

# Menus de la Semaine du 5 au 9 Juillet 2021

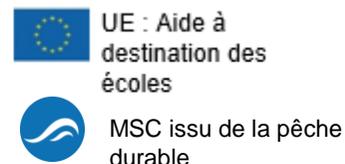


Pain frais fabriqué par un artisan boulanger du 6<sup>ème</sup> arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne



du 6<sup>e</sup> Arrondissement

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Vacances d'été		MENU VEGETARIEN
Blanc de poulet	Roti de bœuf	Pastèque	Escalope de dinde	Concombres et dés de mimolette
Boulgour à la sauce tomate	 Carottes sautées et pdt	Filet de Colin	Ratatouille et quinoa	Omelette maison
Yaourt nature	Fromage à la coupe: Cantal	Pennes semi-complète et emmental râpé	Fromage à la coupe: Tomme blanche	Riz
Fruit de saison	Cake au citron	Mister Freeze	Fruit de saison	Poire au sirop
		Pain aux raisins Fruit de saison Eau de source	Pompon *Fruit *Jus de fruits 100% pur jus	*Pain confiture *Compote *Eau de source



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

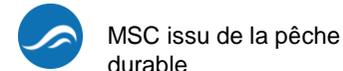
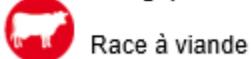


# Menus de la Semaine du 12 au 16 juillet 2021



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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				<b>MENU VEGETARIEN</b>
<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><b>FERIE</b></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>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 19 au 23 Juillet 2021



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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>MENU VEGETARIEN</b> 	
<p>Cuisse de poulet rôti </p> <p>Petit pois et riz </p> <p>Fromage à la coupe : Pont l'évêque  </p> <p> </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon jaune</p> <p>Tortis 3 couleurs façon carbonara de dinde</p> <p>Emmental râpé </p> <p>Compote de pomme cassis allégée en sucre</p>	<p>Haché de veau </p> <p>Haricots verts persillés </p> <p>Fromage à la coupe: Edam</p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Salade iceberg</p> <p>Chili sin carne Et riz </p> <p>Lacté saveur chocolat</p>	<p>Colin façon meunière </p> <p>Epinards branches à la béchamel et pommes de terre</p> <p>Fromage à la coupe: Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison  </p>
<p>*Barre bretonne</p> <p>*Fruits</p> <p>Jus de fruits 100% pur jus</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Compote de pomme</p> <p>Eau de source</p>	<p>Pain aux raisins</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Eau de source</p>	<p>*Pain et beurre</p> <p>*Fruit</p> <p>*Eau de source</p>	<p>*Pompon</p> <p>*Compote</p> <p>*Jus de fruits 100% pur jus</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



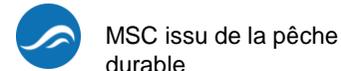
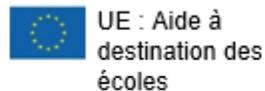
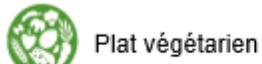
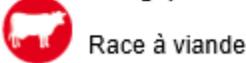
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 26 au 30 juillet 2021



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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Sauté de veau </p> <p>Pdt vapeurs</p> <p>Cantal  </p> <p>Fruit de saison  </p> <p>*Pain barre chocolat *Fruit *Jus de fruit 100% pur jus</p>	<p>Concombres et dés de mimolette</p> <p>Filet de poisson pané</p> <p>Chou-fleur  </p> <p>Duo de pêche au sirop léger</p> <p>*Viennoiserie *Fruit *Eau de source</p>	<p>Pastèque</p> <p>Couscous végétarien (semoule bio) </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>*Barre bretonne Compote Jus de fruit 100% pur jus</p>	<p>Salade de lentilles </p> <p>Aiguillettes de poulet </p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Fruit de saison  </p> <p>Pompon *Fruit *Eau de source</p>	<p>Tomates et mozzarella</p> <p>Spaghetti bolognaise </p> <p>Et fromage râpé</p> <p>Compote de pomme ananas</p> <p>*Pain confiture *Compote *Jus de fruit 100% pur jus</p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 2 au 6 Août 2021



MIEUX DANS L'ASSIETTE  
MIEUX POUR LA PLANÈTE

du 6<sup>e</sup> Arrondissement



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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Vacances d'été		MENU VEGETARIEN
Blanc de poulet	Steak haché de bœuf	Pastèque	Escalope de dinde	Concombres et dés de mimolette
Boulgour à la sauce tomate	Carottes sautées et pdt	Filet de Colin	Ratatouille et quinoa	Omelette maison
Yaourt nature	Fromage à la coupe: Cantal	Pennes semi-complète et emmental râpé	Fromage à la coupe: Tomme blanche	Riz
Fruit de saison	Barre bretonne	Mister Freeze	Fruit de saison	Poire au sirop
*Barre bretonne	Pain et confiture	Pain aux raisins	Pompon	*Pain confiture
*Fruits	Compote de pomme	Fruit de saison	*Fruit	*Compote
Jus de fruits 100% pur jus	Eau de source	Eau de source	*Jus de fruits 100% pur jus	*Eau de source



Noa et Papille



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



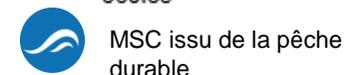
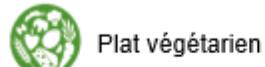
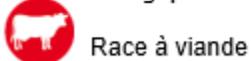
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 9 au 13 Août 2021



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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				<b>MENU VEGETARIEN</b>
<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><b>FERIE</b></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>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



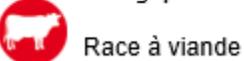
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 16 au 20 Août 2021



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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>MENU VEGETARIEN</b> 	
<p>Cuisse de poulet rôti </p> <p>Petit pois et riz </p> <p>Fromage à la coupe : Pont l'évêque  </p> <p> </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon jaune</p> <p>Tortis 3 couleurs façon carbonara de dinde</p> <p>Emmental râpé </p> <p>Compote de pomme cassis allégée en sucre</p>	<p>Haché de veau </p> <p>Haricots verts persillés </p> <p>Fromage à la coupe: Edam</p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Salade iceberg</p> <p>Chili sin carne Et riz </p> <p>Lacté saveur chocolat</p>	<p>Colin façon meunière </p> <p>Epinards branches à la béchamel et pommes de terre</p> <p>Fromage à la coupe: Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison  </p>
<p>*Barre bretonne</p> <p>*Fruits</p> <p>Jus de fruits 100% pur jus</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Compote de pomme</p> <p>Eau de source</p>	<p>Pain aux raisins</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Eau de source</p>	<p>*Pain et beurre</p> <p>*Fruit</p> <p>*Eau de source</p>	<p>*Pompon</p> <p>*Compote</p> <p>*Jus de fruits 100% pur jus</p>



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



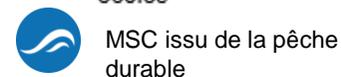
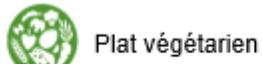
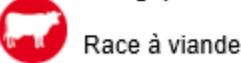
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 23 au 27 Août 2021



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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Sauté de veau </p> <p>Pdt vapeurs</p> <p>Cantal  </p> <p>Fruit de saison  </p> <p>*Pain barre chocolat *Fruit *Jus de fruit 100% pur jus</p>	<p>Concombres et dés de mimolette</p> <p>Filet de poisson pané</p> <p>Chou-fleur  </p> <p>Duo de pêche au sirop léger</p> <p>*Viennoiserie *Fruit *Eau de source</p>	<p>Pastèque</p> <p>Couscous végétarien (semoule bio) </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>*Barre bretonne Compote Jus de fruit 100% pur jus</p>	<p>Salade de lentilles </p> <p>Aiguillettes de poulet </p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Fruit de saison  </p> <p>Pompon *Fruit *Eau de source</p>	<p>Tomates et mozzarella</p> <p>Spaghetti bolognaise  </p> <p>Et fromage râpé</p> <p>Compote de pomme ananas</p> <p>*Pain confiture *Compote *Jus de fruit 100% pur jus</p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE