

Menus de la Semaine du 2 au 6 mars 2020



MAIRIE D'ARRONDISSEMENT
MELLEN - PAYS L'ARABIE



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
Saucisse de Strasbourg S/P : Saucisse de volaille	Goulasch hongrois	Sauté de dinde sauce Normande	Filet de poisson meunière et quartiers de citron	MENU VEGETARIEN
Purée de chou fleur	Carottes au jus et blé	Coquillettes	Haricots verts et riz	Potage de légumes variés
Fromage blanc	Gâteau au yaourt	Compote pomme fraise	Fromage à la coupe : Bûche mi- chèvre	Omelette Au fromage
Pomme			Ananas	Semoule
				Yaourt aromatisé

Pain aux raisins
Fruit de saison
Eau de source



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 9 au 13 mars 2020



MELLIERS PARC LASSALLE
MELLIERS POUR L'AVENIR



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
<p>Filet de colin lieu sauce crème</p> <p>Petits légumes et quinoa</p> <p>Fromage à la coupe : Brie</p> <p>Poire</p>  	<p>Potage de légumes variés (carotte, poireaux, PDT)</p> <p>Raviolis Emmental râpé</p> <p>Cake au citron</p>  	<p>Escalope de poulet au curry</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Kiwi</p>  	<p>MENU VEGETARIEN</p> <p>Chili sin carne Et Riz bio</p> <p>Fromage à la coupe : Saint Nectaire</p> <p>Banane</p>  	<p>Carottes râpées</p> <p>Rôti de bœuf</p> <p>Frites</p>  
<p>Pain et miel</p> <p>Compote de pomme</p> <p>Eau de source</p>				



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 16 au 20 Mars 2020



HELENA DUNLASKIETZKE
HELENA POUR JAVIERRE



du 6^e Arrondissement

 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				
<p>Sauté de veau marenco </p> <p>Haricots verts persillés et tortis  </p> <p>Fromage blanc</p> <p>Orange  </p>	<p>Radis</p> <p>Frittata pomme de terre pesto et chèvre   </p> <p>Fromage à la coupe : Cantal  </p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Salade iceberg</p> <p>Escalope de porc sauce moutarde </p> <p>S/P : Escalope de dinde</p> <p>Purée de courgettes</p>	<p>A l'écoute de ma planète</p> <p>Concombres  </p> <p>et tomate noire</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Carottes en rondelles</p>	<p>Filet de limande sauce ciboulette </p> <p>Penne  </p> <p>Fromage à la coupe : Coulommiers</p> <p>Kiwi  </p>
<p>Pain et barre chocolat</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Jus de fruit 100% pur jus</p>				



 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



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 23 au 27 mars 2020



MAIRIE D'ARRONDISSEMENT
REUILLEN POUR L'AVANT



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
Tajine de bœuf	Salade iceberg et gouda	Filet de poisson meunière et citron	Carottes et dés d'emmental	MENU VEGETARIEN
Semoule	Saucisse chipolatas S/P : Saucisse de volaille	Petits légumes et riz safrané	Sauté de dinde façon Vallée d'Auge	Nuggets au fromage
Petit filou	Lentilles du Pays d'Othe	Fromage à la coupe : Pont l'Eveque	Petits pois	Haricots verts Et pommes de terre
Pomme	Lacté vanille	Poire	Gâteau antillais	Yaourt nature
Pain et confiture				
Compote de pommes				
Eau de source				



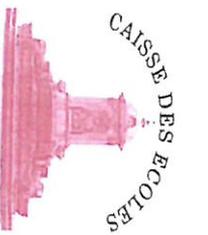
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 30 mars au 3 avril 2020



MELLIERS-CAISSE ASSOCIÉE
MELLIERS - COOP'ARTISANS



du 6^e Arrondissement



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				
Pomelos		Concombres et Cantal	Salade iceberg et cheddar râpé	
Boeuf mode	Raviolis au tofu Mozzarella râpée	Filet de poisson pané et citron	Cuisse de poulet aux herbes de Provence	Spaghetti bolognaise
Printanière de légumes	Fromage à la coupe : Tomme blanche	Courgettes et riz	Frites	Fromage à la coupe : Coulommiers
Yaourt aromatisé	Banane	Liégeois au chocolat	Smoothie poire pomme ananas	Pomme
Pain et miel Fruit de saison Jus de fruits 100% pur jus				



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



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 6 au 10 avril 2020 – Vacances scolaires



MESEBES-DREUILLE-LEZ-TOURNAI
MÉRIEN - TOURNAI



du 6^e Arrondissement



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

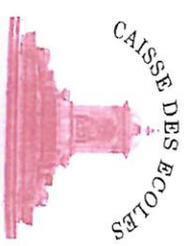
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pavé de colin sauce citron	Cordon bleu	Steak haché de bœuf	Tortis à la carbonara de dinde Emmental râpé	Salade iceberg et St Nectaire
Blé	Ratatouille et semoule	Frites	Concombres	Omelette
Fromage à la coupe : Brie		Fromage blanc		Epinards à la crème
Poire	Compote pomme abricot	Ananas	Petit pot de glace vanille chocolat	Beignet au chocolat
*Pain barre chocolat	*Viennoiserie	*Barre bretonne	*Napolitain	*Pain confiture
*Fruit	*Fruit	*Compote	*Fruit	*Compote
*Jus de fruit 100% pur jus	*Eau de source	Jus de fruit 100% pur jus	*Eau de source	*Jus de fruit 100% pur jus



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 13 au 17 avril 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 6^e Arrondissement

Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
FERIE				
Sauté de dinde aux olives	Poisson pané et citron	Méli-mélo de salade verte et Cantal	Steak haché de veau	Menu végétarien
Carottes et pommes de terre persillées	Boulogour à la tomate	Crumble de courgettes aux herbes de Provence	Couscous végétarien (semoule bio)	Fromage à la coupe : Camembert
Chanteneige	Flan nappé vanille caramel	Cône chocolat	Banane	Pain confiture
Pomme				Compote
*Barre Bretonne	Pain aux raisins	*Napolitain		Eau de source
*Fruits	Fruit de saison	*Fruit		
Jus de fruits 100% pur jus	Eau de source	*Jus de fruits 100% pur jus		



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



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 20 au 24 avril 2020



MAIRIE DE LA SEINE-SAINT-DENIS
RESTAURANT POUR LES ÉCOLES



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 VÉGÉTARIEN				
Navarin d'agneau	Raviolis au tofu Emmental râpé	Chou blanc et crumble au parmesan	Nuggets de poulet	Sauté de porc sauce moutarde S/P : Sauté de dinde
Printanière de légumes	Fromage à la coupe : Tomme blanche	Filet de merlu sauce créole	Petit filou	Haricots beurre persillés
Yaourt nature		Blé AB	Penne AB	Gâteau au yaourt
Orange	Poire	Kiwi	Smoothie fraise banane	
Pain et barre chocolat Fruit de saison Jus de fruit 100% pur jus				



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



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 27 au 30 avril 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

Carottes râpées miniosa



Concombres et Cantal



MENU VEGETARIEN

Pavé de colin sauce basilic



Daube de bœuf provençale



Filet de poulet sauce tomate



Omelette au fromage



Ratatouille et riz



Lentilles du Pays d'Othe



Haricots verts persillés

Poêlée de légumes

FERIE

Fromage blanc

Yaourt aromatisé

Lacté vanille

Ananas

Pomme



Cake au chocolat



Pain et confiture
Compote de pomme
Eau de source



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien
Label Rouge



Piat du chef



UE : Aide à destination des écoles



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE