
































Menus de la Semaine du 26 au 01 MARS 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  	Macédoine  mayonnaise	Carottes râpées  	
 Pennes  lentilles et haché végétal	Sauté de bœuf  sauce tomate origan	Saucisses volaille façon chipolata 	Beignet de poisson blanc	Omelette  
Et emmental râpé 	Carottes et semoule 	Purée de pommes de terre 	Brocolis béchamel	Epinards fromage frais ail et fines herbes et pommes de terre vapeur 
Saint Nectaire  	Petit fromage blanc type petit suisse  	Yaourt aromatisé 	Gâteau aux haricots blancs et poires 	Fromage fondu vache qui rit 
Fruit de saison  				Fruit de saison  
Pain et confiture Fruit Yaourt nature 	Madeleine Lait ½ écrémé  Purée de fruits	Pain et miel Lait ½ écrémé  Fruit de saison	Pain et barre de chocolat Purée de fruits 	Pain et fromage fondu Purée de fruits 



Noa et Papille



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée



Décongelé



Produit local



Produit Français



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

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

Menus

Semaine du 04 au 08 Mars 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 créole proposé par le collège Jacques Prévert				
<p>Pennas rigate curvi légumes pois cassés et emmental</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Et dés de cantal</p> <p>Filet de colin d'Alaska meunière et citron</p> <p>Haricot verts à l'ail et semoule</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Panais rémoulade aux pommes</p> <p>Sauté de veau au jus</p> <p>Gratin de chou fleur et pommes de terre béchamel</p> <p>Purée de pommes</p>	<p>Acras de morue</p> <p>Sauté de poulet sauce colombo</p> <p>Riz</p> <p>Cake à la noix de coco</p>	<p>Hachis de lentilles corail et purée de carottes</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Pain et fromage fondu</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Galette pur beurre</p> <p>Lait 1/2 écrémé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pain et fromage frais</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et barre de chocolat</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Purée de fruits</p>

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



Issu de l'agriculture biologique



Produit Français



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée



Décongelé



CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2



Pêche durable



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



Charolais



Produit local CQFD

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



Menus de la Semaine du 11 au 15 Mars 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
LES NOUVELLES RECETTES				
<p>Sauté de bœuf sauce au thym </p> <p>Jardinière de légumes et boulgour </p> <p>Coulommiers </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Pain et fromage frais Purée de fruits </p>	<p>Mâche vinaigrette</p> <p>Omelette (sauce tomate, poivrons, laurier, thym, oignons, bouillon de légume)</p> <p>Riz </p> <p>Fromage blanc type petit suisse </p> <p>Pain et barre de chocolat Yaourt nature </p>	<p>Salade verte et radis vinaigrette au miel</p> <p>Et dés de cantal AOP </p> <p>Parmentier de colin d'Alaska et carottes </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Madeleine Lait $\frac{1}{2}$ écrémé Purée de fruits </p>	<p>Le Brocolis</p> <p>Coquillettes brocolis et haricots blancs </p> <p>Yaourt nature </p> <p>Banane sauce chocolat </p> <p>Pain et confiture Fruit Yaourt nature </p>	<p>Carottes râpées Et dés d'edam </p> <p>Escalope de porc au jus S/p: Escalope de dinde </p> <p>Ratatouille et blé </p> <p>Cake aux pommes</p> <p>Pain et miel Fruit Lait $\frac{1}{2}$ écrémé</p>

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



Noa et Papille



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée



Décongelé



Produit local



Produit Français



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 du 18 au 22 Mars 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
				Graine de courge
<p>Gratin de pommes de terre chou fleur et lentilles </p> <p>Pont l'évêque AOP </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Radis vinaigrette</p> <p>Cuisse de poulet rôti au jus</p> <p>Chutney de courgettes Et Gnocchetti </p> <p>Fromage blanc </p>	<p>Potage de légumes et fromage fondu (carottes, poireaux, pommes de terre, navets)</p> <p>Merguez de bœuf/mouton au jus</p> <p>Semoule </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Panais rémoulade aux pommes Et dés de mimolette</p> <p>Blé sauce chili et égrené végétal </p> <p>Gâteau au citron</p>	<p>Salade verte et crumble graines de courge vinaigrette </p> <p>Colin d'Alaska pané riz soufflé </p> <p>Duo de carottes au jus</p> <p>Yaourt aromatisé </p>
<p>Pain et miel</p> <p>Lait $\frac{1}{2}$ écrémé </p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et barre de chocolat</p> <p>Lait $\frac{1}{2}$ écrémé</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Pain et fromage fondu</p> <p>Purée de fruits </p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Fruit </p> <p>Yaourt nature </p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Fruit</p> <p>Yaourt nature </p>



Noa et Papille



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



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

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

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

Menus de la Semaine du 25 au 29 mars 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 ITALIANO			
<p>Riz, korma végétarien brunoise provençale et petit pois </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Viennoiserie Lait $\frac{1}{2}$ écrémé Fruit de saison </p>	<p>Tomate mozzarella <i>Pomodoro e mozzarella</i></p> <p>Torti alla carbonara di tacchino Parmigiano grattugiato <i>Torti semi-complètes</i> <i>à la carbonara de dinde et parmesan</i></p> <p>Formaggio bianco con cacao in polvere e speculoos <i>Fromage blanc</i> <i>poudre de cacao et biscuit à la cuillère</i></p> <p>Pain et fromage fondu Fruit </p>	<p>Filet de colin d'Alaska sauce béchamel aux épices (lait, crème liquide, farine de blé, ersatz safran) </p> <p>Epinards et blé </p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Madeleine Lait $\frac{1}{2}$ écrémé Purée de fruits </p>	<p>Chou blanc Et dés d'emmental </p> <p>Orge perlé , sauce crème de courgettes , petits pois </p> <p>Cake aux myrtilles</p> <p>Pain et beurre Yaourt nature Fruit </p>	<p>Endives </p> <p>Et gouda Vinaigrette </p> <p>Steak haché au jus </p> <p>Frites*</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Pain et miel Yaourt nature </p>

* Pommes rissolées école Jardin et Saint André

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



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



Charolais



Produit Français



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



Noa et Papille

Menus de la Semaine du 01 au 05 Avril 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 Printemps	
FERIE	<p>Radis beurre </p> <p>Ravioli tofu basilic sauce végétale </p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille </p>	<p>Sauté de veau sauce au romarin (<i>carotte, romarin, farine de riz, jus de veau</i>)</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Camembert </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Tomates au basilic vinaigrette Et dés de cantal AOP </p> <p>Escalope de dinde sauce barbecue </p> <p>Pommes de terre vapeur </p> <p>Gâteau moelleux aux pépites de chocolat</p>	<p>Carottes râpées Et dés de gouda </p> <p>Chili sin carne (<i>Riz, Haricots rouges, légumes ratatouille, œuf, emmental maïs, épice chili,</i>) </p> <p>Fruit de saison </p>
	<p>Pain et fromage frais ½ sel </p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et confiture </p> <p>Yaourt nature </p> <p>Purée de fruits </p>	<p>Pain et beurre </p> <p>Fruit </p> <p>Lait ½ écrémé </p>	<p>Pain et miel </p> <p>Fruit </p> <p>Yaourt nature </p>



Noa et Papille



Issu de l'agriculture biologique



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Plat végétarien



Label Rouge



Appellation d'Origine Protégée



Aide à destination des écoles



Décongelé



Charolais



Produit local CQFD



Produit Français



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

































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

Menus de la Semaine du 08 au 12 Avril 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
<p>Betteraves vinaigrette et dés d'édam  </p> <p>Omelette  aux fines herbes</p> <p>Jardinière de légumes et blé </p> <p>Fruit de saison  </p> <p>Pain et fromage frais  Purée de fruits </p>	<p>Salade verte et maïs  vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde issu  Au jus</p> <p>Riz  à l'indienne</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>Pain et miel Fruit de saison  Yaourt nature</p>	<p>Colin d'Alaska </p> <p>Epinards béchamel</p> <p>Saint Nectaire  </p> <p>Purée de pommes </p> <p>Pain et barre de chocolat Lait $\frac{1}{2}$ écrémé  Fruit</p>	<p>Concombres  Et dés d'emmental  </p> <p>Saucisse de volaille  Façon chipolata</p> <p>Haricots blancs à la tomate</p> <p>Banane  </p> <p>Pain et confiture Fruit </p>	<p>Pennes  sauce tomate et lentilles façon bolognaise  </p> <p>Yaourt nature  </p> <p>Fruit de saison  </p> <p>Pain et beurre Purée de fruits  Lait $\frac{1}{2}$ écrémé</p>

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



Noa et Papille



Issu de l'agriculture biologique



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Plat végétarien



Label Rouge



Appellation d'Origine Protégée



Aide à destination des écoles



Décongelé



Charolais



Produit local CQFD



Produit Français



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

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

Menus de la Semaine du 15 au 19 avril 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
Crêpes à l'emmental		Tomates ciboulette vinaigrette	Carottes râpées Et dés de Cantal	Concombres Au fromage blanc
Jambon de dinde	Coucous végétarien (pois chiche, fève de soja, légumes couscous, semoule)	Merlu médaillon sauce citron	Nuggets de pois chiches et ketchup	Boulette de bœuf sauce tomate origan
Haricots verts persillés		Courgettes et Riz	Macaronis	Carottes persillées
Fruit de saison	Tomme d'Auvergne	Fromage blanc et confiture de fraise	Yaourt nature	Quatre quart
Pain et barre de chocolat Lait ½ écrémé Purée de fruits	Viennoiserie Lait ½ écrémé Fruit de saison	Pain et fromage frais Fruit	Pain et confiture Fruit Yaourt nature	Pain et beurre Fruit de saison

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



Noa et Papille



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



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

























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

Menus de la Du 22 au 26 avril 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>Riz  aux légumes croquants (brocolis, carottes, courgettes, haricots rouges, haricots mungo, poivron) Sauce coco </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison  </p> <p>Madeline Lait $\frac{1}{2}$ écrémé  Purée de fruits </p>	<p>Carottes râpées  </p> <p>Sauté de porc  jus aux herbes S/P: sauté de dinde aux herbes </p> <p>Boulgour </p> <p>Compote pomme abricot allégée en sucre</p> <p>Pain et confiture Fruit Yaourt nature </p>	<p>Sauté de veau  au jus </p> <p>Pommes de terre vapeur  sud et emmental râpé</p> <p>Brie </p> <p>Fruit de saison  </p> <p>Pain et barre de chocolat Purée de fruits </p>	<p>Tomates mozzarella </p> <p>Farfalles aux légumes du sud et emmental râpé </p> <p>Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel </p> <p>Pain et miel Lait $\frac{1}{2}$ écrémé Fruit de saison </p>	<p>Salade verte  Et dés de mimolette </p> <p>Colin d'Alaska pané et riz soufflé  et citron </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Smoothie pomme banane  Et cigarette russe </p> <p>Pain et fromage fondu Purée de fruits </p>

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



Noa et Papille



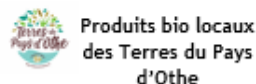
Issu de l'agriculture biologique



Appellation d'Origine Protégée



Produit local CQFD



Aide à destination des écoles



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

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

Menus de la Du 29 au 30 avril 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 concombres, maïs et tomates Et dés d'edam			
Emincé de saumon sauce citron	Riz curry de pois chiche, épinards et graines de courge Bio			
Semoule				
Yaourt nature				
Fruit de saison	Tarte au chocolat			
Pain et fromage fondu Purée de fruits	Galette pur beurre Lait $\frac{1}{2}$ écrémé Fruit de saison			



Noa et Papille



Issu de l'agriculture biologique



Produits bio locaux
des Terres du Pays
d'Othe



Plat végétarien



Appellation
d'Origine Protégée



Décongelé



Produit local



Label Rouge



Aide à destination
des écoles



Charolais

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

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

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE