




























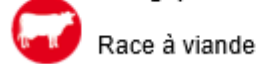
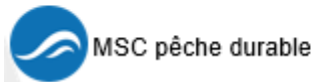
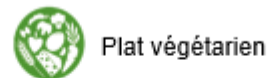
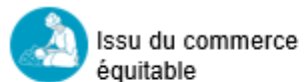
# Menus de la Semaine du 2 au 6 novembre 2020



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
	<b>MENU VEGETARIEN</b> 	  	 <b>LE VENDEE GLOBE</b> 	
Navarin d'agneau 	<b>Carottes râpées Et dés d'emmental</b>  	<b>Betteraves Et Cantal</b>  	Filet de merlu sauce créole 	Sauté de porc sauce champignons  S/P : Sauté de dinde 
<b>Haricots verts</b>  Et pommes de terre 	Chili sin carne (Riz, haricots rouges, légumes ratatouille, mais, œufs, oignons et épices)	<b>Blé aux petits légumes</b>  	Petits pois  	Purée de légumes (carottes et haricots beurre)
Fromage blanc au lait entier	Flan nappé vanille caramel	Compote pomme banane	Yaourt nature  	Fromage à la coupe : Brie
<b>Fruit de saison</b>  		Viennoiserie Fruit de saison Eau de source	Gâteau vendéen 	<b>Fruit de saison</b>  




















Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



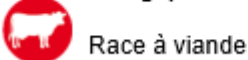
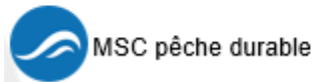
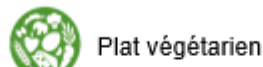
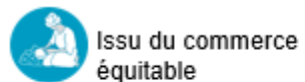
# Menus de la Semaine du 9 au 13 novembre 2020



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
				<b>MENU VEGETARIEN</b> 
<p>Filet de colin meunière et citron </p> <p>Tortis  </p> <p>Fromage à la coupe : Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Céleri façon rémoulade  </p> <p>Filet de poulet sauce normande (crème, champignons) </p> <p>Epinards Et pommes vapeur</p> <p>Fromage blanc au coulis de fruits rouges</p>	<p><b>FERIE</b></p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Bœuf mode </p> <p>Carottes  </p> <p>Yaourt nature  </p>	<p>Salade iceberg et dés de Saint Nectaire  </p> <p>Omelette  </p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Cake au citron </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits























# Menus de la Semaine du 16 au 20 novembre 2020

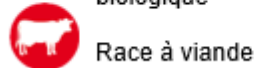
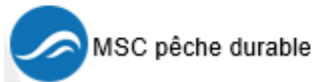
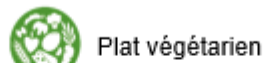
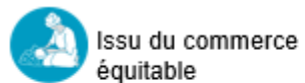


Pain frais fabriqué par un artisan local à base de farine de tradition française blé et meunier de la région parisienne

du 6<sup>e</sup> Arrondissement

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>MENU VEGETARIEN</b> 				
  Soupe de légumes et vache qui rit		Salade iceberg Et Cantal  	Salade d'endives et croutons	
Nuggets de blé	Penne carbonara de dinde 	Emincé de bœuf sauce provençale 	Cuisse de poulet rôtie 	Filet de colin sauce crème citron 
Petits pois  		Purée de potiron	Haricots beurre sauce tomate	Riz créole  
	Yaourt nature  	Yaourt aromatisé  		Fromage à la coupe : Coulommiers
Compote de pommes	Fruit de saison		Cake aux pommes 	Fruit de saison  
		Pain et barre chocolat Fruit de saison Jus de fruit 100% pur jus		

























Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 23 au 27 novembre 2020



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
	<b>MENU VEGETARIEN</b> 			
	Œufs durs  		Carottes râpées   Et dés d'emmental	Endives
	Pané moelleux gouda	Poisson pané et citron 	Haché de veau au jus 	Chipolatas S/P : Saucisse de volaille
Spaghetti bolognaise 	Pommes de terre, épinards  	Haricots verts et riz	Frites  	Lentilles cuisinées   
Fromage à la coupe : Camembert		Fromage à la coupe : Saint Nectaire  		Lacté vanille
Fruit de saison  	Fruit de saison  	Fruit de saison  	Gâteau au yaourt 	
		Pain et confiture Compote de pommes Eau de source		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



UE : Aide à destination des écoles



MSC pêche durable



Race à viande



Label Rouge



AOP

**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 30 novembre au 4 décembre 2020



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><b>100% BIO</b> <b>MENU VEGETARIEN</b></p> <p>Potage de légumes</p> <p>Raviolis au tofu Et emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Coleslaw rouge</p> <p>Pavé de colin au citron</p> <p>Poêlée chinoise Et riz thai</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Escalope de dinde sauce curry</p> <p>Petits pois</p> <p>Petit fromage blanc au lait entier</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain et miel</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Jus de fruits 100% pur jus</p>	<p>Salade iceberg Et dés de Saint Nectaire</p> <p>Sauté de veau marenco</p> <p>Haricots verts</p> <p>Cake au chocolat</p>	<p>Steak haché de bœuf</p> <p>Purée de pommes de terre du chef</p> <p>Fromage à la coupe : Brie</p> <p>Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



UE : Aide à destination des écoles



MSC pêche durable



Race à viande



Label Rouge



AOP
























# Menus de la Semaine du 7 au 11 décembre 2020



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>Salade iceberg Et dés de Cantal  </p> <p>Sauté de bœuf au paprika </p> <p>Chou-fleur Et pommes de terre</p> <p>Compote de pommes  </p>	<p>Cuisse de poulet </p> <p>Coquillettes  </p> <p>Fromage à la coupe : Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>MENU VEGETARIEN</b> </p> <p>Soupe de légumes  </p> <p>Couscous végétarien</p> <p>Yaourt nature  </p> <p>Pain au chocolat Fruit de saison Eau de source</p>	<p>Carottes râpées  </p> <p>Et dés d'édam</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots blancs sauce tomate</p> <p>Clafoutis aux poires </p>	<p>Salade de pommes de terre façon piémontaise Et dés de mimolette</p> <p>Filet de limande </p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Fruit de saison  </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



UE : Aide à destination des écoles



MSC pêche durable



Race à viande



Label Rouge



AOP

**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 14 au 18 décembre 2020



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
 <b>100% BIO</b> <b>MENU VEGETARIEN</b> 			 <b>REPAS DE NOEL</b>	
  <b>Omelette au fromage</b> 	Endives Et dés de St Nectaire  		 Sauté de poulet sauce forestière 	Filet de merlu sauce créole 
  <b>Macaronis sauce tomate</b>	Rôti de bœuf 	Steak haché de veau 	Frites   	Riz créole  
Yaourt nature  	Purée de céleri du chef 	Haricots verts  	Gâteau au chocolat et crème anglaise 	Fromage à la coupe : Brie
Fruit de saison  	Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison  	Clémentine Père Noel au chocolat	Compote de poires
		Pain et miel Banane Eau de source		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



UE : Aide à destination des écoles



MSC pêche durable



Race à viande



Label Rouge



AOP



# Menus de la Semaine du 21 au 25 décembre 2020 – Vacances scolaires



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
	<b>MENU VEGETARIEN</b>			
Emincé de chou rouge Et dés de mimolette		Salade iceberg Et dés de tomme blanche		
Sauté de dinde à l'ancienne	Nuggets au fromage	Filet de merlu huile d'olive et citron	Sauté de bœuf	<b><u>FERIE</u></b>
Petits pois	Carottes	Boulgour pilaf	Penne	
	Yaourt nature		Fromage à la coupe : Cantal	
Fruit de saison	Muffin vanille aux pépites de chocolat	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison	
*Pain barre chocolat *Compote *Jus de fruit 100% pur jus	*Viennoiserie *Fruit *Eau de source	*Barre bretonne *Compote Jus de fruit 100% pur jus	*Pompon *Fruit *Eau de source	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



UE : Aide à destination des écoles



MSC pêche durable



Race à viande



Label Rouge



AOP



# Menus de la Semaine du 28 au 31 décembre 2020 – Vacances scolaires



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
	<b>MENU VEGETARIEN</b>			
	Potage de légumes		Carottes râpées Et dés de Cantal	
Filet de poisson meunière et citron	Pizza poivrons et mozzarella	Spaghetti bolognaise Emmental râpé	Cuisse de poulet	<b><u>FERIE</u></b>
Riz créole	Salade verte	Yaourt nature	Pommes de terre persillées	
Fromage blanc	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Beignet au chocolat	
*Pain miel *Compote *Jus de fruit 100% pur jus	*Viennoiserie *Fruit *Eau de source	*Pompon *Compote Jus de fruit 100% pur jus	*Pain confiture *Fruit *Eau de source	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



UE : Aide à destination des écoles



MSC pêche durable



Race à viande



Label Rouge



AOP