Menus de la
Semaine du 01 au 02 Septembre 2022

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

88 % d'alimentation durable dont
48 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Menu végétarien 100 % BIO	
			Tomate	
			Omelette au fromage	Emincé de dinde
			Pâtes semi-complètes *Du pays d'Othe*	Carottes et pommes de terre persillées
			Sauce tomate	
				Yaourt nature
			Lacté saveur vanille nappé caramel	Fruit de saison
			Pain et miel Lait ½ écrémé Fruit de saison	Pain et confiture Lait ½ écrémé Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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

Issu de l'agriculture biologique
Cuisiné par nos équipes
Plat végétarien
Appellation d'Origine Protégée
Producteurs locaux – Ile de France
Décongelé
Pêche durable
Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe
Label Rouge
Aide à destination des écoles
Charolais
Œuf de poule élevée en plein air

Noa et Papille

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

Menus de la
Semaine du 05 au 09 Septembre 2022

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

88 % d'alimentation durable dont
48 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Végétarien		**Menu de la rentrée**	
Salade verte *Producteur d'Ile de France*		Tomates Et dés de Saint nectaire AOP		
Sauté de bœuf sauce miroton	Gnocchettis et brocolis sauce blanche mozzarella cheddar	Escalope de dinde *(miel, poivrons)*	Steak haché de bœuf et ketchup	Colin d'Alaska meunière citron
Semoule	Yaourt aromatisé	Haricots verts frais *Producteur d'Ile de France*	Pommes de terre smile	Lentilles à l'indienne Lentilles *Du pays d'Othe*
Crème dessert saveur caramel	Fruit de saison	Eclair au chocolat	Fromage frais cantadou ail et fines herbes Smoothie pomme pêche	Petit fromage frais sucré Fruit de saison
Pain et confiture Compote de fruits Yaourt nature	Pain et beurre Lait ½ écrémé Fruits de saison	Pain et miel Lait ½ écrémé Fruit de saison	Pain et barre de chocolat Yaourt nature Fruit de saison	Pain et fromage fondu Compote de fruits Eau

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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

Issu de l'agriculture biologique
Cuisiné par nos équipes
Plat végétarien
Appellation d'Origine Protégée
Producteurs locaux – Ile de France
Décongelé
Pêche durable
Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe
Label Rouge
Aide à destination des écoles
Charolais
Œuf de poule élevée en plein air

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

Menus de la
Semaine du 12 au 16 Septembre 2022

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

88 % d'alimentation durable dont
48 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menus proposé par la classe de CE1 de l'école Jardinet			**Végétarien**	**Le sarrasin**
Tomate mozzarella	Melon	Pommes de terre au fromage blanc aneth	Salade batavia et croûtons *vinaigrette à la moutarde*	Concombres Et dés de Tomme blanche
Lasagnes de bœuf	Poulet cuisse aux fines herbes Purée Saint Germain (pois cassés)	Blanquette de colin d'Alaska Blé	Couscous aux légumes (*semoule bio, légumes couscous, pois chiche, tomate pelée, boulettes de soja)* Yaourt nature *Producteur d'Ile de France*	Sauté de porc au romarin *Producteur d'Ile de France* Sauté de dinde Jardinière de légumes
Milkshake chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison		**Cake poire noisettes sarrasin** (œuf bio)
Pain et beurre Compote de fruits Yaourt nature	Pain et fromage fondu Fruits Eau	Pain et barre de chocolat Lait ½ écrémé Jus de fruits 100% pur jus	Galette bretonne Lait ½ écrémé Fruit de saison	Pain et miel Fromage blanc Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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

Issu de l'agriculture biologique
Cuisiné par nos équipes
Plat végétarien
Appellation d'Origine Protégée
Producteurs locaux – Ile de France
Décongelé
Pêche durable
Produits bio locaux des Terres du Pays
Label Rouge
Aide à destination des écoles
Charolais
Œuf de poule élevée en plein air

Noa et Papille

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

Menus de la
Semaine du 19 au 23 Septembre 2022

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

88 % d'alimentation durable dont
48 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Lentilles corail	**Végétarien**			**Menù Argentino**
Salade verte *Producteur d'Ile de France* Et dés de mimolette		Céleri râpé et carotte râpées	Betteraves et tomme blanche	Ensalada de maìz y tomate *Salade de maïs et tomates*
Saucisse de volaille	Dauphinois de courgettes et pommes de terre	Steak haché de bœuf	Filet de colin meunière et citron	Carbonada criolla Carbonade argentin *(bœuf bio, patate douce, pommes de terre vapeur, maïs, oreillons de pêche)*
Lentilles corail curry coco cajou	Pont l'évêque AOP	Riz créole et petits pois	Chou fleur	
Compote de pommes Allégée en sucre	Fruit de saison *Producteur d'Ile de France*	Ile flottante	Banane	Pastel de pasas *Cake aux raisins secs* (œuf)
Pain et beurre Fruit Lait ½ écrémé	Pain et fromage frais Compote Eau	Pain et miel Fruit Lait ½ écrémé	Viennoiserie Fruit Lait ½ écrémé	Pain et confiture Fruit Yaourt nature

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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

Issu de l'agriculture biologique
Cuisiné par nos équipes
Plat végétarien
Appellation d'Origine Protégée
Producteurs locaux – Ile de France
Décongelé
Pêche durable
Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe
Label Rouge
Aide à destination des écoles
Charolais
Œuf de poule élevée en plein air

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

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 26 au 30 Septembre 2022

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

88 % d'alimentation durable dont
48 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Végétarien
Pamplemousse			Salade verte *Producteur d'Ile de France* Et dés de cantal AOP	
Colin d'Alaska pané et riz soufflé	Veau haché *(tomate, origan)*	Rôti de bœuf	Sauté de dinde À l'ancienne	Boulgour à la Mexicaine (*Boulgour, maïs, oignons, haricots rouges*) Et brocolis
Pâtes semi-complètes *Producteur d'Ile de France*	Riz Pointe de brie	Purée de potiron Yaourt nature	Haricots beurre	Fromage frais aromatisé
Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison	Fruit de saison	Gâteau aux pommes (farine, pommes et œuf bio)	Fruit de saison *Producteur d'Ile de France*
Pain et miel Lait ½ écrémé Fruit	Pain et barre de chocolat Lait ½ écrémé Fruits de saison	Pain et fromage fondu Compote de fruits Jus de fruits 100% pur jus	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 maternell

Issu de l'agriculture biologique
Cuisiné par nos équipes
Plat végétarien
Appellation d'Origine Protégée
Producteurs locaux – Ile de France
Décongelé
Pêche durable
Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe
Label Rouge
Aide à destination des écoles
Charolais
Œuf plein air

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

Noa et Papille

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE