

# Menus de la semaine du 04 au 08 Juillet 2022



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



48% de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Fête nationale des Etats-Unis</b> 	<b>Menu proposé par la classe des CE1b de l'école</b>			
Salade verte   Et dés de cheddar	<b>Madame</b> Concombres, tomates   et mozzarella	Melon jaune	Salade verte  	
Chicken wings Potatoes	Bolognaise de bœuf 	Tajine de veau 	Raviolis	
Abricot	Spaghetti  et mozzarella râpé	Semoule  <i>Producteur d'Île de France</i> Et petits légumes	Samos fromage fondu	
	Donuts chocolat et fraises	Yaourt aromatisé 	Cocktail de fruits	
		Viennoiserie Fruit de saison  Eau	Pain et miel Fruit de saison  Eau	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée

Producteurs locaux - Ile de France



Ouf de poule élevés en plein air



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



Charolais



Décongelé



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

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

# Menus des maternelles

## Semaine du 11 au 15 juillet 2022

Vacances scolaires



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



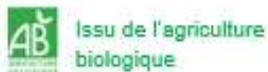
48% de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Végétarien 100% BIO</b> 			
Filet de colin  et citron	Melon  	Concombres   Et Pont l'Evêque  		
Coquillettes semi-complets  <i>Producteur d'Ile de France</i> 	Chili sin carne  <i>(haricots rouges bio, riz bio, oignon bio, tomates bio, soja bio)</i> 	Sauté de bœuf  au jus	FERIE	Sauté de dinde  <i>(au caramel)</i>
Fromage fondu vache qui rit 	Crème dessert saveur vanille 	Poêlée d'été <i>(duo de courgettes, haricots plats et maïs)</i>		Brocolis gratinés
Fruit de saison  		Cocktail de fruits au sirop		Yaourt nature  
 Pain et confiture  Compote de fruits  Jus de fruits 100% pur jus	Sablé nappé chocolat  Lait $\frac{1}{2}$ écrémé  Fruits de saison	Pain et miel  Fruit de saison  Eau		 Pain et fromage fondu  Compote de fruits  Eau

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Noa et Papille



Plat du chef



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée

Producteurs locaux - Ile de France



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 des maternelles

## Semaine du 18 au 22 juillet 2022

Vacances scolaires



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



48% de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		<b>Végétarien</b>		
Filet de colin pané et riz soufflé	Steak haché de bœuf (curry)	Concombres sauce fromage blanc fines herbes	Melon Emincé de bœuf (champignons, crème)	Tomates Producteur d'Île de France
Duo de courgettes	Penne Bio semi complet Producteur d'Île de France	Nuggets au fromage	Pommes de terre persillées Producteur d'Île de France	Filet de hoki (tomate, basilic)
Fromage blanc	Saint Nectaire AOP	Riz Compote de pommes Allégée en sucre	Yaourt nature	Petits pois mijotés
Fruit de saison	Fruit de saison Producteur d'Île de France	Petit sablé Yaourt nature Fruit de saison	Lacté saveur chocolat	Yaourt nature
Pain et fromage frais Compote de fruits Eau	Pain et confiture Yaourt à boire Eau		Galette bretonne Lait 1/2 écrémé Fruit de saison	Pain et miel Fruit de saison Eau

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

Producteurs locaux - Île de France



Ouf de poule élevée en plein air



Pêche durable



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



Charolais



Décongelé

sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

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

# Menus des maternelles

## Semaine du 25 au 29 juillet 2022

Vacances scolaires



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



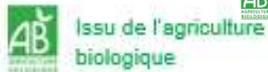
48% de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Végétarien</b>			
Melon vert	Tomates basilic <i>Producteur d'Ile de France</i>	Pommes de terre au fromage blanc et aneth	Carottes râpées Et Pont l'Evêque	
Sauté de dinde (échalote, moutarde, oignons, persil)	Emincé végétal au jus	Et mozzarella	Haché de veau Sauce tomate	
Riz	Blé	Sauté de bœuf (curry)	Merlu portion filets (citron persillé)	
	Yaourt nature <i>Producteur d'Ile de France</i>	Haricots verts	Jardinière de légumes	Coquillettes semi-complets <i>Producteur d'Ile de France</i>
Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison	Muffin	Fruit de saison	Compote pommes bananes
Pain et fromage fondu Fruit de saison Eau	Petit sablé Fruit de saison Lait ½ écrémé	Pain et miel Fruit Eau	Pain confiture Compote Eau	Cake nature Fruit Lait ½ écrémé

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Noa et Papille



Plat du chef



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée

Producteurs locaux - Ile de France



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



Charolais



Décongelé



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

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

# Menus des maternelles

## Semaine du 01 au 05 août 2022

Vacances scolaires



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



48% de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Végétarien</b>			<b>Repas froid</b>	
	Tomates <i>Producteur d'Ile de France</i> Et maïs		Carottes râpées Et cantal AOP	
Couscous végétarien <i>(semoule Bio, pois chiche Bio, légumes couscous bio, boulettes de soja)</i>	Filet de colin d'Alaska <i>(estragon, crème)</i>	Raviolis gratinés sauce tomate	Jambon de dinde	Sauté de dinde  aux olives
Fromage frais Rondelé	Riz	Fromage blanc	Salade de pâtes semi-complètes <i>Producteur d'Ile de France</i>	Haricots verts
Fruit de saison <i>Producteur d'Ile de France</i>	Crème dessert caramel	Fruit de saison	Barre bretonne	Coulommiers
Pain et confiture Compote de fruits Jus de fruits 100% pur jus	Galette fine Yaourt nature Fruit	Pain et miel Fruit de saison Eau	Sablé nappé chocolat Lait ½ écrémé Fruits de saison	Pain et fromage fondu Compote de fruits Eau

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

Producteurs locaux - Ile de France



Euf de poule élevés en plein air



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



Charolais



Décongelé



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

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

# Menus des maternelles

## Semaine du 08 au 12 août 2022

Vacances scolaires



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



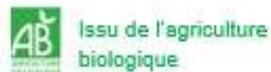
48% de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Végétarien</b> <b>100% BIO</b>			
	Melon	Concombres façon tzatziki		
Saucisse de volaille	Chili sin carne <i>(haricots rouges bio, riz bio, oignon bio, tomates bio, soja bio)</i>	Steak haché de bœuf <i>(poivre, oignons)</i>	Cordon bleu	Filet de poisson meunière
AB Penne semi complet <i>Producteur d'Ile de France</i>		Poêlée d'été <i>(duo de courgettes, haricots plats et maïs)</i>	Brocolis gratinés	Et citron
Pont l'Evêque	Crème dessert saveur vanille	Eclair au chocolat	Fromage blanc	Printanière de légumes
Fruit de saison			Fruit de saison	Yaourt aromatisé
Galette bretonne Lait ½ écrémé Fruit de saison	Pain et confiture Yaourt à boire Eau	Pain et miel Fruit de saison Eau	Petit sablé Lait ½ écrémé nature Fruit de saison	Fruit de saison Pain et barre de chocolat Compote de fruits Eau

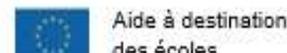
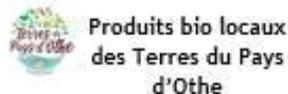
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Noa et Papille



Producteurs locaux - Ile de France



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

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

# Menus des maternelles

## Semaine du 15 au 19 août 2022

Vacances scolaires



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



48% de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		<b>Végétarien</b>		
FERIE	<p>Escalope de dinde  (paprika, fromage blanc, ail)</p> <p>Boulgour </p> <p>Saint Nectaire AOP  </p> <p>Fruit de saison  </p> <p>Petit sablé Fruit de saison  Lait ½ écrémé</p>	<p>Concombres  Producteur d'Île de France sauce fromage blanc fines herbes</p> <p>Nuggets de fromage</p> <p>Riz </p> <p>Compote de pommes  Allégée en sucre</p> <p>Pain et miel Fruit  Eau</p>	<p>Melon</p> <p>Emincé de bœuf  (champignons, crème)</p> <p>Pommes de terre persillées</p> <p>Lacté saveur chocolat</p> <p>Pain confiture Compote  Eau</p>	<p>Tomates   Producteur d'Île de France</p> <p>Filet de colin  à la crème</p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>Yaourt nature  </p> <p>Pompon Fruit  Lait ½ écrémé</p>

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

Producteurs locaux - Île de France



Œuf plein air



Pêche durable



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



Charolais



Décongelé



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

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

# Menus des maternelles

## Semaine du 22 au 26 août 2022

Vacances scolaires



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



48% de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Végétarien</b> 			
Melon vert		 Tomates <i>Producteur d'Ile de France</i>	Pommes de terre au fromage blanc et aneth	Carottes râpées  
Sauté de dinde  (moutarde douce, échalote)	Raviolis de tofu Emmental râpé	Et mozzarella	Merlu portion filets  sauce au citron persillé	Et Pont l'Evêque  
Riz 	Yaourt aromatisé 	Steak haché de bœuf  (curry)	Jardinière de légumes 	Cordon bleu 
Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison  	Haricots verts  	Petit pois carottes	Compote pommes bananes 
	Muffin 	Fruit de saison  		
Pain et barre de chocolat Fruits de saison Eau	Galette bretonne Lait $\frac{1}{2}$ écrémé Fruit de saison	Pain et confiture Yaourt à boire Eau	Petit sablé Lait $\frac{1}{2}$ écrémé Compote de fruits	Pain et miel Fruit de saison Eau

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

Producteurs locaux - Ile de France



Œuf de poule élevée en plein air



Pêche durable



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



Charolais



Décongelé



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

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

# Menus des maternelles

## Semaine du 29 au 31 août 2022

Vacances scolaires



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



48% de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Végétarien</b>				
Tranche de pastèque				
Omelette	Filet de colin  pané et riz soufflé et citron			
Ratatouille et riz	Haricots verts persillés			
Yaourt nature <i>Producteur d'île de France</i>	Carré fromage fondu			
	Fruit de saison			
Viennoiserie Fruit de saison Eau	Pain et miel Lait nature $\frac{1}{2}$ écrémé Fruit de saison			

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

Producteurs locaux - Ile de France



Euf de poule élevés en plein air



Pêche durable



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



Charolais



Décongelé



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

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