

Menus de la semaine

Semaine du 02 au 06 Mai 2022

Vacances scolaires



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



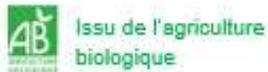
48% de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Menu végétarien		
<p>Emincé de bœuf sauce au thym</p> <p>Pommes de terre persillées <i>Producteur d'île de France</i></p> <p>Cantal AOP </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte et dés d'edam </p> <p>Colin meunière et citron</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Beignet de framboises</p>	<p>Salade de tomates </p> <p>Omelette aux herbes</p> <p>Blé et haricots verts</p> <p>Petit fromage frais nature</p>	<p>Steak haché de bœuf au jus</p> <p>Semoule <i>Producteur d'île de France</i> Aux légumes </p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombres en cubes </p> <p>Emincé de dinde (tomate, herbes de Provence)</p> <p>Boullgour </p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>
<p> Pain et miel</p> <p>Compote </p> <p>Jus de fruits 100% pur jus</p>	<p>Pompon </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Eau</p>	<p>Petit beurre </p> <p>Yaourt à boire </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Madeleine </p> <p>Compote </p> <p>Jus de fruits 100% pur jus</p>	<p> Pain et barre au chocolat</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Eau</p>

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

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

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la semaine

Semaine du 09 au 13 Mai 2022



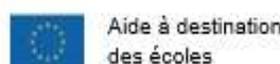
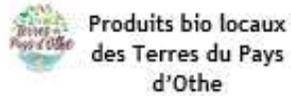
Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6^{ème} arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne



48% de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>Menu mexicain </p> <p>Totopos y guacamole <i>Chips tortilla et guacamole</i></p> <p>Chile con carne y arroz <i>Chili con carne et riz (bœuf, riz, haricots rouges, légumes ratatouille)</i></p> <p>Tarta casera de piña <i>Cake ananas maison</i></p>			<p>Menu végétarien </p> <p>Concombres rondelles</p> <p>Tajine pois chiche, mélange 5 céréales <i>(patate douce, carotte, tomate, pois chiche, semoule, blé, avoine, seigle)</i></p> <p>Fromage blanc</p>
<p>Sauté de porc <i>(Carottes, champignons, crème)</i> <i>Producteur d'Île de France</i></p> <p>Sauté de dinde <i>(Carottes, champignons, crème)</i></p> <p>Haricots verts <i>Et pommes de terre vapeur</i> <i>Producteur d'Île de France</i></p> <p>Yaourt nature <i>Producteur d'Île de France</i></p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Sauté de dinde <i>(tomate, moutarde, échalote)</i></p> <p>Quinoa et julienne de légumes</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Viennoiserie Fruit de saison Eau</p>	<p>LES NOUVELLES RECETTES</p> <p>Cake courgettes et emmental </p> <p>Filet de colin meunière et quartier de citron</p> <p>Coquillettes semi-complet <i>du pays d'Othe</i> </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>LES NOUVELLES RECETTES</p> <p>Cake courgettes et emmental </p> <p>Filet de colin meunière et quartier de citron</p> <p>Coquillettes semi-complet <i>du pays d'Othe</i> </p> <p>Fruit de saison </p>	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



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

Menus de la semaine

Semaine du 16 au 20 Mai 2022



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



48% de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Menu végétarien </p> <p>100 % BIO</p> <p>Raviolis de tofu  Et mozzarella râpé</p> <p>Fromage frais ½ sel </p> <p>Fruit de saison  <i>Producteur d'Ile de France</i> </p>	<p>Salade iceberg et bleu d'Auvergne AOP  </p> <p>Colin d'Alaska </p> <p>Tortis semi-complet  <i>du pays d'Othe</i> </p> <p>Compote de pommes </p>	<p>Radis, concombres sauce blanche</p> <p>Sauté de veau  <i>(Paprika, persil)</i></p> <p>Pommes de terre vapeur persillées</p> <p><i>Producteur d'Ile de France</i></p> <p>Yaourt nature   <i>Producteur d'Ile de France</i></p> <p> Pain et barre au chocolat Fruit de saison  Eau </p>	<p>Menu proposé par les élèves du conseil de la vie collégienne de J.Prévert  </p> <p>Tomates et concombre</p> <p>Dés d'emmental</p> <p>Crêpe à la béchamel et dinde, oignon, œuf</p> <p>Mozzarella râpé</p> <p>Salade verte</p> <p>Brownie et crème anglaise <i>(Farine, sucre, œuf)</i>  </p>	<p>Emincé de porc  à l'estragon</p> <p>Emincé de dinde  à l'estragon</p> <p>Petits pois et blé </p> <p>Edam </p> <p>Fruit de saison</p>

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



Œuf 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

sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

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

Menus de la Semaine

Semaine du 23 au 27 Mai 2022



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



48% de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu végétarien			
	Carottes râpées			
	Et Saint Nectaire AOP			
Sauté de bœuf (oignon, laurier, orange)		Dinde émincée		
Ratatouille Et semoule	Torti semi complet sauce caponata (courgettes, poivron, tomate)	Purée de patates douces		FERIE
Brie		Yaourt nature Producteur d'Ile de France		
Fruit de saison	Gâteau vendéen (Farine, sucre et œuf)	Fruit de saison		
		Pompon Fruit de saison Eau		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée

Producteurs locaux - Ile de France



Œuf de poule élevée en plein air



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



Charolais

sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

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

Menus de la semaine

Semaine du 30 mai au 03 juin 2022



Roland Garros



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



48% de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi 	Mardi 	Mercredi 	Jeudi 	Vendredi 
Menu végétarien 	 			
Concombres à la menthe	Tomate et mozzarella		Carottes râpées  	Salade verte  
 Moussaka végétarienne (fromage de chèvre, pommes de terre, aubergine, légumes ratatouille, oignons)	Bolognaise de bœuf  Penne semi-complet  Producteur d'Ile de France  et mozzarella râpé	Poulet rôti 	Saucisse de volaille en hot dog 	Rôti de bœuf 
Fromage à la grecque	Fromage blanc  façon tiramisu et biscuits	Riz  safrané	Frites ou pommes de terre sautées	Petits pois, carottes
		Tomme blanche		Gâteau façon Fouace Auvergnate (Gâteau à la fleur d'oranger) 
		Pastèque	Milkshake chocolat (lait, fromage blanc ) 	(Farine, sucre et œuf  )
		Petit beurre Yaourt à boire 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 - Ile de France



Œuf de poule élevée en plein air



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

Semaine du 06 au 10 juin 2022



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



48% de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Menu végétarien 
	Melon		Tomates   Dés de Paulin	100 % BIO
	Escalope de dinde  au curry	Emincé de bœuf  (carotte, oignon)	Filet de colin meunière et quartier de citron 	Dahl de lentilles et riz 
FERIE	Pommes de terre persillées 	Printanière de légumes	Chou-fleur en gratin	Camembert 
	Yaourt nature   <i>Producteur d'Île de France</i>	Pont l'Evêque  	Gâteau au yaourt   (Farine, lait, sucre et œuf )	Fruit de saison d'été 
		 Pain et miel  Compote		
		Jus de fruits 100% pur jus		

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 élevée en plein air



Pêche durable



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



Charolais

sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

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

Menus de la semaine

Du 13 au 17 Juin 2022



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



48% de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu végétarien 				
<p>Concombres  </p> <p>Colin d'Alaska  pané et riz soufflé</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Abricotier   (Farine, lait, sucre et œuf )</p>	<p>Rôti de bœuf  au jus</p> <p>Haricots plats, maïs et chou fleur</p> <p>Coulommiers </p> <p>Crème dessert vanille </p>	<p>Salade de pois chiches, petits pois, et fromage de brebis</p> <p>Dauphinois de courgettes et pommes de terre </p> <p>Fruit de saison d'été </p> <p></p> <p>Viennoiserie  Fruit de saison  Eau</p>	<p>Melon</p> <p>Paëlla marine   (Colin, petits pois, poivrons tomate, riz safrané) </p> <p>Fromage blanc  </p>	<p>Carottes   Cantal AOP  </p> <p>Poulet rôti </p> <p>Pâtes semi-complet  du pays d'Othe  au coulis de tomates</p> <p>Fruit de saison d'été</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée

Producteurs locaux - Ile de France



Œuf de poule élevée en plein air



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



Charolais



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

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

Menus de la semaine

Du 20 au 24 Juin 2022



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



48% de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu végétarien			REPAS IRLANDAIS
<p>Sauté de veau (tomates, poivrons, oignons)</p> <p>Haricots verts et semoule Producteur d'Ile de France</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon</p> <p>Chili sin carne (haricots rouges et œufs, légumes ratatouille, tomate, riz)</p> <p>Muffin</p>	<p>Salade iceberg et Saint Nectaire AOP vinaigrette au basilic</p> <p>Steak haché </p> <p>Brocolis persillés et pommes de terre Producteur d'Ile de France</p> <p>Banane </p> <p>Pain et miel Compote Jus de fruits 100% pur jus</p>	<p>Courgettes sauce fromage blanc menthe</p> <p>Filet de colin (champignons, carottes)</p> <p>Quinoa</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte et dés de cheddar <i>salad with cheddar</i></p> <p>Poulet rôti Purée de pomme de terre </p> <p>Roast chicken with mashed potatoes</p> <p>Apple crumble Crumble de pommes </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



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



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

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

Menus de la semaine

Du 27 Juin au 01 juillet 2022



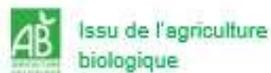
Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6^{ème} arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne



48% de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu végétarien 				
<p>Melon charentais</p> <p> Pâtes semi-complètes  <i>du pays d'Othe</i>  au cheddar</p> <p>Brocolis</p> <p>Yaourt aromatisé vanille</p>	<p>Concombres en rondelles  et edam </p> <p>Filet de Hoki  au basilic</p> <p>Semoule </p> <p>Fruit de saison d'été</p>	<p>Sauté de bœuf  aux oignons</p> <p>Duo de courgettes et pommes de terre vapeur <i>Producteur d'Île de France</i></p> <p>Cantal AOP </p> <p>Fruit de saison  Petit beurre  Yaourt à boire  Fruit de saison </p>	<p>Chipolata  Saucisses de volaille </p> <p>Purée de carottes</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison d'été</p>	<p>Tomates  </p> <p>Emincé de dinde  (sauce barbecue)</p> <p>Printanière de légumes</p> <p> Clafoutis aux pommes </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Plat du chef



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée

Producteurs locaux - Île 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



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

Menus de la semaine

Semaine du 04 au 06 Juillet 2022



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



48% de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Fête nationale des Etats-Unis 	Menu proposé par la classe des CE1b de l'école Madame			
Salade verte   Et dés de cheddar	Concombres, tomates   et mozzarella	Melon jaune		
	Bolognaise de bœuf 	Tajine de veau 		
Chicken wings Potatoes	Spaghetti  et mozzarella râpé	Semoule  <i>Producteur d'Ile de France</i> Et petits légumes		
Abricot	Donuts chocolat et fraises	Yaourt aromatisé 		
		Viennoiserie Fruit de saison  Eau		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée

Producteurs locaux - Ile de France



Ouf de poule élevée en plein air



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



Charolais



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

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