

Menus de la Semaine du 31 octobre au 04 Novembre 2022

Vacances Scolaires



Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6^{ème} arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

88 % d'alimentation durable dont
48 % de produits issus de l'agriculture biologique



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Végétarien
Raviolis de bœuf	FERIE	Emincé de bœuf (fromage frais cantadou, agrumes potiron)	Merlu portion filets (Champignons, crème, poireaux)	Pomelos
Fromage fondu vache qui rit		Carottes et coquillettes au curry	Purée d'épinards	Chili sin carné soja et riz (riz, protéines de soja, haricots rouges)
Fruit de saison		Yaourt aromatisé	Saint nectaire AOP	Crème dessert saveur chocolat
Madeline Lait ½ écrémé Compote de fruits		Salade d'oranges	Banane	Pain et fromage fondu Compote de fruits Eau
		Pain et miel Lait ½ écrémé Fruit de saison	Pain et barre de chocolat Yaourt nature Fruit de saison	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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



Noa et Papille



Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée

Producteurs locaux - Ile de France



Décongelé



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



Charolais



Œuf de poule élevée en plein air



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

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

Menus de la Semaine du 07 au 11 Novembre 2022



Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6^{ème} arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

88 % d'alimentation durable dont
48 % de produits issus de l'agriculture biologique



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Végétarien			Le brocolis	
	Chou rouge	Céleri	Soupe de brocolis et mascarpone	
Gratin de pâtes semi complètes	Colin d'Alaska pané riz soufflé et citron	Dinde émincé	Boulettes de bœuf sauce tomate	
<i>Producteur Du pays d'Othe</i>	Purée de pommes de terre	Ratatouille	Riz	FERIE
Yaourt aromatisé	Lacté saveur vanille nappé caramel	Gâteau au chocolat (œuf bio)	Fruit de saison	
Fruit de saison				
Pain et beurre Compote de fruits Yaourt nature	Pain et fromage fondu Fruit Eau	Pain et barre de chocolat Yaourt nature Jus de fruits 100% pur jus	Galette bretonne Lait 1/2 écrémé Fruit de saison	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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



Noa et Papille



Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée

Producteurs locaux - Ile de France



Décongelé



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



Charolais



Œuf de poule élevée en plein air



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

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

Menus de la Semaine du 14 au 18 Novembre 2022



Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6^{ème} arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

88 % d'alimentation durable dont
48 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Végétarien	Cuba			
Endives vinaigrette	Guacamole y tostadas (guacamole et toast)	Potage de potiron	Salade batavia Et dés de Pont l'évêque AOP	
Omelette (Herbes)	Ropa vieja (Emincé de poulet , <i>boeuf</i> <i>haché, pois chiche, poivrons,</i> <i>tomate concentrée</i>)	Saucisse de volaille	Sauté de veau (crème liquide, poivre, carottes)	Parmentier de poisson blanc
Carottes rondelles	Riz	Lentilles <i>Lentilles Du pays d'Othe</i>	Chou fleur béchamel	Petit fromage frais aromatisé
Riz au lait	Flan de la calabaza (lait, œuf, lait concentré sucré, potiron, muscade, vanille, citron)	Fruit de saison 	Gâteau basque 	Fruit de saison <i>Producteur d'Ile de France</i>
Pain et beurre Fruit Lait ½ écrémé	Pain et fromage frais Compote de fruits allégés sucre Eau	Pain et miel Fruit Lait ½ écrémé	Viennoiserie Fruit Lait ½ écrémé	Pain et confiture Fruit Yaourt nature

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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



Noa et Papille



Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée

Producteurs locaux - Ile de France



Décongelé



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

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

Menus de la Semaine du 21 au 25 Novembre 2022



Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6^{ème} arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

88 % d'alimentation durable dont
48 % de produits issus de l'agriculture biologique



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu proposé par la classe CE1 de l'école St Benoit		Végétarien	
Potage légumes	Carottes râpées		Salade verte et maïs Et dés de Saint Nectaire AOP	Sauté de porc <i>Producteur d'Ile de France</i> Sauté de dinde <i>(moutarde)</i>
Filet de colin meunière et citron	Merguez de bœuf et mouton S/p: saucisse végétale de soja et blé	Rôti de bœuf sauce tomate	Couscous végétarien <i>(pois chiches, fève de soja, légumes couscous, semoule bio)</i>	Carottes et blé
Riz et brocolis gratinés	Duo de pomme de terre et patate douce persillade	Pennes semi complètes <i>Producteur d'Ile de France</i>	Yaourt aromatisé	Bûche de lait mélange
Fruit de saison <i>Producteur d'Ile de France</i>	Milk shake chocolat poire	Fruit de saison	Compote pomme ananas Allégée en sucre	Fruit de saison
Pain et miel Lait ½ écrémé Fruit	Pain et barre de chocolat Lait ½ écrémé Fruits de saison	Pain et fromage fondu Compote de fruits Jus de fruits 100% pur jus	Pain et confiture Fruit Yaourt nature	Pain et beurre Fruit Yaourt nature

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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

Producteurs locaux - Ile de France



Décongelé



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

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

Menus de la Semaine du 28 Novembre au 02 Décembre 2022



Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6^{ème} arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

88 % d'alimentation durable dont
48 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	REPAS IRLANDAIS			Végétarien 100 % BIO
Carottes râpées	Lamb's lettuce salad and cheddar <i>salade de mâche</i>		Soupe crème de cresson	Endives
Sauté de bœuf <i>(sauce tomate, olives, basilic)</i>	Bangers and mash <i>Chipolata</i> <i>S/P: Saucisse de volaille</i> <i>Purée de pomme de terre</i>	Emincé de dinde <i>(aigre douce)</i>	Filet de colin d'Alaska	Chili sin carné au soja
Semoule aux petits légumes		Coquillettes semi-complète <i>Producteur d'Ile de France</i>	Blé et courgettes persillées	Riz
Yaourt nature	Apple crumble <i>Crumble de pommes</i>	Cantal AOP	Ile flottante	Gâteau au yaourt <i>(œuf)</i>
Viennoiserie Lait ½ écrémé Fruit de saison	Pain et confiture Lait ½ écrémé Compote de fruits	Pain et miel Fromage blanc Fruit	Pain et beurre Yaourt nature Fruit	Pain et fromage frais fruit Eau

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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



Noa et Papille



Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée

Producteurs locaux - Ile de France



Décongelé



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

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