

# Menus de la Semaine du 05 au 09 juin 2023

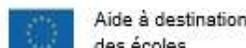
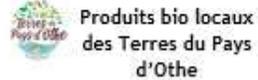
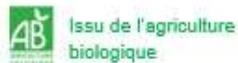


Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6<sup>ème</sup> arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

53 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Melon jaune	Tomate  vinaigrette et mozzarella	Cèleri rémoulade 	
Cordon bleu 	Filet de colin d'Alaska  sauce basilic	Sauté d'agneau issu  jus aux herbes	Fajitas de haricots rouges, soja et légumes 	Aiguillettes de poulet sauce curry 
Courgettes  en gratin	Penne 	Haricots verts 		Boulgour 
Gouda 	Petit fromage blanc aux fruits	Tarte pomme-rhubarbe 		Camembert
Fruit de saison  			Gâteau au yaourt  	Fruit de saison  
Palet breton  Fruit  Lait $\frac{1}{2}$ écrémé	Pain et fromage frais $\frac{1}{2}$ sel  Fruit  Eau	Pain et confiture  Yaourt nature  Purée de fruits	Pain et beurre  Fruit  Lait $\frac{1}{2}$ écrémé	Pain et miel  Fruit  Yaourt nature 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



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

# Menus de la semaine

## Du 12 au 16 Juin 2023

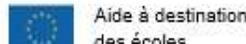
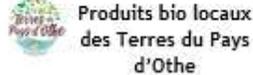
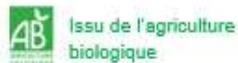


Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6<sup>ème</sup> arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

53 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>« Festival du mieux manger »</b>			
Sauté de bœuf issu  (pulpe de tomate, mélange 4 épices, oignons)	Salade verte <i>Producteur d'Île de France</i>	Émincé de poulet  (mélange épices à colombo, carottes rondelles, pulpe de tomate)	Concombres	Sauté de porc issu  (Cornichon, moutarde, oignons, persil)
Semoule	Pâtes du Pays d'Othe  à la mexicaine ( sauce tomate, maïs , haricots rouges , lentilles corail )	Carottes  au jus et polenta	Meunière colin d'Alaska  et citron quartier	S/p: Sauté de dinde issu
Coulommiers	Fromage blanc <i>Producteur d'Île de France</i>	Cantal AOP	Pommes de terre lamelles sautées	Courgettes et riz
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Mix lait cacao  fromage blanc, crème anglaise, lait, sucre, cacao)	Yaourt aromatisé
Pain et fromage frais Purée de fruits Eau	Pain et barre de chocolat Lait ½ écrémé Fruit	Pain et beurre Purée de fruits Lait ½ écrémé	Pain et miel Fruit de saison Yaourt nature	Pain et confiture Fruit Eau

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

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

# Menus de la semaine

## Du 19 au 23 Juin 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
			<b>Repas mexicain</b> 	
<p>Nuggets de poulet </p> <p>Carottes persillées et coquillettes </p> <p>Pont l'Evêque AOP </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte  </p> <p>Steak de veau issu </p> <p>Frites*</p> <p>Emmental bio </p>	<p>Salade de courgettes, tomates et ciboulette Vinaigrette</p> <p>Parmentier de thon</p> <p>Yaourt nature  </p>	<p>Guacamole con totopos <i>Tortilla chips guacamole</i></p> <p>Chili con carné <i>(riz, tomate pelées, égrené de bœuf , haricots rouges )</i></p> <p>La torta de cielo  <i>Cake aux amandes</i></p>	
<p>Pain et miel</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Fruit de saison  </p> <p>Eau</p>	<p>Pain et  barre de chocolat</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>Omelette  </p> <p>Haricots verts  à l'ail sauce tomate et boulgour </p> <p>Fromage frais cantafrais</p> <p>Banane  </p>	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

\*Pommes de terre noisette : pour l'école Jardinnet et Saint-André des Arts

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



Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée



Décongelé



CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2



Pêche durable



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



Charolais



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la semaine

## Du 26 au 30 Juin 2023



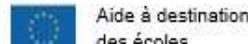
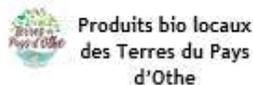
Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6<sup>ème</sup> arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

53 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Sauté de bœuf  sauce aux olives</p> <p>Carottes  persillées et semoule </p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Tomates  </p> <p>Sauce caponata  (courgettes, poivrons, olives, pulpe de tomates, oignons, ail)</p> <p>Coquillettes  et emmental râpé</p> <p>Lacté saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Oeuf dur  mayonnaise</p> <p>Moussaka de bœuf   (Aubergines grillées, emmental, pulpe de tomate)</p> <p>Yaourt nature  </p> <p>Fruits au sirop</p>	<p>Betteraves et maïs  Vinaigrette</p> <p>Escalope de dinde issu  (moutarde, oignons, persil, ail)</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Clafoutis pêche pistache </p>	<p>Colin d'Alaska  pané et quartier de citron</p> <p>Riz </p> <p>Fromage blanc  </p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Pain et beurre</p> <p>Lait <math>\frac{1}{2}</math> écrémé </p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Compote de fruits allégée en sucre </p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Madeleine</p> <p>Lait <math>\frac{1}{2}</math> écrémé </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> <p>Eau</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 03 au 07 juillet 2023



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

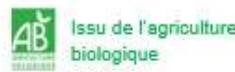
53 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Menu proposé par les élèves de l'école Littre</b>				
Tomates et concombres Vinaigrette et croûtons  Steak haché de bœuf et ketchup  Frites*  Yaourt aromatisé	Nuggets à l'emmental  Carottes rondelles  Yaourt nature  Fruit de saison	Pastèque  Sauté de dinde sauce au romarin  Petits pois  Crème dessert saveur chocolat	Filet de hoki  Sauce curry  Coquillettes  Emmental  Fruit de saison	Melon  Aiguillettes de poulet sauce miel poivrons  Courgettes persillées et pommes de terre gratinées  Compote de pommes allégée en sucre
Madeleine Lait ½ écrémé Purée de fruits	Pain et beurre Purée de fruits Eau	Pain et fromage frais Fruit Eau	Galette pur beurre Lait ½ écrémé Fruit de saison	Pain et barre de chocolat Yaourt nature Eau

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

\*Pommes de terre noisette : pour l'école Jardinnet et Saint-André des Arts

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



Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée



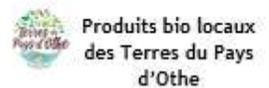
Décongelé



CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2



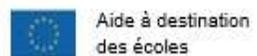
Pêche durable



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



Charolais



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE