

# Menus

## Semaine du 01 au 03 Mars 2023

## Vacances scolaires



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

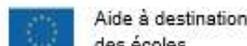
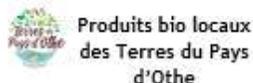
53 % de produits issus de l'agriculture biologique



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Salade verte  	Émincé de bœuf issu  (tomate basilic)	Filet de poisson blanc meunière 
		Saucisses volaille façon chipolata 	Riz 	Duo de carottes et semoule  
		Purée de céleri	Saint Paulin	Fromage frais fraidou
		Crème dessert saveur chocolat	Purée pommes et bananes	Fruit de saison  
		Madeleine Lait $\frac{1}{2}$ écrémé  Purée de fruits	Pain et miel Lait $\frac{1}{2}$ écrémé  Fruit de saison	Pain et fromage fondu Compote de fruits allégée en sucre  Eau

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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



# Menus

## Semaine du 06 au 10 Mars 2023



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

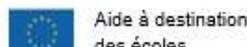
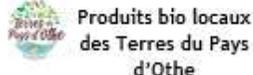
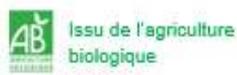
53 % de produits issus de l'agriculture biologique



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Repas végétarien</b> 			<b>Menu de la classe de CM1 de l'École Polyvalente Saint Benoit</b>	
Betteraves  vinaigrette  Pommes de terre  et fromage type tartiflette  Fruit de saison  	Filet de Hoki  sauce citron  Purée de patate douce  Fromage blanc    Fruit de saison  <i>Producteur d'Ile de France</i>	Salade verte    Sauté de veau  au jus  Duo de haricots plats et verts   Riz au lait	Carrot Soup And melted cheese  <i>Soupe de carottes</i> <i>Et fromage fondu</i>   Ground beef steak with tomato and oregano sauce  <i>Steak haché de bœuf sauce tomate origan</i>  Potato pancakes <i>Pommes Paillasson</i>  Brownie and custard  <i>Brownie et crème anglaise</i>	Spaghetti  carbonara  S/p: dinde issu   Camembert  Fruit de saison  
Pain et fromage fondu Fruit  Eau	Galette pur beurre Lait $\frac{1}{2}$ écrémé  Fruit de saison	Pain et fromage frais  Fruit Eau	Pain et beurre Purée de fruits  Eau	Pain et barre de chocolat Yaourt nature  Eau

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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



# Menus de la Semaine du 13 au 17 Mars 2023



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

53 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Repas végétarien</b>			
Sauté de bœuf issu (Pulpe de tomate, herbe de Provence, persil, oignons)	Endives aux pommes vinaigrette	Salade verte Et dés de saint Nectaire AOP	Œufs durs  florentines	Chou rouge Et dés d'edam
Carottes  persillées	Boullgour  à la Mexicaine	Parmentier de poisson blanc et céleri	Épinards branches  à la béchamel	Cordon bleu de dinde
Coulommiers	Fromage blanc	Smoothie abricot, pommes, banane	Yaourt nature <i>Producteur d'Ile de France</i>	Pommes noisette
Fruit de saison			Cake au chocolat et banane	Fruit de saison
Pain et confiture Fruit Yaourt nature	Pain et fromage frais Purée de fruits Eau	Pain et miel Fruit Lait $\frac{1}{2}$ écrémé	Pain et beurre Fruit Lait $\frac{1}{2}$ écrémé	Viennoiserie Fruit Eau

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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



Plat du chef  
Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Plat végétarien  
Label Rouge



Appellation d'Origine Protégée  
Aide à destination des écoles



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 20 au 24 Mars 2023



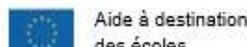
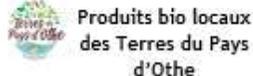
Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6<sup>ème</sup> arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

53 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Repas végétarien</b>	<b>Repas Espagnol</b>			<b>Le Salsifis</b>
<p>Omelette </p> <p>Semoule  Et Haricots verts </p> <p>Sauce tomate</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison  </p> <p><i>Producteur d'Île de France</i></p>	<p><i>Pollo</i> </p> <p><i>Cuisse de Poulet rôti</i></p> <p><i>Arroz</i> </p> <p><i>Riz safrané</i></p> <p>Yogur naturel</p> <p>Yaourt nature  </p> <p>Naranja</p> <p>Orange </p>	<p>Hache au veau issu </p> <p>au jus</p> <p>Pennes rigate </p> <p>Fromage fondu carré</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte  et croûtons</p> <p>Saucisses volaille façon chipolata </p> <p>Gratin de brocolis</p> <p>Gâteau au yaourt  </p>	<p>Carottes râpées  </p> <p>Colin d'Alaska pané et citron </p> <p><b>Purée de salsifis</b></p> <p>Yaourt aromatisé </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>Eau</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

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



# Menus de la Semaine du 27 au 31 mars 2023



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

53 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				<b>Repas végétarien</b>
<p>Filet de colin d'Alaska </p> <p>Macaronis  et carottes  au jus</p> <p>Fromage frais Cantafrais</p> <p>Fruit de saison</p> <p><b>Vienniserie</b> Lait <math>\frac{1}{2}</math> écrémé  Fruit de saison</p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf issu  (sauce aux olives)</p> <p>Semoule </p> <p>Yaourt nature   <i>Producteur d'Ile de France</i></p> <p><b>Pain et confiture</b> Lait <math>\frac{1}{2}</math> écrémé  Purée de fruits</p>	<p>Escalope de dinde issu  (ail, moutarde, persil, oignons)</p> <p>Riz </p> <p>Cantal AOP  </p> <p>Fruit de saison</p> <p><b>Pain et miel</b> Yaourt nature  Fruit</p>	<p>Chou blanc  Et emmental  </p> <p>Nuggets de poulet </p> <p>Courgettes persillées</p> <p>Cake  aux myrtilles </p> <p><b>Pain et beurre</b> Yaourt nature  Fruit</p>	<p>Betteraves  vinaigrette</p> <p>Gratin pommes de terre épinards  et fromage à raclette </p> <p>Fruit de saison  </p> <p><b>Pain et fromage fondu</b> Fruit  Eau</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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



Plat du chef

Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Plat végétarien

Label Rouge



Appellation d'Origine Protégée

Aide à destination des écoles



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE