

Menus de la Semaine du 01 au 05 Mai 2023 **Vacances scolaires**

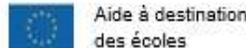
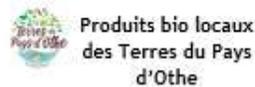


Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6^{ème} arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

53 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Féerie	Radis beurre Émincé de bœuf issu  sauce au paprika persil Petits pois  Yaourt nature  	Saucisses volaille façon  chipolata Lentilles  Fromage frais  Fruit de saison  	Cube de saumon sauce citron Pennes  aux petits légumes Pointe de brie Fruit de saison  	Carottes râpées  et dés de cantal AOP   Couscous végétarien (<i>Semoule, légumes ratatouille, pois chiches, boulettes de soja</i>)  Gateau ananas cerise  coco
	Madeleine  Lait $\frac{1}{2}$ écrémé  Purée de fruits	Pain et barre de chocolat  Yaourt nature  Eau	Pain et miel Lait $\frac{1}{2}$ écrémé  Fruit de saison 	Pain et fromage fondu Compote de fruits allégée en sucre  Eau

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

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

Menus de la Semaine du 08 au 12 Mai 2023



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

53 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férie	Cuisse de poulet issu rôti 	Pomelos et sucre	Tomates  	
	Purée de carottes	Sauté de veau  Au jus aux herbes	Pennes  sauce tomate  et lentilles façon bolognaise et emmental râpé	Filet de Hoki sauce basilic 
	Fromage frais saint morêt	Pommes de terre vapeur 		Riz 
	Fruit de saison  	Lacté saveur chocolat	Clafoutis cerise 	Carré
				Fruit de saison  
	Pain et beurre Purée de fruits  Eau	 Pain et fromage frais Fruit Eau	Galette pur beurre  Lait ½ écrémé  Fruit de saison	Pain et barre de chocolat Yaourt nature  Eau

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef



Plat végétarien



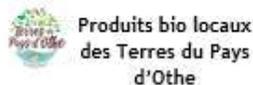
Appellation d'Origine Protégée



Décongelé



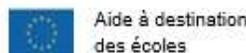
CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



Charolais



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

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

Menus de la Semaine du 15 au 19 Mai 2023

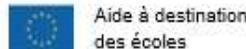
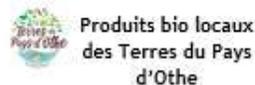
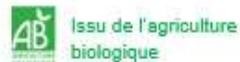


Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6^{ème} arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

53 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Coquillettes au pesto rouge et dés d'emmental	Concombres sauce fromage blanc menthe		
Sauté de dinde issu sauce au romarin	Colin d'Alaska pané riz soufflé	Hachis de lentilles corail et purée de carottes	Férié	
Semoule	Chutney de courgettes	Gâteau basque		
Yaourt aromatisé	Fruit de saison			
Fruit de saison <i>Producteur d'Ile de France</i>				
Pain et confiture Fruit Yaourt nature	Pain et fromage frais Purée de fruits Eau	Pain et miel Fruit Lait $\frac{1}{2}$ écrémé		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

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

Menus de la Semaine du 22 au 26 Mai 2023

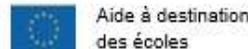
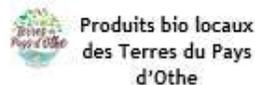
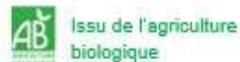


Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6^{ème} arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

53 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			La Crête 	
<p>Saucisse chipolata  S/p: Saucisses volaille façon chipolata </p> <p>Lentilles  <i>Producteur d'Ile de France</i></p> <p>Yaourt nature  </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade de tomates  vinaigrette et cheddar</p> <p>Nuggets de poulet </p> <p>Haricots verts  à l'ail</p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Carottes râpées   et dés de cantal AOP </p> <p>Rôti de bœuf  au jus</p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Smoothie pomme pêche </p>	<p>Salade verte  et noix vinaigrette à l'huile d'olive </p> <p>Pennes  aux légumes du sud et emmental râpé </p> <p>Cake aux amandes </p>	<p>Filet de Colin d'Alaska  meunière et citron quartier</p> <p>Épinards branches  et riz </p> <p>Fromage fondu vache qui rit </p> <p>Fruit de saison  </p>
<p>Pain et miel  Lait ½ écrémé  Fruit</p>	<p>Pain et barre de chocolat  Lait ½ écrémé  Fruit de saison </p>	<p>Pain et fromage fondu  Purée de fruits  Eau</p>	<p>Pain et confiture  Fruit  Yaourt nature </p>	<p>Pain et beurre  Fruit  Yaourt nature </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

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

Menus de la Semaine du 29 mai au 02 juin 2023

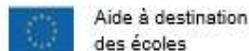
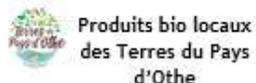


Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6^{ème} arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

53 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Menu proposé par les élèves de CM2a de l'élémentaire Madame	
Férié	<p>Radis beurre</p> <p>Couscous végétarien  (semoule , légumes ratatouille, fèves de soja, raisins secs) </p> <p>Iles flottantes caramel crème anglaise aux amandes grillées</p>	<p>Saucisses volaille façon chipolata </p> <p>Haricots blancs coco sauce tomate</p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Carottes râpées  </p> <p>Bolognaise de bœuf </p> <p>Spaghetti  </p> <p>Emmental râpé</p> <p>Brownie  Et crème anglaise</p>	<p>Concombres À la crème </p> <p>Filet de colin d'Alaska sauce tomate </p> <p>Riz </p> <p>Yaourt nature  </p>
	<p>Viennoiserie </p> <p>Lait $\frac{1}{2}$ écrémé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pain et miel </p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et beurre </p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et fromage fondu </p> <p>Fruit</p> <p>Eau</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

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