

Menus

Semaine du 28 février au 04 Mars 2022 **Vacances scolaires**



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



48% de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu végétarien			
<p>Emincé de dinde au curry doux </p> <p>Pâtes semi-complètes du pays d'Othe </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Pain et miel </p> <p>Compote </p> <p>Jus de fruits 100% pur jus </p>	<p>Cappelletti épinard et tofu </p> <p>Et emmental râpé</p> <p>Petit moulé</p> <p>Fruit de saison <i>Producteur d'Île de France</i> </p> <p>Pompon </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Eau</p>	<p>Emincé de chou blanc </p> <p>Haché de bœuf au jus </p> <p>Jardinière de légumes </p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>Petit beurre </p> <p>Fromage blanc et sucre </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Filet de Hoki Au citron </p> <p>Haricots verts </p> <p>Fromage blanc </p> <p>Madeleine </p> <p>Compote </p> <p>Jus de fruits 100% pur jus </p>	<p>Escalope de poulet (tomate, herbe de Provence) </p> <p>Petits pois et pommes de terre <i>Producteur d'Île de France</i></p> <p>Camembert </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Pain et barre au chocolat </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Eau</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Plat du chef

Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Plat végétarien



Label Rouge



Appellation d'Origine Protégée



Aide à destination des écoles



Producteurs locaux - Île de France

V viande raciale française



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

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

Menus

Semaine du 07 au 11 Mars 2022



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



48% de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu végétarien			
<p>Betteraves et dés d'edam </p> <p>Filet de colin meunière et quartier de citron </p> <p>Purée de butternut</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Emincé d'endives et dés d'emmental</p> <p>Dahl de lentilles corail et riz </p> <p>Cake aux pommes Producteur d'Ile de France</p>	<p>Saute de veau (paprika, persil)</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage frais de campagne</p> <p>Banane </p> <p>Viennoiserie </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Eau</p>	<p>Emincé de dinde à l'ancienne (champignons, crème, carottes)</p> <p>Carottes et blé </p> <p>Pont l'Evêque </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Chou chinois</p> <p>Sauté de porc (Tomate, échalote, moutarde) </p> <p>Producteur d'Ile de France</p> <p>Sauté de dinde (Tomate, échalote, moutarde) </p> <p>Boulgour </p> <p>Yaourt nature Bergerie de Rambouillet</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Plat du chef



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée

Producteurs locaux - Ile de France



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



Viande raclée française

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



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 14 au 18 Mars 2022



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



48% de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu végétarien 100 % BIO			
	Carottes râpées		Macédoine de légumes et œuf dur	
Bolognaise de bœuf	Œuf à la florentine et blé	Filet de Hoki (coco, citron vert)	Bœuf	Filet de poulet
Tortis semi-complet du pays d'Othe		Riz	Carottes au jus	Lentilles mijotées du pays d'Othe
Saint Nectaire		Fromage Montboissié	Gâteau au fromage blanc aux raisins secs	Petit fromage frais sucré
Fruit de saison Producteur d'Ile de France	Crème dessert au chocolat	Fruit de saison		Fruit de saison
		Pain et barre au chocolat Fruit de saison Eau		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée

Producteurs locaux
- Ile de France



Pêche durable



Produits bio locaux
des Terres du Pays
d'Othe



Label Rouge



Aide à destination
des écoles



V viande française

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



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 21 au 25 Mars 2022



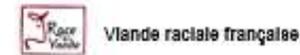
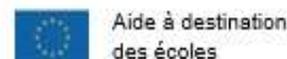
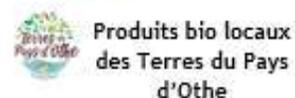
Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6^{ème} arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne



48% de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte  </p> <p>Cantal AOP  </p> <p>Filet de merlu  À l'oseille</p> <p>Semoule  Producteur d'Ile de France</p> <p>Compote de pommes  Fait maison  Producteur d'Ile de France</p>	<p>Cuisse de poulet aux herbes </p> <p>Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots verts, navets)</p> <p>Edam </p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Radis roses en rondelles</p> <p>Sauté de bœuf  (tomate, mélange 4 épices, oignons, persil)</p> <p>Pommes de terre  Producteur d'Ile de France et chou-fleur</p> <p>Fromage blanc   Bergerie de Rambouillet</p> <p>Pompon Fruit de saison  Eau</p>	<p>Menu végétarien </p> <p>Pâtes semi-complètes  Et emmental râpé </p> <p>Lentilles corail et ratatouille </p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Concombres rondelles</p> <p>Sauté de porc aux pruneaux Producteur d'Ile de France</p> <p>Sauté de dinde  aux pruneaux</p> <p>Haricots verts </p> <p>Gâteau au yaourt  </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



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



Menus de la Semaine du 28 mars au 01 Avril 2022



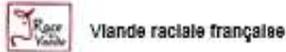
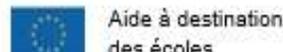
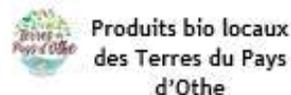
Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6^{ème} arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne



48% de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées  </p> <p>Sauté de poulet À la provençale </p> <p>Frites  ou pommes de terre sautés</p> <p>Lacté saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Salade iceberg Et tomme blanche</p> <p>Haché de veau </p> <p>Pennes semi-complètes </p> <p>Smoothie ananas passion </p>	<p>Filet de hoki sauce citron </p> <p>Carottes et boulgour </p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Fruit de saison  </p> <p>Petit beurre Yaourt à boire Fruit de saison </p>	<p>Chou blanc  </p> <p>Dés d'emmental</p> <p>Emincé de bœuf </p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Cake  à la cannelle  (Farine, sucre et œuf bio)</p>	<p>Menu végétarien </p> <p>Couscous végétarien  (légumes couscous, tomates, pois chiches, boulettes de soja, épices couscous) </p> <p>Semoule bio  Producteur d'Ile de France</p> <p>Yaourt nature   Producteur d'Ile de France</p> <p>Fruit de saison  </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

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

Menus de la Semaine du 04 au 08 Avril 2022



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



48% de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Menu végétarien
Sauté de Veau marengo (champignons, tomate)	Colin d'Alaska meunière Et quartier de citron	Emincé de dinde (moutarde)	Carottes râpées Et tomme grise	Salade verte Et croûtons
Riz	Cordiale de légumes	Blé	Poulet rôti	Carré tendre végétal aux légumes
Petit Fromage frais aux fruits	Carré	Bleu d'Auvergne	Courgettes persillées	Coquillettes semi-complets du pays d'Othe
Fruit de saison	Compote de fruits Fait maison Producteur d'Île de France	Fruit de saison	Cake à la fleur d'oranger (Farine, sucre et œuf bio)	Lacté vanille
		Pain et miel Compote Jus de fruits 100% pur jus		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée



Producteurs locaux - Île de France



Pêche durable



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



Vieilles Vaches Viande raciale française

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



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 11 au 15 Avril 2022



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



48% de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	REPAS ITALIANO 			Menu végétarien 100% BIO 
Filet de merlu au jus et citron 	Tomate mozzarella <i>Tomato y mozzarella</i>	Tajine de veau  (poivron, miel, cumin, cannelle)	Concombre façon tzatziki	Carottes râpées  
Printanière de légumes	Torti alla carbonara di tacchino Parmigiano grattugiato  <i>Torti semi-complètes à la carbonara de dinde et parmesan</i>	Semoule  <i>Producteur d'Ile de France</i>	Chipolatas  Saucisses de volaille 	Gratin de pommes de terre emmental 
Cantafrais	Formaggio bianco con cacao in polvere e speculoos <i>Fromage blanc poudre de cacao et speculoos</i> <i>Producteur d'Ile de France</i>  	Pont l'Evêque  	Lentilles du pays d'Othe  	Epinards   <i>Producteur d'Ile de France</i>
Fruit de saison 	Fruit de saison  	Fruit de saison	Cake au citron   <i>(Farine, sucre et œuf bio)</i>	Crème dessert chocolat 
		Viennoiserie Fruit de saison  Eau		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

CAISSE DES ECOLES



du 6^e Arrondissement



Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée



Producteurs locaux - Ile de France



Pêche durable



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



Viande française

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



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 18 au 22 avril 2022



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



48% de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Menu végétarien
Férié	<p>Filet de colin </p> <p>aux épices douces (safran, persil, échalote)</p> <p>Semoule Producteur d'Ile de France</p> <p>Fraidou</p> <p>Fruit de saison Producteur d'Ile de France</p>	<p>Radis</p> <p>Blanquette de dinde (carottes, oignons, poireaux, champignons)</p> <p>Carottes persillées </p> <p>Yaourt nature Producteur d'Ile de France</p> <p> Pain et miel Compote Jus de fruits 100% pur jus</p>	<p>Salade iceberg Et dés de tomme</p> <p>Rôti de bœuf </p> <p>Haricots verts et flageolets</p> <p>Gâteau chocolat (Farine, sucre et œuf bio)</p>	<p>Ravioli de tofu Sauce tomate</p> <p>Et emmental râpé</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Fruit de saison </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

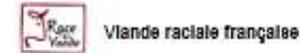
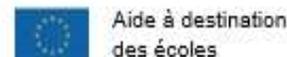
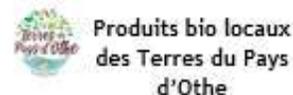
CAISSE DES ECOLES



du 6^e Arrondissement



Producteurs locaux
- Ile de France



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



Menus de la Du 25 au 29 avril 2022

Vacances scolaires



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



48% de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu végétarien 				
Salade verte et croûtons	Carottes râpées Et Cantal AOP		Tomates vinaigrette	
Nuggets de fromage	Steak haché de bœuf	Sauté de veau à l'ancienne <i>(champignons, crème, carottes)</i>	Filet de merlu à l'oseille	Escalope de dinde
Ratatouille et pommes de terre	Haricots beurre	Riz	Coquillettes <i>du pays d'Othe</i>	Courgettes persillées
Lacté saveur vanille	Barre bretonne	Yaourt aromatisé	Fromage blanc	Emmental
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
Pompon Fruit de saison Eau	Pain et barre au chocolat Fruit de saison Eau	Petit beurre Fromage blanc et sucre Fruit de saison	Madeleine Compote Jus de fruits 100% pur jus	Viennoiserie Fruit de saison Eau

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée



Producteurs locaux - Ile de France



Pêche durable



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



Viande raciale française

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



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE