

Menus de la Semaine du 12 au 15 mai 2020








MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE



du 6^e Arrondissement



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>Ravioli emmental </p> <p>Fromage Blanc</p> <p>Fruits de saison  </p>	<p>Filet de poisson meunière et quartiers de citron</p> <p>Haricots verts et riz  </p> <p>Fromage à la coupe : Bûche mi- chèvre</p> <p>Fruits de saison</p>



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



UE : Aide à destination des écoles



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE



MSC pêche durable



Race à viande



Label Rouge













AOP

Menus de la Semaine du 18 au 22 mai 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
	MENU VEGETARIEN			
<p>Filet de colin lieu sauce crème </p> <p>Petits légumes et quinoa</p> <p>Fromage à la coupe : Brie</p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Chili sin carne  Et Riz bio  </p> <p>Fromage à la coupe : Saint Nectaire </p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Escalope de poulet au curry </p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Flan nappé vanille caramel</p>		
<p>Pain et miel</p> <p>Compote de pomme</p> <p>Eau de source</p>				



Issu du commerce équitable



MSC pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Race à viande



Plat végétarien



Label Rouge



Plat du chef



AOP



UE : Aide à destination des écoles
























sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 25 au 29 Mai 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
	MENU VEGETARIEN		A l'écoute de ma planète	
 Steak Haché de veau Haricots verts persillés et coquillettes   Fromage blanc Fruit de saison  	Radis   Frittata pomme de terre pesto et chèvre  Fromage à la coupe : Cantal   Mousse au chocolat au lait	Salade iceberg Escalope de dinde  Purée de courgettes Yaourt aromatisé  	Concombres   et tomme noire Cordon bleu Carottes en rondelles Clafoutis aux pommes 	Filet de limande sauce ciboulette  Penne   Fromage à la coupe : Coulommiers Fruit de saison  
		Pain et barre chocolat Fruit de saison Jus de fruit 100% pur jus		



Issu du commerce équitable



MSC pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Race à viande



Plat végétarien



Label Rouge



Plat du chef



AOP



UE : Aide à destination des écoles



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits






















SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 1 au 5 juin 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
				MENU VEGETARIEN
	Salade iceberg et gouda	  Carottes et dés d'emmental		Nuggets au fromage 
	Saucisse de volaille	Filet de poisson meunière et citron 	Roti de dinde 	Haricots verts  
	Lentilles du Pays d'Othe	Petits légumes et riz safrané	Petits pois  	Et pommes de terre
	  	Fromage à la coupe : Pont l'Éveque  	Gâteau antillais	Yaourt nature  
	Lacté vanille	Fruit de saison  	 	Fruit de saison
		Pain et confiture		
		Compote de pommes		
		Eau de source		



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



UE : Aide à destination des écoles



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



MSC pêche durable



Race à viande



Label Rouge



















AOP

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 08 au 12 juin 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
	MENU VEGETARIEN			
Pomelos		Concombres et Cantal  	Salade iceberg et cheddar râpé	
Steak haché de boeuf 	Raviolis au tofu    Mozzarella râpée	Filet de poisson pané et citron 	Cuisse de poulet aux herbes de Provence 	Spaghetti bolognaise 
Printanière de légumes	Fromage à la coupe : Tomme blanche	Courgettes et riz  	Frites  	Fromage à la coupe : Coulommiers
Yaourt aromatisé	Banane	Liégeois au chocolat	Smoothie poire pomme ananas 	Fruit de saison  
		Pain et miel Fruit de saison		
Jus de fruits 100% pur jus				



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



UE : Aide à destination des écoles



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



MSC pêche durable



Race à viande



Label Rouge



AOP




sodexo

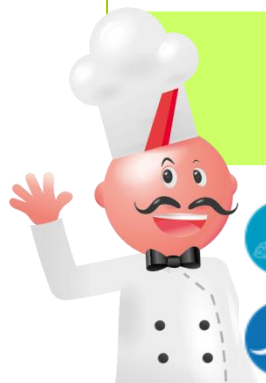
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 15 au 19 juin 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
				MENU VEGETARIEN
Escalope de poulet au curry 	Rôti de bœuf 	Radis	Méli-mélo de salade verte et Cantal  	Couscous végétarien (semoule bio)  
Printanière de légumes	Carottes et pommes de terre persillées	Poisson pané et citron	Steak haché de veau 	Fromage à la coupe : Camembert  
Yaourt nature bio  	Chanteneige	Boullgour à la tomate  	Crumble de courgettes aux herbes de Provence  	Fruit de saison  
Cône chocolat	Fruit de saison  	Flan nappé vanille caramel	Clafoutis aux cerises	
		Pain aux raisins Fruit de saison Eau de source		



Issu du commerce équitable



MSC pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Race à viande



Plat végétarien



Label Rouge



Plat du chef



AOP



UE : Aide à destination des écoles



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits


sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 22 au 26 juin 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
	MENU VEGETARIEN			
Rôti d'agneau	Raviolis au tofu    Emmental râpé	Salade de tomate	  Concombres et gouda	Escalope de dinde 
Printanière de légumes		Filet de merlu sauce créole 	Nuggets de poulet	Haricots beurre persillés
Yaourt nature  	Fromage à la coupe : Tomme blanche	Blé  	Penne  	
Fruit de saison  	Fruit de saison  	Fruit de saison	Petit filou	Gâteau au yaourt 
		Pain et barre chocolat Fruit de saison	Smoothie fraise banane 	
		Jus de fruit 100% pur jus		



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



UE : Aide à destination des écoles



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



MSC pêche durable



Race à viande



Label Rouge



AOP





















sodexo

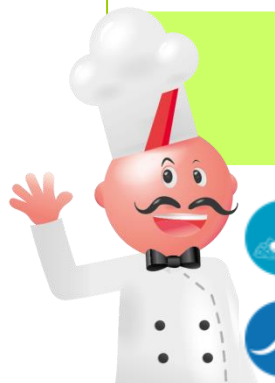
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 29 juin au 03 juillet 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
			MENU VEGETARIEN	
Carottes râpées  		Concombres et Cantal  		Pastèque
Pavé de colin sauce basilic 	Steak haché de bœuf 	Filet de poulet sauce tomate 	Omelette au fromage   	Spaghetti bio sauce bolognaise emmental râpé  
Ratatouille et riz  	Lentilles du Pays d'Othe    Fromage blanc	Haricots verts persillés	Poêlée de légumes	
Lacté vanille	Ananas	Fruit de saison  	Yaourt aromatisé	Fraises
		Pain et confiture	Cake au chocolat 	
		Compote de pomme		
		Eau de source		



Issu du commerce équitable



MSC pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Race à viande



Plat végétarien



Label Rouge



Plat du chef



AOP



UE : Aide à destination des écoles



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE