






























# Menus de la Semaine du 06 au 10 Novembre 2023



Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6<sup>ème</sup> arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

53 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Carottes râpées  et dés d'édam  	Soupe de brocolis et mascarpone 	Céleri  rémoulade	Salade de lentilles  Vinaigrette
Couscous végétal  (pois chiche, légumes couscous, semoule, raisins secs, fève de soja)	Sauté de porc  sauce champignon crémé S/p: Sauté de dinde 	Cuisse de poulet rôti  au jus	Parmentier de thon	Nuggets à l'emmental
Semoule 	Petits pois	Riz 		Haricots verts  persillés
Camembert  	Gâteau  au yaourt 	Fruit de saison  	Mousse saveur chocolat au lait	Fruit de saison  
Fruit de saison 				
Pain et beurre Yaourt nature 	Madeleine Lait $\frac{1}{2}$ écrémé  Purée de fruits 	Pain et barre de chocolat Purée de fruits 	Pain et miel Lait $\frac{1}{2}$ écrémé  Fruit de saison 	Pain et fromage fondu Purée de fruits 

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



Décongelé



Produits bio locaux  
des Terres du Pays  
d'Othe



Label Rouge



Aide à destination  
des écoles



Charolais

**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

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

# Menus de la Semaine du 13 au 17 Novembre 2023



Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6<sup>ème</sup> arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

53 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Chili sin carne (<i>haricots rouges, maïs, légumes ratatouille, œuf, emmental</i>)</p> <p>Riz</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain et fromage fondu Purée de fruits</p>	<p>Chou rouge</p> <p>Et dés d'emmental</p> <p>Bœuf sauté sauce paprika persil</p> <p>Carottes persillées et pommes de terre</p> <p>Purée de pommes</p> <p>Pain et beurre Purée de fruits</p>	<p>Carottes râpées <i>Vinaigrette au miel</i></p> <p>Omelette nature</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Pain et fromage frais Fruit</p>	<p>Menu des élèves de l'Ecole Jardinot</p> <p>Potage potiron mascarpone</p> <p>Hot dog de volaille</p> <p>Frites* et ketchup maison</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Galette pur beurre Lait <math>\frac{1}{2}</math> écrémé Fruit de saison</p>	<p>Les Epinards</p> <p>Salade verte</p> <p>Et dés de cantal AOP</p> <p>Colin d'Alaska pané riz soufflé et citron</p> <p>Epinards branches béchamel au lait de coco</p> <p>Gâteau moelleux aux pépites de chocolat</p> <p>Pain et barre de chocolat Yaourt nature</p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

\*Pommes de terre rissolées pour l'école Jardinot

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



Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée



Décongelé



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



Charolais

































# Menus de la Semaine du 20 au 24 Novembre 2023



Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6<sup>ème</sup> arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

53 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Cuba</b> 			
Velouté de potiron   lentilles corail miel et emmental	Guacamole y chips de tortilla <i>(guacamole fromage blanc, chips tortilla)</i>	Salade Coleslaw  Dés d'emmental  	Salade verte  Vinaigrette Dés de mimolette	
Tarte aux 3 fromages  (emmental, mozzarella, fromage italien) Salade de mâche	Ropa vieja <i>(Emincé de poulet, bœuf haché, riz, pois chiche,  poivrons, tomate concentrée)</i>	Rôti de bœuf  au jus Brocolis  béchamel	Pennes  sauce tomate  aux lentilles vertes façon bolognaise 	Filet de Hoki  sauce citron
Fruit de saison  	Flan de la calabaza  <i>(lait, œuf, lait concentré sucré, lait de coco, muscade, potiron)</i>	Banane  sauce chocolat maison 	Crème dessert saveur vanille 	Filet de Hoki  sauce citron Boulgour  Bûche lait de mélange Fruit de saison  
Pain et confiture  Fruit Yaourt nature	Pain et fromage frais  Purée de fruits	Pain et miel  Fruit Lait $\frac{1}{2}$ écrémé	Pain et barre de chocolat  Yaourt nature 	Madeleine Lait $\frac{1}{2}$ écrémé Purée de fruits

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée



Décongelé



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



Charolais

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



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 27 Novembre au 01 Décembre 2023



Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6<sup>ème</sup> arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

53 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Mâche et betteraves <i>vinaigrette</i> Et dés de gouda		Potage potiron muscade	Carottes râpées	Salade verte Dés d'édam
Sauté de bœuf  sauce aux olives	 Riz thai et légumes sauce teriyaki et œuf dur	Boulettes de soja tomate basilic	Chipolata S/P: Saucisse de volaille façon chipolata	Colin d'Alaska pané et riz soufflé quartier de citron
Semoule	Camembert	Haricots verts persillés	Coquillettes Sauce tomate	Purée de butternut
Purée pomme poire	Fruit de saison	Fruit de saison	Ile flottante	Gâteau au chocolat
Pain et miel Lait $\frac{1}{2}$ écrémé Fruit	Pain et barre de chocolat Lait $\frac{1}{2}$ écrémé Fruit de saison	Pain et fromage fondu Purée de fruits	Pain et confiture Fruit Yaourt nature	Pain et beurre Fruit Yaourt nature

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée



Décongelé



CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



Charolais

**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

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

# Menus de la Semaine du 04 au 08 décembre 2023



Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6<sup>ème</sup> arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

53 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Filet de cabillaud sauce provençale</p> <p>Riz</p> <p>Tomme</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Madeline Lait ½ écrémé Purée de fruits</p>	<p>Chou rouge Et dés d'édam</p> <p>Chakalaka (ragoût haricot blanc, tomate, épice)</p> <p>Purée de pommes et crumble</p> <p>Viennoiserie Lait ½ écrémé Fruit de saison</p>	<p>Potage de légumes Et fromage frais</p> <p>Steak haché de bœuf sauce chasseur</p> <p>Penne semi-complète</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain et miel Yaourt nature</p>	<p>Salade verte Et dés de cantal AOP</p> <p>Sauté de porc au jus S/p: Sauté de dinde</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Tarte au flan</p> <p>Pain et beurre Yaourt nature Fruit</p>	<p>Omelette</p> <p>Epinards à la crème et pommes de terre</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Banane et sauce chocolat</p> <p>Pain et fromage fondu Fruit</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée



Décongelé



CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



Charolais

**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE




































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

# Menus de la Semaine du 11 au 15 décembre 2023



Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6<sup>ème</sup> arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

53 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>Menu des élèves de la classe MS-GS6 Ecole maternelle</b>	
			<b>Litré</b>	
Salade verte  Et dés d'édam 		Chou rouge  Dés de gouda 	Carottes râpées  Dés d'emmental 	
Gratin de pommes de terre, chou fleur et lentilles 	Aiguillettes de poulet 	Emincé de bœuf  au jus	Emincé de saumon sauce citron	Sauce aux champignons crémée 
	Haricots verts persillés 	Semoule  et légumes ratatouille	Riz thaï semi-complet  Et brocolis	Penne  semi-complète
Mousse au chocolat noir	Yaourt nature  	Purée de pommes 	Gâteau au chocolat 	Bûche lait de mélange
	Fruit de saison 			Fruit de saison  
Palet breton  Fruit  Lait $\frac{1}{2}$ écrémé 	Pain et fromage frais $\frac{1}{2}$ sel  Fruit 	Pain et confiture  Yaourt nature  Purée de fruits 	Pain et beurre  Fruit  Lait $\frac{1}{2}$ écrémé 	Pain et miel  Fruit  Yaourt nature 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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



Plat du chef



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Plat végétarien



Label Rouge



Appellation d'Origine Protégée



Aide à destination des écoles



Décongelé



Charolais



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 18 au 22 décembre 2023



Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6<sup>ème</sup> arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

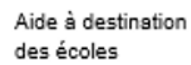
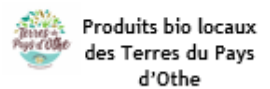
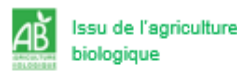
53 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	ENGLAND		Repas de Noël	
Sauté de porc  sauce colombo S:p: Sauté de dinde	Coleslaw and Cheddar <i>Salade coleslaw</i> <i>Et tranches de cheddar</i>	Cèleri râpés Et dés d'emmental	<i>Parfait de bœuf charolais</i> <i>sauce tomate aux épices fumées</i>	Curry de pois chiche épinards et riz
Carottes et blé	Fish and chips <i>Filet de poisson meunière et quartier de citron</i>	Spaghetti  aux légumes et pois cassés	<i>Pom'croquettes</i>	Yaourt aromatisé
Brie	Chips <i>Chips</i>	Lacté saveur vanille nappé caramel	<i>Clémentine</i>	Fruit de saison
Fruit de saison	Brownie & cream <i>Brownie crème anglaise</i>	Pain et beurre Purée de fruits Lait ½ écrémé	<i>Sapin aux deux chocolats individuel</i>	Pain et confiture Fruit
Pain et fromage frais Purée de fruits	Pain et barre de chocolat Lait ½ écrémé Fruit		Pain et miel Fruit de saison Yaourt nature	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Noa et Papille























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

# Menus de la Semaine du 25 au 29 décembre 2023 **Vacances scolaires**



Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6<sup>ème</sup> arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

53 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
NOEL	Haché de veau  sauce curry  Petits pois carottes  Yaourt nature    Fruit de saison 	Betteraves   Pomme de terre fromage type tartiflette et dés de dinde  Eclair au chocolat 	Colin d'Alaska pané riz  soufflé et citron  Riz  ratatouille  Cantal   Fruit de saison  	Couscous végétal <i>(pois chiche, légumes couscous, semoule, raisins secs, fève de soja)</i>  Semoule   Brie    Fruit de saison 
	Pain et beurre Fruit de saison  	Pain  et barre de chocolat Lait $\frac{1}{2}$ écrémé Purée de fruits	Pain et confiture Fruit  Yaourt nature	Pain et fromage frais Fruit 

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



Décongelé



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



Charolais

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

sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE