

Menus de la Semaine du 04 au 08 Novembre 2024



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

56 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Farfalles sauce pesto  brocolis haricot blanc et brunoise carotte</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Fruit de saison  </p> <p>Pain et barre de chocolat Yaourt nature </p>	<p>Couscous végétal  (pois chiche, légumes couscous, semoule, raisins secs, fève de soja)</p> <p>Camembert  </p> <p>Fruit de saison  </p> <p>Pain et confiture Yaourt nature Fruit </p>	<p>Poulet rôti sauce au curry</p> <p>Riz  et petits pois</p> <p>Yaourt nature  </p> <p>Fruit de saison  </p> <p>Madeleine Lait $\frac{1}{2}$ écrémé Purée de fruits </p>	<p>Coleslaw </p> <p>Parmentier au thon et purée de pommes de terre </p> <p>Fromage blanc , caramel et muesli</p> <p>Pain et fromage frais Purée de fruits </p>	<p>Salade composée Vinaigrette moutarde Dés de Saint Nectaire AOP</p> <p>Sauté de porc  sauce champignon cr   S/p: Sauté de dinde </p> <p>Carottes  persillées</p> <p>Gâteau au chocolat (Farine, œuf, sucre, lait </p> <p>Pain et miel Fruit Lait $\frac{1}{2}$ écrémé </p>



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Appellation
d'Origine Protégée



Décongelé



Produit local
CQFD



Produits bio locaux
des Terres du Pays
d'Othe



Label Rouge



Aide à destination
des écoles



Charolais



Produit
Français



Tout commence au quotidien

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

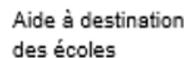
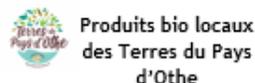
Menus de la Semaine du 11 au 15 Novembre 2024



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

56 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>FERIE</p>	<p>Endives  </p> <p>dés d'emmental  </p> <p>Saucisse de volaille façon chipolata</p> <p>Lentilles  <i>Pays d'Othe</i></p> <p>Purée de pomme </p>	<p>Carottes râpées  </p> <p>Omelette nature  </p> <p>Epinards branches béchamel et pommes de terre vapeur  </p> <p>Yaourt nature  </p>	<p>Vendée Globe </p> <p>Macaronis  semi complet sauce avec haricots blancs façon bolognaise à effiloché canard</p> <p>Brie  </p> <p>Brioche tressée et confit de pomme poire miel et raisins</p>	<p>Céleri  rémoulade</p> <p>Dés de cantal AOP  </p> <p>Colin d'Alaska  filet sauce crème</p> <p>Purée de butternut</p> <p>Fruit de saison  </p>
	<p>Petit biscuit sec</p> <p>Lait $\frac{1}{2}$ écrémé </p> <p>Fruit </p>	<p>Pain et fromage fondu</p> <p>Purée de fruits </p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Fruit</p> <p>Lait $\frac{1}{2}$ écrémé </p>	<p>Pain et Miel</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit </p>



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



Menus de la Semaine du 18 au 22 Novembre 2024



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

56 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade verte & maïs Vinaigrette au curry 		Salade croquante pomme orange Dés de gouda 	Soupe de pois cassés
Sauté de dinde  sauce blanquette	Gnocchetti  sauce fèves pesto et emmental 	Hoki  sauce paprika crème	Rôti de bœuf  au jus	Pommes de terre et fromage type tartiflette 
Riz  et carottes		Boulgour 	Gratin de chou-fleur 	
Carré	Dessert lacté gélifié saveur vanille 	Fromage fondu vache qui rit 		Gâteau aux pommes (Farine, œuf, sucre )
Fruit de saison  		Fruit de saison  	Fruit de saison  	
Pain et miel Yaourt nature Fruit 	Madeleine Lait $\frac{1}{2}$ écrémé  Purée de fruits	Pain et fromage fondu Fruit 	Pain et beurre Yaourt nature  Fruit	Viennoiserie Lait $\frac{1}{2}$ écrémé  Fruit



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée



Décongelé



Produit local CQFD



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



Produit Français



Tout commence au quotidien

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

Menus de la Semaine du 25 au 29 Novembre 2024



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

56 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Soupe de légumes et fromage fondu		Chou rouge	Cèleri rémoulade aux pommes Et dés de mimolette
Riz  , dahl de lentilles corail	Poulet rôti  aux herbes	Sauté de veau  sauce aux olives	Coquillette semicomplet  sc carotte bâtonnet potiron mozzarella cheddar	Colin d'Alaska  pané et riz soufflé
	Haricots vert persillés et pommes de terre vapeur	Semoule 		Purée de potiron et cube de butternut
Yaourt nature  		Camembert  	Fromage blanc  cannelle et crumble	
Fruit de saison  	Purée de pommes banane 	Fruit de saison  		Gâteau chocolat lentilles (œuf, sucre )
Pain et miel Purée de fruits Lait ½ écrémé 	Pain et confiture Yaourt nature Fruit 	Pain et fromage frais ½ sel Fruit 	Pain et beurre Yaourt nature Fruit 	Madeleine Purée de fruits Lait ½ écrémé 

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



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée



Décongelé



Produit local



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



Charolais



Produit Français



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 02 au 06 décembre 2024



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

56 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu Allemand				
Déclic langues				
<p>Soupe butternut  et fromage fondu</p> <p>Merlu  sauce agrumes</p> <p>Boulgour </p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Salade verte et maïs <i>Vinaigrette au miel</i></p> <p>Farfalles sauce fromage à tartiflette, emmental et oignons frits </p> <p>Fromage blanc  </p>	<p>Sauté de bœuf  sauce chasseur</p> <p>Semoule </p> <p>Brie  </p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Kartoffelsalat Salade de pommes de terre</p> <p>Bratwurst Saucisse de Strasbourg S/p: Saucisse de volaille façon chipolata</p> <p>Sauerkraut choucroute cuite</p> <p>Quark Fromage frais avec compote de pommes </p>	<p>Salade d'endives  <i>Vinaigrette ciboulette</i> Dés de mimolette</p> <p>Chili végétal aux haricots rouges  </p> <p>Tarte au chocolat</p>
<p>Pain et fromage frais Purée de fruits </p>	<p>Pain et barre de chocolat Yaourt nature </p>	<p>Pain et miel Fruit Lait $\frac{1}{2}$ écrémé </p>	<p>Pain et confiture Yaourt nature Fruit</p>	<p>Madeleine Lait $\frac{1}{2}$ écrémé Purée de fruits </p>

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



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée



Décongelé



Produit local CQFD



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



Charolais



Produit Français



Tout commence au quotidien

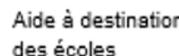
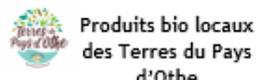
Menus de la Semaine du 09 au 13 décembre 2024



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

56 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Cuba 			
Emincé de saumon sauce citron Pate curvi rigati   Yaourt nature   Fruit de saison  	Guacamole y chips de tortilla <i>(guacamole fromage blanc, chips tortilla)</i> Ropa vieja <i>(Emincé de poulet, bœuf haché, riz, pois chiche, poivrons, tomate concentrée)</i>  Flan de la calabaza <i>(lait, œuf, lait concentré sucré, lait de coco, muscade, potiron)</i> 	Carottes râpées   Dés de brie Mélange 5 céréales  sauce curry pois chiche épinard et graine de courge Mousse au chocolat au lait	Soupe de brocolis mascarpone Rôti de bœuf  au jus Haricots verts à l'ail et blé  Fruit de saison  	Salade verte   dés d'emmental   Semoule  sauce tajine marocain pois chiche et raisins secs Gâteau au caramel (Farine, œuf, sucre )
Pain et Miel Yaourt nature Fruit 	Pain et confiture Purée de fruits 	Pain et beurre Fruit Yaourt nature	Pain et fromage fondu Purée de fruits 	Pain et barre de chocolat Lait ½ écrémé Fruit 



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



Menus de la Semaine du 16 au 20 décembre 2024



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

56 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Repas de fête	
Parmentier au canard, haricots blancs et purée de céleri	Soupe de potiron	Chou blanc vinaigrette	Emincé de dinde  Sauce crémée pomme 	Riz  sauce pois chiche tikka massala graine de courge
Brie  	Boullgour  aux petits légumes	Spaghetti 	Pomme pin	Fromage frais cantafrais
Fruit de saison  	Fromage blanc nature  	Yaourt aromatisé 	Finger chocolat noisette 	Fruit de saison  
Madeleine Lait $\frac{1}{2}$ écrémé Purée de fruits 	Pain et fromage fondu Fruit 	Pain et miel Yaourt nature  Fruit 	Pain et beurre Lait nature  Fruit 	Viennoiserie Lait $\frac{1}{2}$ écrémé Fruit 



Issu de l'agriculture biologique



Appellation d'Origine Protégée



Produit local CQFD



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



Charolais



Produit Français



Tout commence au quotidien

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

Menus de la Semaine du 23 au 27 décembre 2024 **Vacances scolaires**



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

56 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salades aux pommes vertes <i>vinaigrette</i>				Salade verte <i>Vinaigrette agrumes cannelle</i>
Poulet rôti  sauce forestière	Emincé de bœuf  sauce goulash (paprika)		Coquillettes semi-complètes  sauce carotte bâtonnet, potiron et mozzarella cheddar	Dés d'emmental  
Purée de pommes de terre 	Petits pois carotte Et semoule 	FERIE	Yaourt nature  	Colin d'Alaska  pané riz soufflé et citron
Dessert lacté gélifié saveur vanille nappé caramel	Pont l'évêque AOP  		Fruit de saison  	Epinards branches béchamel 
Pain et miel Purée de fruits Lait $\frac{1}{2}$ écrémé 	Pain et confiture Yaourt nature Fruit 		Madeleine Purée de fruits Lait $\frac{1}{2}$ écrémé 	Beignet à la framboise Pain et beurre Yaourt nature  Fruit 



Menus de la Semaine du 30 au 31 décembre 2024 **Vacances scolaires**



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

56 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Carottes râpées  vinaigrette Dés de mimolette			
Saucisses volaille façon chipolata	Riz  sauce chili à l'égrené végétal 			
Semoule 				
Fromage blanc  				
Banane  sauce au chocolat	Purée de pommes 			
Pain et miel Fruit Lait $\frac{1}{2}$ écrémé	Pain et barre de chocolat Yaourt nature 			



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée



Décongelé



Produit local CQFD



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



Charolais



Produit Français



Tout commence au quotidien

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