

# Menus des maternelles

## Semaine du 11 au 15 juillet 2022

Vacances scolaires



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



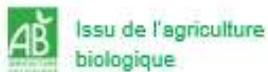
48% de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Végétarien 100% BIO</b>			
Filet de colin  et citron	Melon	Concombres Et Pont l'Evêque		Sauté de dinde
Coquillettes semi-complets <i>Producteur d'Ile de France</i>	Chili sin carne <i>(haricots rouges bio, riz bio, oignon bio, tomates bio, soja bio)</i>	Sauté de bœuf  au jus	FERIE	(au caramel)
Fromage fondu vache qui rit	Crème dessert saveur vanille	Poêlée d'été <i>(duo de courgettes, haricots plats et maïs)</i>		Brocolis gratinés
Fruit de saison		Cocktail de fruits au sirop		Yaourt nature
Pain et confiture Fromage blanc Jus de fruits 100% pur jus	Pain et beurre Lait ½ écrémé Fruits de saison	Pain et miel Fruit de saison Yaourt nature		Fruit de saison
				Pain et fromage fondu Compote de fruits Eau

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Noa et Papille



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



Charolais



Décongelé



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

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

# Menus des maternelles

## Semaine du 18 au 22 juillet 2022

Vacances scolaires



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



48% de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		<b>Végétarien</b>		
Filet de colin pané et riz soufflé	Steak haché de bœuf (curry)	Concombres sauce fromage blanc fines herbes	Melon Emincé de bœuf (champignons, crème)	Tomates Producteur d'Île de France
Duo de courgettes	Penne Bio semi complet Producteur d'Île de France	Nuggets au fromage	Pommes de terre persillées Producteur d'Île de France	Filet de hoki (tomate, basilic)
Fromage blanc	Saint Nectaire AOP	Riz Compote de pommes		Petits pois mijotés
Fruit de saison	Fruit de saison Producteur d'Île de France	Allégée en sucre	Lacté saveur chocolat	Yaourt nature
Pain et fromage frais Compote de fruits Eau	Pain et confiture Fromage blanc Compote de fruits	Pain et beurre Yaourt nature Fruit de saison	Pain et barre de chocolat Lait 1/2 écrémé Fruit de saison	Pain et miel Lait 1/2 écrémé Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Noa et Papille



Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée

Producteurs locaux - Île de France



Ouf de poule élevés en plein air



Pêche durable



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



Charolais



Décongelé



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

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

# Menus des maternelles

## Semaine du 25 au 29 juillet 2022

Vacances scolaires



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



48% de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Végétarien</b>			
Melon vert	Tomates basilic <i>Producteur d'Île de France</i>	Pommes de terre au fromage blanc et aneth	Carottes râpées Et Pont l'Évêque	
Sauté de dinde (échalote, moutarde, oignons, persil)	Emincé végétal au jus	Et mozzarella	Haché de veau Sauce tomate	
Riz	Blé	Sauté de bœuf (curry)	Merlu portion filets (citron persillé)	
	Yaourt nature <i>Producteur d'Île de France</i>	Haricots verts	Jardinière de légumes	Coquillettes semi-complets <i>Producteur d'Île de France</i>
Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison	Muffin	Fruit de saison	Compote pommes bananes
Pain et fromage fondu Fruit de saison Eau	Pain et barre de chocolat Fruit de saison Lait ½ écrémé	Pain et miel Lait ½ écrémé Fruit	Pain confiture Compote Yaourt nature	Pain beurre Fruit Lait ½ écrémé

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Noa et Papille



Plat du chef



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée

Producteurs locaux - Île de France



Oeuf de poule élevée en plein air



Pêche durable



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



Charolais



Décongelé



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

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

# Menus des maternelles

## Semaine du 01 au 05 août 2022

Vacances scolaires



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



48% de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Végétarien</b>			<b>Repas froid</b>	
	Tomates <i>Producteur d'Ile de France</i> Et maïs		Carottes râpées Et cantal AOP	
Couscous végétarien (semoule Bio, pois chiche Bio, légumes couscous bio, boulettes de soja)	Filet de colin d'Alaska (estragon, crème)	Raviolis gratinés sauce tomate	Jambon de dinde	Sauté de dinde  aux olives
Fromage frais Rondelé	Riz	Fromage blanc	Salade de pâtes semi- complètes <i>Producteur d'Ile de France</i>	Haricots verts
Fruit de saison <i>Producteur d'Ile de France</i>	Crème dessert caramel	Fruit de saison	Barre bretonne	Coulommiers
Pain et confiture Fromage blanc Jus de fruits 100% pur jus	Pain beurre Yaourt nature Fruit	Pain et miel Fruit de saison Lait ½ écrémé	Pain et barre de chocolat Lait ½ écrémé Fruits de saison	Fruit de saison
				Pain et fromage fondu Compote de fruits Eau

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Noa et Papille



Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée

Producteurs locaux - Ile de France



Euf de poule élevés en plein air



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



Charolais



Décongelé

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



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus des maternelles

## Semaine du 08 au 12 août 2022

Vacances scolaires



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



48% de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Végétarien</b> <b>100% BIO</b>			
	Melon	Concombres façon tzatziki		
Saucisse de volaille	Chili sin carne <i>(haricots rouges bio, riz bio, oignon bio, tomates bio, soja bio)</i>	Steak haché de bœuf <i>(poivre, oignons)</i>	Cordon bleu	Filet de poisson meunière
AB Penne semi complet <i>Producteur d'Ile de France</i>		Poêlée d'été <i>(duo de courgettes, haricots plats et maïs)</i>	Brocolis gratinés	Et citron
Pont l'Evêque	Crème dessert saveur vanille	Eclair au chocolat	Fromage blanc	Printanière de légumes
Fruit de saison			Fruit de saison	Yaourt aromatisé
Petit sablé Lait ½ écrémé Fruit de saison	Pain et confiture Lait ½ écrémé Fruit	Pain et miel Fruit de saison Yaourt nature	Pain et fromage fondu Fruit de saison Eau	Fruit de saison Pain et barre de chocolat Compote de fruits Lait ½ écrémé

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Noa et Papille



Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée

Producteurs locaux - Ile de France



Oeuf de poule élevée en plein air



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



Charolais



Décongelé



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

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

# Menus des maternelles

## Semaine du 15 au 19 août 2022

Vacances scolaires



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



48% de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE		<b>Végétarien</b>		
	Escalope de dinde  (paprika, fromage blanc, ail)  Boulgour  Saint Nectaire AOP  Fruit de saison	Concombres <b>Producteur d'Île de France</b> sauce fromage blanc fines herbes  Nuggets de fromage  Riz  Compote de pommes  Allégée en sucre	Melon  Emincé de bœuf  (champignons, crème)  Pommes de terre persillées  Lacté saveur chocolat	Tomates <b>Producteur d'Île de France</b>  Filet de colin  à la crème  Petits pois mijotés  Yaourt nature
	Pain beurre Fruit de saison Lait ½ écrémé	Pain et miel Fruit Yaourt nature	Pain confiture Compote Lait ½ écrémé	Viennoiserie Fruit Lait ½ écrémé

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Noa et Papille



Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée

Producteurs locaux - Île de France



Œuf de poule plein air



Pêche durable



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



Charolais



Décongelé



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

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

# Menus des maternelles

## Semaine du 22 au 26 août 2022

Vacances scolaires



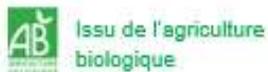
Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6<sup>ème</sup> arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne



48% de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Végétarien</b>			
Melon vert		Tomates <i>Producteur d'Ile de France</i>	Pommes de terre au fromage blanc et aneth	Carottes râpées
Sauté de dinde (moutarde douce, échalote)	Raviolis de tofu Emmental râpé	Et mozzarella	Merlu portion filets sauce au citron persillé	Et Pont l'Evêque
Riz		Steak haché de bœuf (curry)		Cordon bleu
	Yaourt aromatisé	Haricots verts	Jardinière de légumes	Petit pois carottes
Mousse au chocolat au lait		Muffin	Fruit de saison	Compote pommes bananes
	Fruit de saison			
Pain et barre de chocolat Fruits de saison Yaourt nature	Pain et beurre Lait ½ écrémé Fruit de saison	Pain et confiture Yaourt nature Eau	Pain et fromage frais Lait ½ écrémé Compote de fruits	Pain et miel Fruit de saison Lait ½ écrémé

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Plat du chef



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée

Producteurs locaux - Ile de France



Ouf de poule élevés en plein air



Pêche durable



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



Charolais



Décongelé



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

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

# Menus des maternelles

## Semaine du 29 au 31 août 2022

Vacances scolaires



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



48% de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Végétarien</b>				
Tranche de pastèque				
Omelette	Filet de colin  pané et riz soufflé et citron			
Ratatouille et riz	Haricots verts persillés			
Yaourt nature <i>Producteur d'Île de France</i>	Carré fromage fondu			
	Fruit de saison			
Pain et fromage fondu Fruit de saison Eau	Pain et miel Lait nature $\frac{1}{2}$ écrémé Fruit de saison			

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Noa et Papille



Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée

Producteurs locaux - Île de France



Euf plein air



Pêche durable



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



Charolais



Décongelé



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

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