blé Petits pois Compote de pommes	 Penne carbonara de dinde Yaourt nature Fruit de saison	Salade iceberg Et Cantal Emincé de bœuf sauce provençale Purée de potiron Yaourt aromatisé Pain et barre chocolat Fruit de saison Jus de fruit 100% pur jus	Salade d'endives et croutons Cuisse de poulet rôtie Haricots beurre sauce tomate Cake aux pommes	 Filet de colin sauce crème citron Riz créole Fromage à la coupe : Coulommiers Fruit de saison

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

sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 23 au 27 novembre 2020



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



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE



du 6^e Arrondissement

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	MENU VEGETARIEN			
	Œufs durs		Carottes râpées Et dés d'emmental	Endives
	Pané moelleux gouda	Poisson pané et citron	Haché de veau au jus	Chipolatas S/P : Saucisse de volaille
Spaghetti bolognaise	Pommes de terre, épinards	Haricots verts et riz	Frites	Lentilles cuisinées
Fromage à la coupe : Camembert		Fromage à la coupe : Saint Nectaire		Lacté vanille
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Gâteau au yaourt	
		Pain et confiture Compote de pommes Eau de source		

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

sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 30 novembre au 4 décembre 2020



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



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR L'PLANÈTE



du 6^e Arrondissement

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
100% BIO MENU VEGETARIEN				
Potage de légumes	Coleslaw rouge		Salade iceberg Et dés de Saint Nectaire	
	Pavé de colin au citron	Escalope de dinde sauce curry	Sauté de veau marengo	Steak haché de bœuf
Raviolis au tofu Et emmental râpé	Poêlée chinoise Et riz thai	Petits pois	Haricots verts	Purée de pommes de terre du chef
	Yaourt aromatisé	Petit fromage blanc au lait entier		Fromage à la coupe : Brie
Fruit de saison		Fruit de saison	Cake au chocolat	Fruit de saison
		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



Plat végétarien



Label Rouge



Plat du chef



AOP



UE : Aide à destination des écoles

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 7 au 11 décembre 2020



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



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE



du 6^e Arrondissement

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade iceberg Et dés de Cantal  		MENU VEGETARIEN 		
Sauté de bœuf au paprika 	Cuisse de poulet 	Soupe de légumes  	Carottes râpées Et dés d'édam  	Salade de pommes de terre façon piémontaise Et dés de mimolette
Chou-fleur Et pommes de terre	Coquillettes  	Couscous végétarien	Cordon bleu	Filet de limande 
	Fromage à la coupe : Coulommiers		Haricots blancs sauce tomate	Poêlée de légumes
Compote de pommes  	Fruit de saison	Yaourt nature  	Clafoutis aux poires 	Fruit de saison  
		Pain au chocolat Fruit de saison Eau de source		

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

sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 14 au 18 décembre 2020



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



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE



du 6^e Arrondissement

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
100% BIO MENU VEGETARIEN			REPAS DE NOEL	
Omelette au fromage	Endives Et dés de St Nectaire		Sauté de poulet sauce forestière	Filet de merlu sauce créole
Macaronis sauce tomate	Rôti de bœuf	Steak haché de veau	Frites	Riz créole
Yaourt nature	Purée de céleri du chef	Haricots verts	Gâteau au chocolat et crème anglaise	Fromage à la coupe : Brie
Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison	Clémentine Père Noel au chocolat	Compote de poires
		Pain et miel Banane Eau de source		

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

sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 21 au 25 décembre 2020 – Vacances scolaires



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



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE



du 6^e Arrondissement

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	MENU VEGETARIEN			
Emincé de chou rouge Et dés de mimolette		Salade iceberg Et dés de tomme blanche		
Sauté de dinde à l'ancienne	Nuggets au fromage	Filet de merlu huile d'olive et citron	Sauté de bœuf	<u>FERIE</u>
Petits pois	Carottes	Boulgour pilaf	Penne	
	Yaourt nature		Fromage à la coupe : Cantal	
Fruit de saison	Muffin vanille aux pépites de chocolat	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison	
*Pain barre chocolat *Compote *Jus de fruit 100% pur jus	*Viennoiserie *Fruit *Eau de source	*Barre bretonne *Compote Jus de fruit 100% pur jus	*Pompon *Fruit *Eau de source	

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

sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 28 au 31 décembre 2020 – Vacances scolaires



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



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE



du 6^e Arrondissement

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	MENU VEGETARIEN			
	Potage de légumes		Carottes râpées Et dés de Cantal	
Filet de poisson meunière et citron	Pizza poivrons et mozzarella	Spaghetti bolognaise Emmental râpé	Cuisse de poulet	
Riz créole	Salade verte	Yaourt nature	Pommes de terre persillées	<u>FERIE</u>
Fromage blanc	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Beignet au chocolat	
*Pain miel *Compote *Jus de fruit 100% pur jus	*Viennoiserie *Fruit *Eau de source	*Pompon *Compote Jus de fruit 100% pur jus	*Pain confiture *Fruit *Eau de source	

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

sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE