

# Menus de la Semaine du 29 avril au 03 Mai 2024



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

56 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Carottes râpées   Dés d'emmental   Steak haché de bœuf   Coquillettes semi-complète sauce tomate  Pointe de brie Fruit   Pain et barre de chocolat Purée de fruits 
		Férie		Omelette  Haricots verts et pommes de terre  Purée de pommes bananes  Pain et fromage fondu Purée de fruits 



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée



Décongelé



Produit local CQFD



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



Charolais



Produit Français



Tout commence au quotidien

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

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

# Menus de la Semaine du 06 au 10 Mai 2024



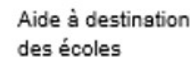
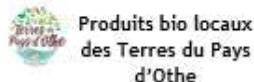
Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6<sup>ème</sup> arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

56 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Tomates  			
	Dés de Pont l'Evêque  			
Couscous végétal  (semoule, légumes couscous, pois chiche, raisins secs, fève de soja ) 	Filet de hoki et citron 	Férie	Férie	Pas d'école
Yaourt nature  	Chutney de courgettes et blé 			
Fruit  	Crème dessert saveur chocolat 			
Pain et fromage fondu Purée de fruits 	Galette pur beurre Lait $\frac{1}{2}$ écrémé Fruit 			



Issu de l'agriculture biologique



Tout commence au quotidien

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

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


























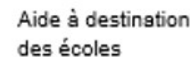
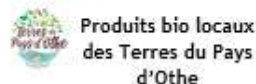
# Menus de la Semaine du 20 au 24 Mai 2024



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

56 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				<b>Tahiti</b>
Férie	<p>Saucisse chipolatas </p> <p>S/P: saucisse de volaille façon chipolata</p> <p>Haricots blancs coco sauce tomate </p> <p>Petit fromage blanc aux fruits </p> <p>Fruit  </p>	<p>Tomates  </p> <p>Poulet rôti  au jus</p> <p>Petits pois et pommes de terre vapeur </p> <p>Yaourt nature  </p>	<p>Semoule  sauce tajine marocain pois chiche et raisins secs (<i>Carottes bâtonnets, patate douce, pois chiches, épice couscous, olives vertes</i>) </p> <p>Bûche de lait mélange</p> <p>Fruit  </p>	<p>Radis, carottes, concombres sauce au guacamole et fromage blanc</p> <p>Beignet de calamar sauce tartare</p> <p>Riz semi-complet </p> <p>Cake noix de coco et pépites de chocolat</p>
	<p>Pain et barre de chocolat</p> <p>Lait ½ écrémé </p> <p>Fruit </p>	<p>Pain et fromage fondu</p> <p>Purée de fruits </p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Fruit </p> <p>Yaourt nature </p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Fruit </p> <p>Yaourt nature </p>



Tout commence au quotidien

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

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





































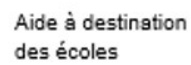
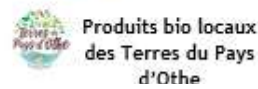
# Menus de la Semaine du 27 au 31 mai 2024



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

56 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Menu Américain</b> 			
<p>Coquillettes  sauce </p> <p>Cantal râpé  </p> <p>Brie</p> <p>Fruit  </p>	<p>Salad and cheddar   Salade verte</p> <p>Dés de cheddar  </p> <p>Chicken wings  barbecue sauce <i>Ailes de poulet sauce barbecue</i></p> <p>Potatoes <i>Pommes de terre quartier avec peau</i></p> <p>Chocolate cake <i>Gâteau au chocolat</i></p>	<p>Pastèque  </p> <p>Sauté de bœuf  sauce aux olives</p> <p>Semoule et haricots verts </p> <p>Yaourt nature  </p>	<p>Tomates  </p> <p>Pont l'Evêque AOP  </p> <p>Dauphinois de courgettes et pommes de terre au basilic  (courgettes, pdt, basilic, crème liquide, emmental)</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Filet de colin d'Alaska meunière et citron </p> <p>Carottes rondelles  au jus</p> <p>Yaourt nature brassé  </p> <p>Fruit  </p>
<p>Pain et miel</p> <p>Yaourt nature </p>	<p>Pain et fromage fondu </p> <p>Fruit</p>	<p>Madeleine</p> <p>Lait <math>\frac{1}{2}</math> écrémé </p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Fruit</p>	<p>Viennoiserie</p> <p>Lait <math>\frac{1}{2}</math> écrémé </p> <p>Fruit</p>






























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

# Menus de la Semaine du 03 au 07 juin 2024



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

56 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon		Concombre  sauce au fromage blanc	Salade de tomates et maïs  	
Gnoccetti  aux légumes du sud (courgettes et ratatouille) et fromage de brebis	Saumonette sauce armoricaine	Emincé de dinde  sauce au curry	Dés de gouda  	Dahl de lentilles  (lentilles vertes, carottes, lait de coco, crème, curry)
Purée de pommes pêche 	Purée de brocolis 	Boulgour 	Sauté de bœuf  sauce au paprika persil	Riz 
	Yaourt nature  	Fromage frais aux fruits 	Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots verts, navet)	Coulommiers  
	Fruit  		<b>Fondant aux haricots rouges et framboises</b>	Fruit  
Pain et miel Fruit Yaourt nature 	Pain et confiture Yaourt nature Purée de fruits 	Pain et fromage frais $\frac{1}{2}$ Fruit 	Pain et beurre Yaourt nature Fruit 	Madeleine Purée de fruits Lait $\frac{1}{2}$ écrémé 



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Plat végétarien



Label Rouge



Appellation d'Origine Protégée



Aide à destination des écoles



Décongelé



Charolais



Produit local CQFD



Produit Français



Tout commence au quotidien

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



























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

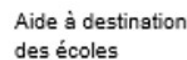
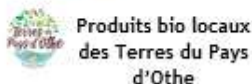
# Menus de la Du 10 au 14 Juin 2024



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

56 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Festival du mieux manger</b>			
<p>Haricot rouge  sauce tomate</p> <p>Pommes de terre quartier avec peau</p> <p>Cantal AOP  </p> <p>Purée pommes banane </p> <p>Pain et barre de chocolat Lait <math>\frac{1}{2}</math> écrémé Fruit </p>	<p>Penne  bolognaise </p> <p>aux lentilles vertes </p> <p>Fromage blanc  </p> <p>miel local</p> <p>Fruit  </p> <p>Pain et beurre Purée de fruits Lait <math>\frac{1}{2}</math> écrémé </p>	<p>Blé  sauce au thon et tomate façon bolognaise</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit  </p> <p>Pain et confiture Fruit </p>	<p>Poulet rôti  au jus</p> <p>Riz </p> <p>Bûche de lait de mélange (vache/chèvre)</p> <p>Fruit  </p> <p>Pain et fromage frais Purée de fruits </p>	<p>Radis beurre</p> <p>Boulettes de bœuf  sauce moutarde à l'ancienne</p> <p>Semoule </p> <p>Gâteau au chocolat</p> <p>Pain et miel Fruit de saison Yaourt nature </p>



Tout commence au quotidien

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































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

# Menus de la Du 17 au 21 Juin 2024



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

56 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Menu proposé par les élèves du CVC du collège J. Prévert</b>				
<p>Enchiladas aux haricots rouges et maïs et soja </p> <p>Salade verte  </p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit  </p> <p>Pain  et barre de chocolat Lait <math>\frac{1}{2}</math> écrémé Purée de fruits</p>	<p>Salade verte  </p> <p>Jambon de dinde </p> <p>Salade de pâtes  à la grecque (tomate, poivrons, olive, fromage de brebis)</p> <p>Yaourt nature  </p> <p>Viennoiserie Lait <math>\frac{1}{2}</math> écrémé Fruit de saison </p>	<p>Sauté de veau  jus tomate</p> <p>Haricots verts à l'ail et semoule </p> <p>Fromage frais Rondelé </p> <p>Fruit  </p> <p>Pain et confiture Fruit Yaourt nature </p>	<p>Tomate  vinaigrette mozzarella</p> <p>Pâtes  au saumon et à la crème fraîche et oignon</p> <p>Moelleux au chocolat et coulis de fruits rouges</p> <p>Pain et fromage frais Fruit </p>	<p>Concombre  </p> <p>Dés d'emmental  </p> <p>Riz  sauce chili  et égrène végétal </p> <p>Gâteau au maïs</p> <p>Pain et beurre Fruit de saison </p>



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée



Décongelé



Produit local  
CQFD



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



Charolais



Produit Français



Tout commence au quotidien

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



# Menus de la Du 24 au 28 Juin 2024



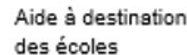
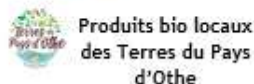
Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6<sup>ème</sup> arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

56 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				<b>Bientôt les vacances</b>
Omelette	Carottes râpées	Céleri	Melon	Concombres  à la crème ail et persil
Chutney de courgettes (miel, oignons, vinaigre de cidre) et boulgour	Moussaka (égrené de bœuf, emmental, concentré de tomate, aubergine, béchamel)	Dés d'édam	Pennes  sauce tomate et lentilles façon bolognaise et emmental râpé	Colin d'Alaska meunière sauce Ketchup
Tomme d'Auvergne	Riz	Sauté de dinde sauce chasseur	Dessert lacté gélifié saveur vanille	Riz  safrané
Fruit	Gâteau au yaourt	Haricots beurre	Tarte au citron	Smoothie framboise menthe
<p>Madeleine</p> <p>Lait <math>\frac{1}{2}</math> écrémé </p> <p>Purée de fruits </p>	<p>Pain et confiture </p> <p>Fruit </p> <p>Yaourt nature </p>	<p>Pain et barre de chocolat </p> <p>Purée de fruits </p>	<p>Pain et miel </p> <p>Lait <math>\frac{1}{2}</math> écrémé </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Pain et fromage fondu </p> <p>Purée de fruits </p>



Issu de l'agriculture biologique



Tout commence au quotidien

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
































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

# Menus de la Semaine du 01 au 05 juillet 2024



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

56 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Tomates  	Salade verte  		Melon  
	Dés d'emmental  			
Riz  sauce Dahl lentilles vertes 	Sauté de porc  sauce à l'estragon S/P: sauté de dinde  sauce à l'estragon	Boulettes au bœuf  sauce échalote	Filet de hoki  sauce crème	Omelette  
Yaourt nature  	Haricots verts persillé	Ratatouille et boulgour 	Purée de pommes de terre 	Salade de farfalles milanaise ( <i>olive origan et poivron</i> )
Fruit de saison  	Tarte au flan 	Petit fromage frais sucré	Tomme blanche	Fromage blanc  caramel et muesli
Pain et fromage frais Purée de fruits 	Pain et miel Fruit de saison Yaourt nature 	Pain et barre de chocolat Lait $\frac{1}{2}$ écrémé  Fruit 	Pain et beurre Purée de fruits  Lait $\frac{1}{2}$ écrémé 	Pain et confiture Fruit 



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

 Issu de l'agriculture biologique

 CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

 Plat végétarien

 Appellation d'Origine Protégée

 Décongelé

 Produit local CQFD

 Pêche durable

 Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe

 Label Rouge

 Fruits légumes à l'école

 Aide à destination des écoles

 Charolais

 Produit Français

 sodexo  
Tout commence au quotidien

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