






















Menus de la Semaine du 9 au 13 Août 2021



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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				MENU VEGETARIEN 
<p>Filet de merlu </p> <p>Coquillettes bio semi-complètes  </p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Tomates vinaigrette à l'huile d'olive  </p> <p>Emincé de dinde </p> <p>Haricots verts et blé</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Concombre  </p> <p>Sauté d'agneau </p> <p>Riz aux petits légumes  </p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>Pastèque  </p> <p>Boeuf braisé </p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Petit filou</p>	<p>Pavé fromager</p> <p>Salade verte  </p> <p>Fromage à la coupe: Saint Nectaire  </p> <p>Fruit de saison</p>
<p>*Pompon</p> <p>*Fruit</p> <p>*Eau de source</p>	<p>Pain et miel</p> <p>*Compote</p> <p>*Jus de fruits 100% pur jus</p>	<p>Viennoiserie</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Eau de source</p>	<p>Madeleine</p> <p>*Compote</p> <p>*Jus de fruits 100% pur fruit</p>	<p>*Pain barre chocolat</p> <p>*Fruit</p> <p>*Eau de source</p>



Issu de l'agriculture biologique



Race à viande



Plat végétarien



Label Rouge



Plat du chef



AOP



UE : Aide à destination des écoles



MSC issu de la pêche durable



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE