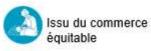
### Menus de la Semaine du 2 au 6 novembre 2020





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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	MENU VEGETARIEN		LE VENDEE GLOBE	7
	Carottes râpées Et dés d'emmental	Betteraves Et Cantal		
Navarin d'agneau	Chili sin carne (Riz, haricots rouges,	Escalope de dinde	Filet de merlu sauce créole	Sauté de porc sauce champignons S/P : Sauté de dinde
Haricots verts Et pommes de terre	légumes ratatouille, mais, œufs, oignons et épices)	Blé aux petits légumes	Petits pois AGRICULTUIE STOLER	Purée de légumes (carottes et haricots beurre)
Fromage blanc au lait entier			Yaourt nature AB ARICUITURE COLORIDA	Fromage à la coupe : Brie
Fruit de saison	Flan nappé vanille caramel	Compote pomme banane	Gâteau vendéen 🧽	Fruit de saison
1		Viennoiserie		
		Fruit de saison		
		Eau de source		













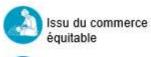
## Menus de la Semaine du 9 au 13 novembre 2020





( 0 1 0 A 10	uce)	Dain fraia fabriquá par un artican lacal à basa da farina da tradition françaisa blá at mauniar da la région paricianna
Waber A	07	Pain frais fabriqué par un artisan local à base de farine de tradition française blé et meunier de la région parisienne
0		

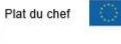
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				MENU VEGETARIEN
	Céleri façon rémoulade		Salade de lentilles	Salade iceberg et dés de Saint Nectaire
Filet de colin meunière et citron	Filet de poulet sauce normande (crème, champignons)		Bœuf mode 🎧	Omelette AB AGRICULTURE STOLOGIQUE
Tortis AB AGRICULTURE STOTOGOUS	Epinards Et pommes vapeur	<u>FERIE</u>	Carottes AB	Printanière de légumes
Fromage à la coupe : Tomme blanche	Eromogo blono qui oculio		Yaourt nature	
Fruit de saison	Fromage blanc au coulis de fruits rouges		raouit flature ancutrue siologique	Cake au citron 🤤

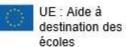














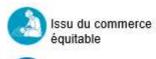
## Menus de la Semaine du 16 au 20 novembre 2020





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

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













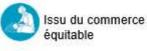
### Menus de la Semaine du 23 au 27 novembre 2020





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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	MENU VEGETARIEN			
	Œufs durs		Carottes râpées Antourum 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 AB	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 de la Semaine du 30 novembre au 4 décembre 2020

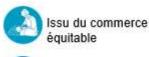




Pain frais fabriqué par un artisan local à base de farine de tradition française blé et meunier de la région parisienne

du o Arrondissemen

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
100% BIO MENU VEGETARIEN				
Potage de légumes 🧓	Coleslaw rouge		Salade iceberg Et dés de Saint Nectaire	- 17%
	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		Biorogians
		Fruit de saison		
		Jus de fruits 100% pur jus		













### Menus de la Semaine du 7 au 11 décembre 2020

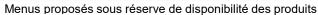


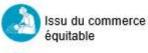


Pain frais fabriqué par un artisan local à base de farine de tradition française blé et meunier de la région parisienne

du 6<sup>e</sup> Arrondissement

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		MENU VEGETARIEN		
Salade iceberg Et dés de Cantal		Soupe de légumes	Carottes râpées ABET CAROTTES PAR LE CAROTTES	Salade de pommes de terre façon piémontaise Et dés de mimolette
Sauté de bœuf au 🎉 paprika	Cuisse de poulet	Couscous végétarien	Cordon bleu	Filet de limande
Chou-fleur Et pommes de terre	Coquillettes ABCUTTER		Haricots blancs sauce tomate	Poêlée de légumes
	Fromage à la coupe : Coulommiers			
1 47%		Yaourt nature		
Compote de pommes	Fruit de saison		Clafoutis aux poires 😧	Fruit de saison
		Pain au chocolat		
		Fruit de saison		
		Eau de source		sous réserve de disponibilité des pro

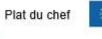
















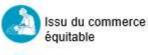
#### Menus de la Semaine du 14 au 18 décembre 2020





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

Lundi Mardi Mercredi Jeudi Vendredi 100% BIO **REPAS DE NOEL MENU VEGETARIEN Endives** Et dés de St Nectaire Rôti de bœuf Steak haché de veau Sauté de poulet sauce Omelette au fromage AB Filet de merlu sauce forestière créole Frites A Macaronis sauce tomate Purée de céleri du chef Haricots verts AB Riz créole AB Gâteau au chocolat et Fromage à la coupe : crème anglaise 🤼 Yaourt nature 1 Fromage blanc nature Brie Clémentine Père Noel au chocolat Fruit de saison AB Cocktail de fruits au sirop Fruit de saison AB Compote de poires Pain et miel Banane Eau de source













# Menus de la

#### Semaine du 21 au 25 décembre 2020 - Vacances scolaires

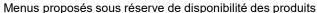


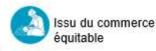
mon restau



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			
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 😱	
Petits pois	Carottes AGRICULTURE BIOLOGICUE	Boulgour pilaf	Penne AB ADDITION OF THE PROPERTY OF THE PROPE	<u>FERIE</u>
	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	*Viennoiserie	*Barre bretonne	*Pompon	
*Compote	*Fruit	*Compote	*Fruit	
<b>Jus</b> de fruit 100% pur jus	*Eau de source	Jus de fruit 100% pur jus	*Eau de source	sous réserve de disponibilité des prod

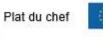
















## Menus de la

#### 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

du 6e 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 🎧	Cuisse de poulet	
Riz créole Rizogolous	Salade verte	Emmental râpé	Pommes de terre persillées	<u>FERIE</u>
Fromage blanc	Vacurt aramaticá (B	Yaourt nature		
Fruit de saison	Yaourt aromatisé AB	Fruit de saison	Beignet au chocolat	
*Pain miel	*Viennoiserie	*Pompon	*Pain confiture	
*Compote	*Fruit	*Compote	*Fruit	
us de fruit 100% pur jus	*Eau de source	Jus de fruit 100% pur jus	*Eau de source	
			Menus proposés s	sous réserve de disponibilité des pro

