

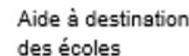
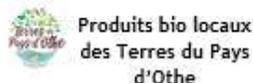
# Menus de la Semaine du 29 avril au 03 Mai 2024



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
		Férie	Steak haché de bœuf  Coquillettes semi-complète sauce tomate  Pointe de brie Fruit  	Carottes râpées   Dés d'emmental    Omelette  Haricots verts et pommes de terre  Purée de pommes bananes 
			Pain et barre de chocolat Purée de fruits 	Pain et fromage fondu Purée de fruits 



Tout commence au quotidien

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 06 au 10 Mai 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
	Tomates  			
	Dés de Pont l'Evêque  			
Couscous végétal  (semoule, légumes couscous, pois chiche, raisins secs, fève de soja ) 	Filet de hoki et citron 	Féerie	Féerie	Pas d'école
Yaourt nature  	Chutney de courgettes et blé 			
Fruit  	Crème dessert saveur chocolat 			
Pain et fromage fondu Purée de fruits 	Galette pur beurre Lait $\frac{1}{2}$ écrémé Fruit 			



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée



Décongelé



Produit local  
CQFD



Produits bio locaux  
des Terres du Pays  
d'Othe



Label Rouge



Aide à destination  
des écoles



Charolais



Produit  
Français



Tout commence au quotidien

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



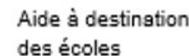
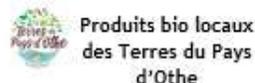
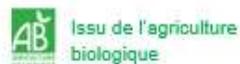
# Menus de la Semaine du 20 au 24 Mai 2024



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>Tahiti</b>
Férie	<p>Saucisse chipolatas </p> <p>S/P: saucisse de volaille façon chipolata</p> <p>Haricots blancs coco sauce tomate </p> <p>Petit fromage blanc aux fruits </p> <p>Fruit  </p>	<p>Tomates  </p> <p>Poulet rôti  au jus</p> <p>Petits pois et pommes de terre vapeur </p> <p>Yaourt nature  </p>	<p>Semoule  sauce tajine marocain pois chiche et raisins secs (<i>Carottes bâtonnets, patate douce, pois chiches, épice couscous, olives vertes</i>) </p> <p>Bûche de lait mélange</p> <p>Fruit  </p>	<p>Radis, carottes, concombres sauce au guacamole et fromage blanc</p> <p>Beignet de calamar sauce tartare</p> <p>Riz semi-complet </p> <p>Cake noix de coco et pépites de chocolat</p>
	<p>Pain et barre de chocolat</p> <p>Lait ½ écrémé </p> <p>Fruit </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>



Tout commence au quotidien

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

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

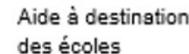
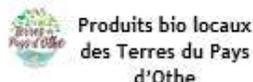
# Menus de la Semaine du 27 au 31 mai 2024



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>Menu Américain</b> 			
Coquillettes  sauce  fèves, pesto	Salad and cheddar  Salade verte  Dés de cheddar  Chicken wings  barbecue sauce Ailes de poulet sauce barbecue Potatoes  Pommes de terre quartier avec peau	Pastèque  Sauté de bœuf  sauce aux olives Semoule et haricots  verts Yaourt nature 	Tomates  Pont l'Evêque AOP  Dauphinois de courgettes  et pommes de terre au basilic (courgettes, pdt, basilic, crème liquide, emmental) Tarte aux pommes	Filet de colin d'Alaska  meunière et citron Carottes rondelles  au jus Yaourt nature brassé  Fruit 
Pain et miel  Yaourt nature	Pain et fromage fondu  Fruit	Madeleine  Lait $\frac{1}{2}$ écrémé Purée de fruits	Pain et beurre  Yaourt nature Fruit	Viennoiserie  Lait $\frac{1}{2}$ écrémé Fruit



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

# Menus de la Semaine du 03 au 07 juin 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
Melon			<b>Haricot rouge</b>	
Gnoccetti aux légumes du sud (courgettes et ratatouille) et fromage de brebis	Saumonette sauce armoricaine	Concombre sauce au fromage blanc	Salade de tomates et maïs	Dahl de lentilles (lentilles vertes, carottes, lait de coco, crème, curry)
Purée de pommes pêche	Purée de brocolis	Emincé de dinde	Dés de gouda	Riz
	Yaourt nature	Boullgour	Sauté de bœuf sauce au paprika persil	Coulommiers
	Fruit	Fromage frais aux fruits	Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots verts, navet)	Fruit
Pain et miel Fruit Yaourt nature	Pain et confiture Yaourt nature Purée de fruits	Pain et fromage frais Fruit	Pain et beurre Yaourt nature Fruit	Madeleine Purée de fruits Lait $\frac{1}{2}$ écrémé



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Plat végétarien



Label Rouge



Appellation d'Origine Protégée



Aide à destination des écoles



Produit local CQFD



Produit Français



Tout commence au quotidien

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

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

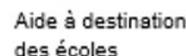
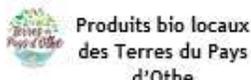
# Menus de la Du 10 au 14 Juin 2024



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>Festival du mieux manger</b>			
<p>Haricot rouge  sauce tomate</p> <p>Pommes de terre quartier avec peau</p> <p>Cantal AOP  </p> <p>Purée pommes banane </p> <p>Pain et barre de chocolat Lait <math>\frac{1}{2}</math> écrémé Fruit </p>	<p>Penne  bolognaise </p> <p>aux lentilles vertes </p> <p>Fromage blanc  </p> <p>miel local</p> <p>Fruit  </p> <p>Pain et beurre Purée de fruits Lait <math>\frac{1}{2}</math> écrémé </p>	<p>Blé  sauce au thon et tomate façon bolognaise</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit  </p> <p>Pain et confiture Fruit </p>	<p>Poulet rôti  au jus</p> <p>Riz </p> <p>Bûche de lait de mélange (vache/chèvre)</p> <p>Fruit  </p> <p>Pain et fromage frais Purée de fruits </p>	<p>Radis beurre</p> <p>Boulettes de bœuf  sauce moutarde à l'ancienne</p> <p>Semoule </p> <p>Gâteau au chocolat</p> <p>Pain et miel Fruit de saison Yaourt nature </p>



Tout commence au quotidien

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 Du 17 au 21 Juin 2024



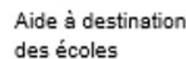
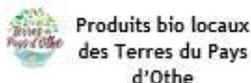
Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6<sup>ème</sup> arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

56 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Menu proposé par les élèves du CVC du collège J. Prévert</b>				
<p>Enchiladas aux haricots rouges et maïs et soja </p> <p>Salade verte  </p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit  </p> <p>Pain  et barre de chocolat Lait <math>\frac{1}{2}</math> écrémé Purée de fruits</p>	<p>Salade verte  </p> <p>Jambon de dinde </p> <p>Salade de pâtes  à la grecque (tomate, poivrons, olive, fromage de brebis)</p> <p>Yaourt nature  </p> <p>Viennoiserie Lait <math>\frac{1}{2}</math> écrémé Fruit de saison </p>	<p>Sauté de veau  jus tomate</p> <p>Haricots verts à l'ail et semoule </p> <p>Fromage frais Rondelé </p> <p>Fruit  </p> <p>Pain et confiture Fruit  Yaourt nature</p>	<p>Tomate  vinaigrette mozzarella</p> <p>Pâtes  au saumon et à la crème fraîche et oignon</p> <p>Moelleux au chocolat et coulis de fruits rouges</p> <p>Pain et fromage frais Fruit </p>	<p>Concombre  </p> <p>Dés d'emmental  </p> <p>Riz  sauce chili  et égrène végétal </p> <p>Gâteau au maïs</p> <p>Pain et beurre Fruit de saison </p>



Issu de l'agriculture biologique



Tout commence au quotidien

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 Du 24 au 28 Juin 2024



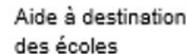
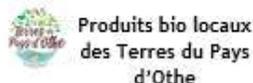
Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6<sup>ème</sup> arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

56 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				<b>Bientôt les vacances</b>
<p>Omelette </p> <p>Chutney de courgettes (miel, oignons, vinaigre de cidre) et boulgour </p> <p>Tomme d'Auvergne </p> <p>Fruit </p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Moussaka (égrené de bœuf, emmental, concentré de tomate, aubergine, béchamel) </p> <p>Riz </p> <p>Gâteau au yaourt</p>	<p>Céleri </p> <p>Dés d'édam </p> <p>Sauté de dinde sauce chasseur </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Tarte au citron</p>	<p>Melon </p> <p>Pennes sauce tomate et lentilles façon bolognaise et emmental râpé </p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille </p>	<p>Concombres à la crème ail et persil </p> <p>Colin d'Alaska meunière sauce Ketchup </p> <p>Riz safrané </p> <p>Smoothie framboise menthe</p>
<p>Madeleine</p> <p>Lait ½ écrémé</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Fruit</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Pain et barre de chocolat</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Pain et miel</p> <p>Lait ½ écrémé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pain et fromage fondu</p> <p>Purée de fruits</p>



Issu de l'agriculture biologique



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 01 au 05 juillet 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
	Tomates  	Salade verte  		Melon  
	Dés d'emmental  			
Riz  sauce Dahl 	Sauté de porc  	Boulettes au bœuf  	Filet de hoki  sauce crème	Omelette  
lentilles vertes  	S/P: sauté de dinde  sauce à l'estragon	Ratatouille		Salade de farfalles milanaise ( <i>olive origan et poivron</i> )
		et boulgour  	Purée de pommes de terre  	
Yaourt nature  	Haricots verts persillé		Tomme blanche	
Fruit de saison  	Tarte au flan 	Petit fromage frais sucré		Fromage blanc  
Pain et fromage frais  	Pain et miel  	Pain et barre de chocolat  	Pain et beurre  	Pain et confiture  
Purée de fruits	Fruit de saison	Lait $\frac{1}{2}$ écrémé	Purée de fruits	Fruit
	Yaourt nature	Fruit	Lait $\frac{1}{2}$ écrémé	



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

 Issu de l'agriculture biologique

 CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

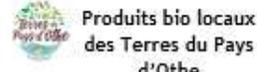
 Plat végétarien

 Appellation d'Origine Protégée

 Décongelé

 Produit local CQFD

 Pêche durable

 Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe

 Label Rouge

 Fruits légumes à l'école

 Aide à destination des écoles

 Charolais

 Produit Français

 sodexo

Tout commence au quotidien

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