

# Menus de la Semaine du 10 au 14 juillet 2023

Vacances scolaires

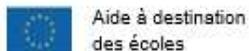
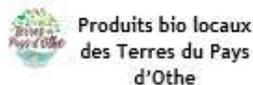


Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6<sup>ème</sup> arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

53 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>Tomates  vinaigrette Et dés de gouda</p> <p>Omelette  </p> <p>Coquillettes </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte  et dés de cantal AOP </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Purée de brocolis </p> <p>Muffin aux pépites de chocolat </p>	<p></p> <p>Sauté de veau au jus</p> <p>Courgettes persillées et semoule </p> <p>Petit fromage blanc aux fruits</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Férie</p>
	<p>Pain et beurre Purée de fruits </p>	<p> Pain et fromage frais Fruit </p>	<p>Galette pur beurre Lait <math>\frac{1}{2}</math> écrémé Fruit de saison </p>	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 17 au 21 juillet 2023

Vacances scolaires

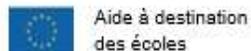
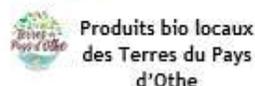


Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6<sup>ème</sup> arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

53 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Emincé de bœuf issu  sauce au thym</p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Pain et confiture Fruit Yaourt nature</p>	<p>Salade verte  vinaigrette Et dés d'édam</p> <p>Saucisse de volaille façon chipolata </p> <p>Lentilles</p> <p>Compote de fruit</p> <p>Pain et fromage frais Purée de fruits</p>	<p>Courgettes râpées vinaigrette au curry</p> <p>Sauce au thon à la tomate</p> <p>Pennes  semi complète et emmental râpé</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Pain et miel Fruit Lait <math>\frac{1}{2}</math> écrémé</p>	<p>Carottes râpées  vinaigrette</p> <p>Chili sin carne riz bio  </p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Pain et barre de chocolat Lait <math>\frac{1}{2}</math> écrémé  Fruit</p>	<p>Escalope de dinde  au jus</p> <p>Haricots verts et blé </p> <p>Fromage frais saint morêt</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Pain au chocolat  Fruit</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 24 au 28 juillet 2023

Vacances scolaires



Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6<sup>ème</sup> arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

53 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomates  vinaigrette</p> <p>Tajine marocain pois chiche  semoule </p> <p>Lacté saveur chocolat</p> <p>Pain et miel Lait <math>\frac{1}{2}</math> écrémé Fruit </p>	<p>Poulet rôti issu  au jus</p> <p>Courgettes persillées et pommes de terre vapeur</p> <p>Yaourt nature  et sucre</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Pain et barre de chocolat Lait <math>\frac{1}{2}</math> écrémé Fruit de saison </p>	<p>Salade verte  vinaigrette</p> <p>Et dés de cantal AOP </p> <p>Haché de veau sauce au romarin </p> <p>Carottes persillées</p> <p>Tarte aux mirabelles de Lorraine IGP </p> <p>Pain et fromage fondu Purée de fruits </p>	<p>Nuggets de poulet </p> <p>Riz  sauce tomate</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Pain et confiture Fruit Yaourt nature </p>	<p>Melon </p> <p>Filet portion de colin d'Alaska sauce citron </p> <p>Pennes  et emmental râpé</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p> <p>Pain et beurre Fruit Yaourt nature </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



Décongelé



Charolais



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 31 juillet au 04 août 2023

Vacances scolaires

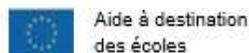
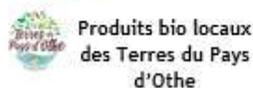


Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6<sup>ème</sup> arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

53 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Dahl de lentilles corail et riz   </p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Cordon bleu  et ketchup</p> <p>Bâtonnets de carottes au curry </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Gâteau basque </p>	<p>Pastèque</p> <p>Tarte au fromage </p> <p>Salade verte  </p> <p>Crème dessert au chocolat</p>	<p>Concombres  à la crème et persil</p> <p>Emincé de bœuf  au jus</p> <p>Boulgour </p> <p>Fromage frais de campagne</p>	<p>Tomates  et dés de mimolette</p> <p>Filet de poisson meunière et citron</p> <p>Petits pois</p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Pain et confiture</p> <p>Fruit</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Viennoiserie</p> <p>Lait <math>\frac{1}{2}</math> 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>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 07 au 11 août 2023



Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6<sup>ème</sup> arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

53 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pizza tomate et emmental </p> <p>Salade verte </p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Tomates vinaigre  Et dés de mimolette</p> <p>Sauté de dinde issu sauce au romarin </p> <p>Petits pois</p> <p>Tarte au flan</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Et dés d'emmental</p> <p>Steak haché de bœuf et ketchup </p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Crème dessert saveur chocolat </p>	<p>Filet de hoki sauce Provençale (tomate, poivrons, ail) </p> <p>Courgettes persillées et pommes de terre</p> <p>Coulommiers </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon </p> <p>Aiguillettes de poulet sauce miel poivrons </p> <p>Torsades </p> <p>Petit fromage blanc aux fruits</p>
<p>Palet breton Fruit Lait <math>\frac{1}{2}</math> écrémé </p>	<p>Pain et fromage frais <math>\frac{1}{2}</math> sel Fruit </p>	<p>Pain et confiture Yaourt nature Purée de fruits </p>	<p>Pain et beurre Fruit Lait <math>\frac{1}{2}</math> écrémé </p>	<p>Pain et miel Fruit Yaourt nature </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Produits bio locaux  
des Terres du Pays  
d'Othe



Plat végétarien



Label Rouge



Appellation  
d'Origine Protégée



Aide à destination  
des écoles



Décongelé



Charolais



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 14 au 18 août 2023

Vacances scolaires



Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6<sup>ème</sup> arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

53 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pomelos et sucre</p> <p>Colin d'Alaska pané et riz soufflé </p> <p>Riz </p> <p>Lacté saveur vanille nappé caramel</p> <p>Pain et fromage frais Purée de fruits </p>	<p>Férié</p>	<p>Salade verte  et dés de cantal AOP </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Purée de brocolis </p> <p>Muffin aux pépites de chocolat </p> <p>Pain et beurre Purée de fruits Lait <math>\frac{1}{2}</math> écrémé </p>	<p>Sauté de veau au jus </p> <p>Courgettes persillées et semoule </p> <p>Petit fromage blanc aux fruits</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Pain et miel Fruit de saison  Yaourt nature </p>	<p>Tomates  vinaigrette Et dés de gouda </p> <p>Omelette </p> <p>Coquillettes </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain et confiture  Fruit</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



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



Décongelé



Charolais



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 21 au 25 août 2023

Vacances scolaires



Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6<sup>ème</sup> arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

53 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Emincé de bœuf issu  sauce au thym	Salade verte  vinaigrette	Courgettes râpées vinaigrette au curry	Carottes râpées  vinaigrette	Escalope de dinde issu au jus 
Ratatouille et pommes de terre	Saucisse de volaille façon chipolata 	Sauce au thon à la tomate	Chili sin carne riz bio  	Haricots verts et blé 
Camembert	Lentilles	Pennes  semi complète et emmental râpé	Petit fromage frais sucré	Fromage frais saint morêt 
Fruit de saison 	Yaourt aromatisé 	Fruit de saison 	Fruit de saison	Fruit de saison
Pain et miel Yaourt nature  Jus d'orange	Pain et beurre Fruit de saison  	Pain et  barre de chocolat Lait $\frac{1}{2}$ écrémé Purée de fruits	Pain et confiture Fruit  Yaourt nature	Pain et fromage frais  Fruit

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



Décongelé



Charolais



sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 28 août au 1<sup>ER</sup> septembre 2023 Vacances scolaires



Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6<sup>ème</sup> arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

53 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomates  vinaigrette</p> <p>Tajine marocain pois chiche  semoule </p> <p>Lacté saveur chocolat</p> <p>Pain et beurre Lait ½ écrémé Fruits de saison</p>	<p>Poulet rôti issu  au jus</p> <p>Courgettes persillées et pommes de terre vapeur</p> <p>Yaourt nature  et sucre</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Pain et confiture Compote de fruits allégée en sucre Yaourt nature</p>	<p>Salade verte  vinaigrette</p> <p>Et dés de cantal AOP </p> <p>Haché de veau  sauce au romarin</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Tarte aux mirabelles de Lorraine IGP </p> <p>Madeleine Lait ½ écrémé Purée de fruits</p>	<p>Nuggets de poulet </p> <p>Riz  sauce tomate</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Pain et miel Lait ½ écrémé Fruit de saison</p>	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

