
















Menus de la Semaine du 3 au 7 Mai 2021



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
MENU VEGETARIEN 				
Salade iceberg et dés de mimolette			Betterave  	
Spaghettis aux légumes	Rôti de bœuf 	Colin sauce tomate 	Saucisse chipolata S/P: saucisse de volaille	Emincé de dinde au curry
	Lentilles du pays d'Othe  	Purée de carottes	Haricots blancs à la tomate	Petit pois
	Fromage à la coupe : Pont l'évêque  	Yaourt nature		Fromage à la coupe: Camembert
Compote 	Banane  	Orange  	Fromage blanc	Clafoutis aux fruits 
*Barre bretonne				
*Compote				
Jus de fruit 100% pur jus				



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

sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE