

Menus de la Semaine du 03 au 07 Avril 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
Repas végétarien 	Menu proposé par les élèves éco-délégués du collège Prévert			
<p>Couscous végétarien  (semoule BIO, pulpe de tomate, raisins secs, fève de soja, pois chiches)</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison   <i>Producteur d'Ile de France</i></p>	<p>Pain nordique et guacamole</p> <p>Wings de poulet </p> <p>Purée de patate douce</p> <p>Banane  sauce chocolat</p>	<p>Poisson pané riz soufflé </p> <p>Haricots verts </p> <p>Fromage blanc  </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Carottes râpées  </p> <p>Steak haché de bœuf  au jus</p> <p>Ratatouille et blé </p> <p>Milk shake coco </p>	<p>Cèleri râpé au curry</p> <p>Sauce au thon et à la tomate</p> <p>Riz </p> <p>Yaourt nature  </p>
<p>Palet breton </p> <p>Fruit</p> <p>Lait $\frac{1}{2}$ écrémé</p>	<p>Pain et fromage frais $\frac{1}{2}$ sel </p> <p>Fruit</p> <p>Eau</p>	<p>Pain et confiture </p> <p>Yaourt nature </p> <p>Purée de fruits </p>	<p>Pain et beurre </p> <p>Fruit</p> <p>Lait $\frac{1}{2}$ écrémé</p>	<p>Pain et miel </p> <p>Fruit</p> <p>Yaourt nature </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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



Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée



CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2



Décongelé



Pêche durable



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



Charolais



Menus de la Semaine du 10 au 14 Avril 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
			Repas de Printemps	Repas végétarien
FERIE	<p>Méli mélo de salade verte et croûtons</p> <p>Filet de poisson blanc meunière</p> <p>Haricots verts Et riz</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Saucisses de volaille type francfort</p> <p>Lentilles</p> <p>Buche lait mélange</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomates dés d'emmental</p> <p>Sauté d'agneau issu sauce thym</p> <p>Pommes de terre lamelles sautées</p> <p>Moelleux chocolat pépites</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Chili sin carné (haricots rouges, riz, protéines de soja, tomate pelée)</p> <p>Mousse au chocolat</p>
	<p>Pain et barre de chocolat</p> <p>Lait $\frac{1}{2}$ écrémé</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Purée de fruits</p> <p>Lait $\frac{1}{2}$ écrémé</p>	<p>Pain et miel</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Fruit</p> <p>Eau</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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



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



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 17 au 21 avril 2023



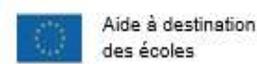
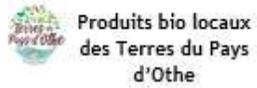
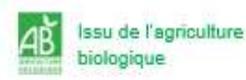
Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6^{ème} arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

53 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas végétarien		REPAS PORTUGAIS	
<p>Sauté de bœuf issu </p> <p><i>(thym, oignons, carottes rondelles)</i></p> <p>Semoule aux légumes </p> <p>Pont l'Evèqne AOP </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Spaghetti sauce tomate et lentilles façon bolognaise</p> <p>Tomme blanche </p> <p>Fruit de saison <i>Producteur d'Ile de France</i> </p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Steak haché de bœuf au jus tomate</p> <p>Courgettes et Riz </p> <p>Yaourt nature </p>	<p>Ovos cozidos </p> <p>Oeufs durs sauce fromage blanc ciboulette</p> <p>Colin de pescada </p> <p>Filet de colin d'Alaska à la portugaise</p> <p>Pommes de terre lamelles, poivrons, pulpe de tomate</p> <p>Laranja </p> <p>Orange</p>	<p>Salade verte et dés de gouda </p> <p>Sauté de porc issu au jus rôti</p> <p>S/p: Sauté de dinde issu </p> <p>Carottes persillées</p> <p>Gâteau à la cerise </p>
<p>Pain et miel</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Eau</p>	<p>Pain et barre de chocolat</p> <p>Lait $\frac{1}{2}$ écrémé</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Fruit </p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Pain et fromage frais </p> <p>Fruit</p> <p>Eau</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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



Menus de la Du 24 au 28 avril 2023 **Vacances scolaires**



AB 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 **AB**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Repas végétarien		Repas végétarien		
Salade verte	Tomates Et dés de cantal AOP			Concombres
Omelette à l'emmental	Émincé de dinde (paprika persil)	Pizza poivrons mozzarella	Émincé de bœuf au jus d'herbes	Filet de poisson blanc meunière
Boulgour Sauce tomate	Haricots beurre et pommes de terre	Salade verte	Printanière de légumes	Riz
Yaourt aromatisé	Fruit de saison <i>Producteur d'Ile de France</i>	Yaourt nature	Saint Paulin	Lacté saveur vanille
		Banane	Fruit de saison	
Pain et beurre Lait ½ écrémé Fruits de saison	Pain et confiture Compote de fruits allégée en sucre Yaourt nature	Madeleine Lait ½ écrémé Purée de fruits	Pain et miel Lait ½ écrémé Fruit de saison	Pain et fromage fondu Compote de fruits allégée en sucre Eau

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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



Issu de l'agriculture biologique

Plat du chef

Plat végétarien

Appellation d'Origine Protégée

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

Décongelé

Pêche durable

Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe

Label Rouge

Aide à destination des écoles

Charolais

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE