






























# Menus de la Semaine du 01 au 05 Janvier 2024 **Vacances scolaires**



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

56 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE	<p>Emincé de bœuf  sauce paprika persil</p> <p>Haricots verts </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Chou rouge  </p> <p>Omelette  aux herbes </p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Crème dessert caramel</p>	<p>Sauté de dinde  sauce diable (Moutarde, échalote, oignon, ail, farine de riz, jus de veau)</p> <p>Pennes </p> <p>Emmental  </p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Salade verte  dés de d'édam  </p> <p>Boulettes sarrasin lentilles et légumes </p> <p>Carottes persillées</p> <p>Chouquette crème vanille </p>
	<p>Madeleine </p> <p>Lait <math>\frac{1}{2}</math> écrémé </p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Pain et miel </p> <p>Lait <math>\frac{1}{2}</math> écrémé </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pain et barre de chocolat </p> <p>Purée de fruits </p>	<p>Pain et fromage fondu </p> <p>Purée de fruits </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



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 Français



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 08 au 12 Janvier 2024



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

56 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Filet de limande sauce citron</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte dés de cantal AOP</p> <p>Chili sin carne (riz, haricots rouges, œuf, légumes ratatouille)</p> <p>Milk Shake chocolat</p>	<p>Bœuf sauté sauce façon orientale (oignon, ail, farine de riz, jus de veau, mélange 4 épices)</p> <p>Jardinière de légumes et pommes de terre vapeur</p> <p>Fromage frais demi-sel</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Soupe de lentilles corail et betteraves</p> <p>Cuisse de poulet</p> <p>Coquillettes semi-complètes et emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Partage de la galette</p> <p>Endive vinaigrette dés d'emmental</p> <p>Parmentier à l'égréné végétal et purée de patate douce</p> <p>Galette des rois</p>
<p>Pain et fromage fondu Purée de fruits</p>	<p>Galette pur beurre Lait 1/2 écrémé Fruit de saison</p>	<p>Pain et beurre Purée de fruits</p>	<p>Pain et barre de chocolat Yaourt nature</p>	<p>Pain et fromage frais Fruit</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



Décongelé



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



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

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










































# Menus de la Semaine du 15 au 19 Janvier 2024



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

56 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Velouté de légumes </p> <p>Enchiladas haricots rouges maïs </p> <p>Yaourt nature  </p> <p>Pain et miel Fruit Lait <math>\frac{1}{2}</math> écrémé </p>	<p>Poulet rôti  au jus</p> <p>Blé  et blettes sauce tomate</p> <p>Camembert  </p> <p>Fruit de saison  </p> <p>Pain et fromage frais Purée de fruits </p>	<p>Dips carottes   sauce fromage blanc aux fines herbes </p> <p>Œuf dur  sauce mornay</p> <p>Chou-fleur</p> <p>Cake  à la cannelle </p> <p>Pain et confiture Fruit Yaourt nature </p>	<p>Menu des élèves élémentaires école Madame</p> <p>Green salad   diced gouda cheese   Salade verte   dés de gouda</p> <p>Hot dog  Hot dog saucisse  S/P: Hot dog saucisse  de volaille  Et ketchup </p> <p>French fries Frites</p> <p>Apple, cranberry and yogurt smoothie  </p> <p>Smoothie pomme, cranberry, yaourt</p> <p>Pain et barre de chocolat  Yaourt nature </p>	<p>Emincé de saumon sauce oseille</p> <p>Purée de brocolis </p> <p>Cantal  </p> <p>Fruit de saison  </p> <p>Madeleine Lait <math>\frac{1}{2}</math> écrémé Purée de fruits</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Noa et Papille



Plat du chef



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée



Décongelé



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

# Menus de la Semaine du 22 au 26 Janvier 2024



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

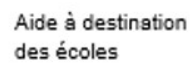
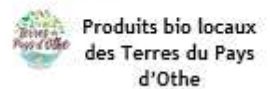
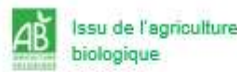
56 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>MENÙ ESPAGNOL</b> 			<b>LES NOUVELLES RECETTES</b>	
<p><b>Paella de pescado</b> </p> <p><i>Paella aux poissons (colin d'Alaska et saumon)</i></p> <p>Riz </p> <p>Toma  <i>Tomme grise</i></p> <p>Naranja  <i>Orange</i> </p>	<p>Coquillettes , butternut ricotta et thym </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Soupe de carotte, pomme de terre, poireau,  fromage fondu</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce champignons crémée </p> <p>Boulgour </p> <p>Fruit de saison  </p>	<p><b>Le haricot blanc</b></p> <p>Chou blanc  dés de Saint Nectaire   </p> <p>Boulettes de pois chiches  </p> <p>Purée de potiron</p> <p><b>Gâteau aux haricots blancs et chocolat</b>  </p>	<p>Salade d'agrumes vinaigrette dés d'emmental  </p> <p>Sauté de porc  au jus S/P: Sauté de dinde issu au jus </p> <p>Petits pois carottes </p> <p>Purée de pommes et poires </p>
<p>Pain et miel</p> <p>Lait <math>\frac{1}{2}</math> écrémé </p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et barre de chocolat</p> <p>Lait <math>\frac{1}{2}</math> 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>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Noa et Papille



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 29 janvier au 02 Février 2024



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

56 % de produits issus de l'agriculture biologique



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>Vive les crêpes</b>	
<p> Dahl de lentilles corail et riz  (Lait de coco, crème liquide, curry, bouillon de légumes)</p> <p> Brie </p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Salade de mâche et betteraves</p> <p>Sauté de dinde  aux champignons</p> <p>Pommes de terre  et haricots verts</p> <p>Liégeois à la vanille</p>	<p>Céleri râpé   rémoulade</p> <p>Bœuf émincé  sauce aux herbes</p> <p>Duo de carottes et boulgour </p> <p>Yaourt nature  </p>	<p>Salade verte   dés d'emmental  </p> <p>Colin d'Alaska pané riz soufflé </p> <p>Bouquetière de légumes (carottes en dés, chou fleur, haricots verts, petits pois)</p> <p>Crêpe et confiture</p>	<p>Soupe de pois chiches </p> <p>Omelette à l'emmental  </p> <p>Blé  sauce tomate </p> <p>Fruit de saison  </p>
<p>Pain et miel </p> <p>Yaourt nature </p>	<p>Viennoiserie </p> <p>Lait <math>\frac{1}{2}</math> écrémé </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Madeleine </p> <p>Lait <math>\frac{1}{2}</math> écrémé </p> <p>Purée de fruits </p>	<p>Pain et beurre </p> <p>Yaourt nature </p> <p>Fruit </p>	<p>Pain et fromage fondu </p> <p>Fruit </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



Décongelé



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



Charolais



Produit Français



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

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

# Menus de la Semaine du 05 au 09 Février 2024



Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6<sup>ème</sup> 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 croûtons		Soupe aux légumes (carotte, poireau, haricots verts, petits pois, chou-fleur, cèleri, brocolis, chou rave)	Coleslaw dés d'emmental
Sauté de veau  sauce paprika persil	Riz thai semi complet, butternut et marrons (Riz thai semi-complet, Carottes en dés, pdt cubes, butternut, crème liquide, curry, gingembre)	Filet de Limande sauce crème	Raclette raclette jambon de dinde issu	Fusilli  tomates, lentilles corail, hache végétal et emmental
Carottes au jus et semoule	Yaourt nature	Purée de potiron	Fruit de saison	Smoothie ananas fruit de la passion
Tomme blanche		Saint nectaire AOP		
Fruit de saison		Fruit de saison		
Palet breton Fruit Lait $\frac{1}{2}$ écrémé	Pain et fromage frais $\frac{1}{2}$ sel Fruit	Pain et confiture Yaourt nature Purée de fruits	Pain et beurre Fruit Lait $\frac{1}{2}$ écrémé	Pain et miel Fruit Yaourt nature

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



Décongelé



Pêche durable



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

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



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 12 au 16 Février 2024 **Vacances Scolaires**



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

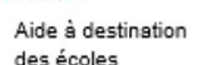
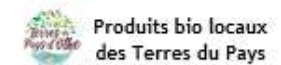
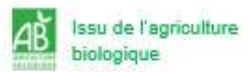
56 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		<b>La saint valentin</b>		
	Salade croquante pomme orange vinaigrette dés de Pont l'Evêque	Carottes râpées dés de gouda		Cèleri rémoulade
Steak haché de bœuf	Tajine marocain pois chiches et semoule <i>(Carottes bâtonnets, patate douce, pois chiche, olives vertes, épices couscous et semoule)</i>	Nuggets de pois chiches et ketchup de pommes Gnocchis de betteraves <i>Plan B: Purée de betteraves</i>	Dés de colin d'Alaska sauce blanquette aux petits légumes <i>(Brocolis, carottes en dés, navet)</i>	Sauté dinde issu sauce au thym
Haricots verts et pommes de terre			Riz	Carottes persillées
Petit Fromage frais	Tarte au flan		Brie	Yaourt nature
Fruit de saison		Purée de pommes et fraises	Fruit de saison	
Pain et barre de chocolat Lait ½ écrémé Fruit	Pain et fromage frais Purée de fruits	Pain et miel Fruit de saison Yaourt nature	Pain et beurre Purée de fruits Lait ½ écrémé	Pain et confiture Fruit

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Noa et Papille



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 19 au 23 Février 2024 **Vacances Scolaires**



**AB** AGRICULTURE BIOLOGIQUE  
Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6<sup>ème</sup> 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   dés de cantal AOP  	Chou rouge  		Carottes râpées  
Colin d'Alaska sauce coco citron vert  <i>(Lait de coco, noix de coco râpé, crème liquide, jus de citron vert, farine de riz, curcuma)</i>	Omelette nature  	Steak haché de bœuf au jus 	Jambon de dinde 	Riz pilaf, curry de pois chiches et épinards et graines de courge 
Blé 	Jardinière de légumes 	Pennes  semi-complète et emmental râpé	Purée de pommes de terre  et haricots verts	
Yaourt nature  		Purée de pommes 	Tomme blanche  	Crème dessert saveur chocolat
Fruit de saison  	Beignet à la framboise 		Fruit de saison  	
Pain  et barre de chocolat Lait $\frac{1}{2}$ écrémé Purée de fruits	Pain et beurre Fruit de saison 	Pain et fromage frais Fruit 	Pain et confiture Fruit  Yaourt nature 	Viennoiserie Lait $\frac{1}{2}$ 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  
 Décongelé  
 CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2  
 Pêche durable  
 Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe  
 Label Rouge  
 Fruits d'automne à l'école  
 Jus de fruits bio à l'école  
 Aide à destination des écoles  
 Charolais  
 Produit Français  
 **sodexo**  
 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