
















Menus de la Semaine du 02 au 06 Septembre 2019



Pain frais fabriqué par un artisan local à base de farine de tradition française blé et meunier de la région parisienne

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>C'est la rentrée !</p> <p>Melon</p> <p>Steak haché au jus </p> <p>Frites </p> <p>ketchup</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Nuggets à l'emmental</p> <p>Haricots verts frais d'Ile de France</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Orange  </p>	<p>Filet de limande MSC sauce crème </p> <p>Riz et petit légumes</p> <p>Fromage à la coupe: Cantal AOP </p> <p>Prune  </p>	<p>Salade de concombres  </p> <p>Roti de bœuf en émincé </p> <p>Purée de pommes de terre maison </p> <p>Compote pomme/abricot</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette  </p> <p>Tajine de poulet aux légumes </p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt aromatisé</p>
*	*	Pain aux raisins	*	*
*	*	Fruit de saison	*	*
*	*	Eau de source	*	*

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

GOUTER



MSC pêche durable



Race à viande



AOP



Label Rouge

« UE : Aide UE à destination des écoles » 



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef




















sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 09 au 13 Septembre 2019



Pain frais fabriqué par un artisan local à base de farine de tradition française blé et meunier de la région parisienne

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu végétarien				
<p>Œufs durs mayo</p> <p> </p> <p>  </p> <p>Lentilles bio Purée de patates douces</p> <p></p> <p>Yaourt nature</p> <p>Raisin</p>	<p></p> <p>Filet de poulet</p> <p>Pâtes Tortis 3 couleurs</p> <p>Fromage: brie</p> <p>Gâteau maison à la framboise</p> <p></p>	<p>Filet de hoki beurre citronné</p> <p></p> <p>Haricots verts frais d'Ile de France et pommes de terre ^{Glacé}</p> <p>Crème de Gruyère</p> <p>Fruit de saison</p> <p> </p>	<p>Tomates tzatziki</p> <p>Sauté de bœuf charolais à la provençale</p> <p></p> <p>Riz</p> <p> </p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Escalope de dinde</p> <p></p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage à la coupe: Emmental</p> <p>Fruit de saison</p> <p> </p>
<p>* Pain et miel</p> <p>* Comptote de pomme</p> <p>* Eau de source</p>				

GOUTER

* Lentilles bio Locales des Terres du Pays d'Othe

*

*

*

Pain et miel

Comptote de pomme

Eau de source

*

*

*

*

*

*

« UE : Aide UE à destination des écoles »



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Menus de la Semaine du 16 au 20 Septembre 2019



Pain frais fabriqué par un artisan local à base de farine de tradition française blé et meunier de la région parisienne

du 6^e Arrondissement

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Menu végétarien		
<p>Nuggets de poulet</p> <p>Pates Coquill'otthe bio sauce tomate</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison bio</p>	<p>Pastèque</p> <p>Jambon blanc LR /Jambon de dinde LR</p> <p>Potatoes ketchup</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Tomates bio vinaigrette</p> <p>Raviolis au Tofu et guyère râpé</p> <p>Petit suisse nature Bio</p>	<p>Salade verte Iceberg mimolette</p> <p>Hachis parmentier Bœuf Charolais</p> <p>Glace</p>	<p>Filet de limande MSC sauce créole</p> <p>Carottes persillés et riz</p> <p>Fromage à la coupe : Cantal AOP</p> <p>Clafoutis maison</p>
*	*	Pain et barre chocolat	*	*
*	*	Fruit de saison	*	*
*	*	Jus de fruit 100% pur jus	*	*

GOUTER

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



« UE : Aide UE à destination des écoles »



MSC pêche durable



Race à viande



AOP



Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef












SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 23 au 27 Septembre 2019



Pain frais fabriqué par un artisan local à base de farine de tradition française blé et meunier de la région parisienne

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Menu végétarien		
Melon		Concombre vinaigrette et dés d'emmental	Tomates vinaigrette huile de colza 	
Sauté de bœuf 	Filet de colin pané Quartier de citron 	Couscous végétarien (légumes couscous, semoule bio) 	Sauté d'agneau LR 	Cuisse de poulet rôti au jus 
Riz 	Printanière de légumes et pommes de terre		Haricots verts	Purée de patate douce
Yaourt	Tomme blanche	Ile flottante	Cake chocolat 	Fromage à la coupe : Saint Paulin 
	Fruit de saison  			Fruit de saison (raisin)  
*	*	Pain et confiture		*
*	*	Compote de pommes		*
*	*	Jus de fruits 100% pur jus		*

GOUTER

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



MSC pêche durable



Race à viande



AOP



Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

« UE : Aide UE à destination des écoles »


















SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 30 Septembre au 04 Octobre 2019



Pain frais fabriqué par un artisan local à base de farine de tradition française blé et meunier de la région parisienne

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombre Sauce tzatziki			Menu végétarien	
Veau marengo 	Steak charolais haché 	Supreme de merlu sauce vierge 	Omelette Bio maison 	Tomates vinaigrette 
Haricots beurre et boulgour	Purée de potiron et pommes de terre 	Riz Pilaf	Pommes de terre sautées	Rôti de dinde LR 
Fromage blanc	Saint Nectaire AOP 	Fromage à la coupe: Edam	Petit suisse 	Lentilles bio aux aromates*  
	Fruit de saison	Fromage à la coupe: Edam	Fruit de saison 	Milk shake chocolat 
		Fruit de saison 	Fruit de saison 	
		Pain et confiture		
		Compote de pommes		
		Jus de fruits 100% pur jus		

GOUTER

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



MSC pêche durable



Race à viande



AOP



Label Rouge



Plat végétarien



Plat du chef

« UE : Aide UE à destination des écoles »



Issu de l'agriculture biologique



sodexo



















SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la semaine du 07 au 11 Octobre 2019

Semaine du goût



Pain frais fabriqué par un artisan local à base de farine de tradition française blé et meunier de la région parisienne

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
USA 	Croatie 	Inde 	Italie 	Afrique 
Salade dés d'emmental Escalope poulet  Frites  Ketchup Cône Glacé	Concombre vinaigrette à l'huile d'olive Steak haché de veau au fromage « Pljeskavica » sauce tomates/poivrons  Duo de haricots Yaourt au miel	Menu végétarien Céleri à l'indienne Dahl de lentilles bio  Pommes de terre huile d'olive et thym Cake au citron 	Tomate bio mozzarella   Spaghetti bolognaise  Fromage blanc poudre choco façon tiramisu	Carottes râpées vinaigrette colza   Cabillaud à l'africaine  Purée de patate douce Ananas frais  
* * *	* * *	Pain et miel Yaourt à boire Eau de source		* * *

GOUTER

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



MSC pêche durable



Race à viande



AOP



Label Rouge



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 14 au 18 Octobre 2019



Pain frais fabriqué par un artisan local à base de farine de tradition française blé et meunier de la région parisienne

du 6^e Arrondissement

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu végétarien			
Tomate vinaigrette	Concombre tzatziki  			Coleslaw
 Filet de poulet sauce aigre douce	Chili sin carne	Filet de hoki sauce crème 	Sauté de porc LR / Sauté de dinde LR à la moutarde légère 	Emincé de  Rôti de bœuf charolais
Petits pois et semoule	Crème de gruyère	Haricots verts et pommes de terre	Carottes bio  	Frites 
Chocolat Liégeois	Fruit de saison  	Buchette chèvre	Petit filou	Yaourt nature
		Fruit de saison  	Brownies 	
*	*	Pain aux raisins	*	*
*	*	Fruit de saison	*	*
*	*	Eau de source	*	*

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

GOUTER



MSC pêche durable



Race à viande



AOP



Label Rouge

« UE : Aide UE à destination des écoles »



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef























SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 21 au 25 Octobre 2019



Pain frais fabriqué par un artisan local à base de farine de tradition française blé et meunier de la région parisienne

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Menu végétarien	
Aiguillettes de poulet tandoori 	Haché de veau 	Carottes râpées en vinaigrette  	Concombres 	Sauté de bœuf Strogonoff 
Riz thaï	Gratin chou-fleur/pommes de terre	Filet de cabillaud  Meunière citron et quartier de citron	Omelette bio maison  	Semoule bio 
Yaourt nature Bio  	Tomme blanche	Purée maison de pommes de terre 	Pâtes Rigol'othé Bio et fromage emmental râpé	Buchette de brebis
Fruit de saison  	Fruit de saison  	Yaourt aromatisé	Quatre quart Maison 	Fruit de saison  
*Barre bretonne *Fruits *Jus de fruit 100% pur jus	*Viennoiserie *Compote *Eau de source	Pain et barre chocolat Fruit de saison Jus de fruit 100% pur jus	*Napolitain *Fruits *Eau de source	*Pain confiture *Compote *Jus de fruit 100% pur jus

GOUTER



MSC pêche durable



Race à viande



AOP



Label Rouge



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

















sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Menus de la Semaine du 28 au 31 Octobre 2019



Pain frais fabriqué par un artisan local à base de farine de tradition française blé et meunier de la région parisienne

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Filet de cabillaud MSC sauce créole </p> <p>Riz</p> <p>Fromage à la coupe : Saint Nectaire AOP  </p> <p>Fruit de saison Bio  </p>	<p>Salade iceberg et maïs</p> <p>Steak haché bœuf Charolais </p> <p>Frites bio </p> <p>Yaourt nature  </p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Pamplemousse </p> <p>Enchiladas : Roulés à la mexicaine</p> <p>Coulommiers</p> <p>Flan nappé caramel (flamby) </p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Sauté d'agneau LR </p> <p>Courgettes et semoule</p> <p>Fruit de saison  </p>	
*Pain et chocolat	*Barre Bretonne	Pain et confiture	*Viennoiseries	*
*Compote	*Fruits	Compote de pommes	*Fruits	*
* Eau de source	Jus de fruits 100% pur jus	Jus de fruits 100% pur jus	*Jus de fruits 100% pur jus	*

GOUTER

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



MSC pêche durable



Race à viande



AOP



Label Rouge



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE