

Menus de la Semaine du 7 au 11 juillet 2025



Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6^{ème} arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

55 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Tomates   Et dés de Cantal  		Concombres  
	Sauté de dinde  sauce façon orientale	Riz  korma brunoise de légumes provençaux et petit pois 	Macaronis  semi complet sc canard haricot blanc tomate façon bolognaise	Nuggets à l'emmental 
	Haricots verts Et pomme de terre			Boulgour  sauce tomate
	Yaourt nature  		Coulommiers  	
	Fruit de saison  	Compote de pommes pêches allégée en sucre	Fruit de saison  	Glace rocket framboise, ananas, orange
	Pain  et fromage frais Purée de fruits	Pain et confiture Fruit Lait nature 	Compote de poire allégée en sucre Biscuit grillé normand	Pain et beurre Petit fromage frais nature Fruit 



Aide à destination
des écoles



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 15 au 18 juillet 2025



Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6^{ème} arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

55 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Melon  		Salade verte  croûton et dés de mimolette	
	 Torsades sauce légumes, pois cassés et graines de courge	Boeuf sauté  sauce barbecue	Jambon de dinde 	 Filet de colin d'Alaska sauce aux herbes
		Pommes de terre cubes vapeur	Chou-fleur béchamel	Lentilles mijotées
	Yaourt nature  	Fromage frais Rondelé  		Edam  
		Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison  
	Pain et beurre Lait nature  Fruit	Lait nature  Madeleine Fruit	Viennoiserie Fruit	Brioche Yaourt nature  Purée de fruits



AOP



Aide à destination des écoles



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 21 au 25 juillet 2025



Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6^{ème} arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

55 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon vert	Tomates 			
Hoki sauce citron 	Beignets sticks de mozzarella  	Emincé de dinde et jus aux oignons 	Clafoutis aux légumes d'été et farine de pois chiche 	Sauté de bœuf au paprika 
Riz  lentilles à l'indienne	Printanière de légumes (carotte, petits pois, navet, h.vert et pomme de terre)	Blé 		Haricots beurre et semoule 
	Fromage blanc  	Saint Nectaire AOP 	Yaourt nature  	Fromage fondu vache qui rit  
Dessert lacté gélifié saveur vanille		Fruit de saison  	Banane topping chocolat et	Glace rocket framboise, ananas, orange
Pain  et confiture Petit fromage frais Fruit	Pain et barre de chocolat Purée de fruits Lait $\frac{1}{2}$ écrémé  	Barre bretonne Fruit	Madeleine Purée pomme fraise Lait $\frac{1}{2}$ écrémé  	Pain et fromage frais $\frac{1}{2}$ sel Fruit  



AOP



Aide à destination des écoles



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 28 juillet au 1^{er} août 2025



Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6^{ème} arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

55 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Coquillettes  sauce fèves, pesto et cantal râpé 	Melon   Steak haché de bœuf  sauce poivrade	Fajitas égrené végétal aux haricots rouges, salade et sauce végétale	Concombres  tzatziki (fromage blanc, échalotte, aneth) Colin d'Alaska  sauce citron 	Salade de pâtes  à la grecque (tomate, poivron, fromage de brebis, olive) Nuggets de pois chiche  
Fromage frais rondelé  	Carotte Boulgour 	Bûche mélangée (lait vache et chèvre)	Riz 	Courgette  à la provençale
Fruit de saison  	Yaourt nature  	Fruit de saison  	Dessert lacté gélifié chocolat	Fruit de saison
Pain  et barre de chocolat Petit fromage frais nature	Madeleine Lait nature  Purée de fruits 	Viennoiserie Fruit 	Pain  et confiture Fruit  Lait nature 	Pain  et fromage fondu Fruit 



Label rouge



AOP



Aide à destination des écoles



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 4 au 8 août 2025



Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6^{ème} arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

55 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque  		Tomates   Et dés de Cantal 		Concombres  
Colin d'Alaska pané au riz soufflé 	Sauté de dinde façon orientale  sauce	Riz  korma brunoise de légumes provençaux et petit pois 	Macaronis  semi complet sc canard haricot blanc tomate façon bolognaise	Nuggets à l'emmental 
Ratatouille Semoule 	Haricots verts Et pomme de terre			Boulgour  sauce tomate
	Yaourt nature  		Coulommiers  	
Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel 	Fruit de saison  	Compote de pommes pêches allégée en sucre	Fruit de saison  	Glace rocket framboise, ananas, orange
Marbré au chocolat Fruit Lait nature 	Pain  et fromage frais Purée de fruits	Pain et confiture Fruit Lait nature 	Compote de poire allégée en sucre Biscuit grillé normand	Pain et beurre Petit fromage frais nature Fruit 



AOP



Aide à destination des écoles



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 11 au 14 aout 2025



Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6^{ème} arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

55 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Melon  </p> <p>Parmentier (colin d'Alaska , pomme de terre) </p> <p>Edam  </p> <p>Fruit de saison  </p> <p>Brioche</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Melon  </p> <p>Torsades sauce légumes, pois cassés et graines de courge </p> <p>Yaourt nature  </p> <p>Pain et beurre</p> <p>Lait nature</p> <p>Fruit </p>	<p>Boeuf sauté sauce barbecue </p> <p>Pdt vapeur</p> <p>Fromage frais Rondelé  </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Lait nature </p> <p>Madeleine</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte  croûton et dés de mimolette</p> <p>Jambon de dinde </p> <p>Chou-fleur béchamel</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>Viennoiserie</p> <p>Fruit</p>	



Aide à destination des écoles



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 18 au 22 août 2025



Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6^{ème} arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

55 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon vert	Tomates  			
Hoki sauce citron 	Beignets sticks de mozzarella 	Emincé de dinde  et jus aux oignons	Clafoutis aux légumes d'été et farine de pois chiche 	Sauté de bœuf froid mayonnaise 
Riz  lentilles à l'indienne	Printanière de légumes (carotte, petits pois, navet, h.vert et pomme de terre)	Blé 		Haricots beurre et semoule 
	Fromage blanc  	Saint Nectaire AOP 	Yaourt nature  	Fromage fondu vache qui rit  
Dessert lacté gélifié saveur vanille		Fruit de saison  	Banane topping chocolat	Glace rocket framboise, ananas, orange
Pain  et confiture Petit fromage frais Fruit	Pain et barre de chocolat Purée de fruits Lait $\frac{1}{2}$ écrémé 	Barre bretonne Fruit	Madeleine Purée pomme fraise Lait $\frac{1}{2}$ écrémé 	Pain et fromage frais $\frac{1}{2}$ sel Fruit 



AOP



Aide à destination des écoles



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 25 au 29 août 2025



Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6^{ème} arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

55 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Melon  		Concombres  tzatziki (fromage blanc, échalotte, aneth)	
Coquillettes  sauce fèves, pesto et cantal râpé 	Steak haché de bœuf  sauce poivrade	Fajitas égrené végétal aux haricots rouges, salade et sauce végétale	Colin d'Alaska  sauce citron	
	Carotte Boulgour 		Riz 	
Fromage frais rondelé  	Yaourt nature  	Bûche mélangée (lait vache et chèvre)		
Fruit de saison  		Fruit de saison  	Dessert lacté gélifié chocolat	
Pain  et barre de chocolat Petit fromage frais nature	Madeleine Lait nature   Purée de fruits	Viennoiserie Fruit 	Pain  et fromage fondu Fruit	



AOP



Aide à destination des écoles



Tout commence au quotidien