

Menus de la Semaine du 17 au 21 Octobre 2022



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

88 % d'alimentation durable dont
48 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Menu végétarien</p> <p>100 % BIO Salade verte <i>Producteur d'Ile de France</i></p> <p>Chili sin carne <i>(riz, haricots rouges, maïs, tomate pelée, protéine de soja)</i></p> <p>Fromage blanc (et miel)</p> <p>Pain et fromage frais Fruit Eau</p>	<p>Cèleri râpé</p> <p>Steak haché bœuf</p> <p>Pâtes semi-complètes <i>Issus d'un producteur d'Ile de France</i></p> <p>Tarte flan pâtissier (œuf bio)</p> <p>Pain et beurre Compote de fruits Lait ½ écrémé</p>	<p>Carottes râpées <i>Producteur d'Ile de France</i></p> <p>Sauté de veau <i>(tomate, basilic)</i></p> <p>Blé</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Pain et confiture Yaourt nature Fruit</p>	<p>LE GRAND REPAS</p> <p>Velouté de carottes à la crème et noisette</p> <p>Parmentier de bœuf au potiron</p> <p>Crumble de pommes et de poires parfumé au miel <i>d'Ile de France</i></p> <p>Pain et miel Fruit de saison Fromage blanc</p>	<p>Potage de courgettes et fromage fondu vache qui rit</p> <p>Filet de colin d'Alaska meunière Et citron</p> <p>Haricots verts persillées</p> <p>Banane</p> <p>Pain et barre de chocolat Lait ½ écrémé Compote de fruits</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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



Noa et Papille

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