

Menus de la Semaine du 11 au 15 Mars 2024



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

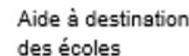
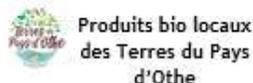
56 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Le Brocolis				
<p>Sauté de bœuf sauce au thym </p> <p>Jardinière de légumes et boulgour </p> <p>Gouda </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Mâche vinaigrette</p> <p>Omelette (sauce tomate, poivrons, laurier, thym, oignons, bouillon de légume) </p> <p>Riz </p> <p>Fromage blanc type petit suisse </p>	<p>Salade verte et radis vinaigrette au miel</p> <p>Et dés de cantal AOP </p> <p>Parmentier de colin d'Alaska et carottes</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Coquillettes pesto de brocolis et haricots blancs </p> <p>Yaourt nature </p> <p>Banane sauce chocolat</p>	<p>Carottes râpées Et dés d'edam </p> <p>Escalope de porc au jus S/p: Escalope de dinde </p> <p>Ratatouille et blé </p> <p>Cake aux pommes</p>
<p>Pain et fromage frais Purée de fruits </p>	<p>Pain et barre de chocolat Yaourt nature </p>	<p>Madeleine Lait $\frac{1}{2}$ écrémé Purée de fruits </p>	<p>Pain et confiture Fruit Yaourt nature </p>	<p>Pain et miel Fruit Lait $\frac{1}{2}$ écrémé</p>

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



Noa et Papille



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

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