

Menus

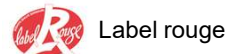
Semaine du 03 mars au 07 mars



Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6^{ème} arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

55 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<div style="display: flex; justify-content: center; align-items: center;"> <div style="background-color: #FFD700; padding: 5px; margin-right: 10px;"> C'EST LA FÊTE </div> <div style="text-align: right;"> Repas du carnaval </div> </div>				
<p>Spaghetti semi complet sc canard haricot blanc tomate façon bolognaise</p> <p>Fromage au lait pasteurisé Carré</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Radis et beurre</p> <p>Merlu sauce bretonne (crème champignons, poireaux)</p> <p>Boullgour </p> <p>Petit fromage frais nature au lait entier </p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Veau haché sauce marengo (tomate, champignons)</p> <p>Carottes au jus et semoule </p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille caramel</p>	<p>Salade verte dés d'emmental </p> <p>Nuggets de pois chiches Et ketchup </p> <p>Haricots verts </p> <p>Cake aux pommes</p>	<p>Omelette </p> <p>Epinards branches et riz </p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Banane topping chocolat</p>
<p>Pain et beurre</p> <p>Yaourt nature </p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Petit fromage frais </p> <p>Fruit </p>	<p>Madeleine</p> <p>Lait $\frac{1}{2}$ écrémé </p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et fromage fondu</p> <p>Compote de poire allégée en sucre</p>	<p>Pain et barre de chocolat</p> <p>Fruit</p> <p>Lait $\frac{1}{2}$ écrémé </p>



AOP



Aide à destination des écoles



Tout commence au quotidien

Menus

Semaine du 10 mars au 14 mars



Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6^{ème} arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

55 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Méli mélo de salade verte	Purée d'avocat à la tomate et toast		Coleslaw rouge (carotte, chou rouge, mayonnaise)	Gaspacho à la tomate
Moussaka végétarienne (Aubergine, béchamel, égréné végétal, emmental)	Chili sin carne, cheddar et riz	Paella de la mer sans crustacés (cabillaud et saumon)	Hot dog saucisse de volaille façon chipolata	Spaghetti sauce bolognaise au boeuf
	Yaourt nature	Riz	Pomme de terre quartier avec peau	
Fruit de saison		Tomme blanche	Milkshake banane (dessert lacté à boire)	Fruit de saison
Briochette aux pépites de chocolat	Pain et confiture	Pain et fromage frais	Biscuit grillé normand	Pain et beurre
Fruit Lait nature	Fruit Lait nature	Purée de fruits	Fruit Lait 1/2 écrémé	Petit fromage frais nature Fruit



Aide à destination des écoles





























Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 17 mars au 21 mars



Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6^{ème} arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

55 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Nuggets de blé 	Salade verte  	Chou blanc dés de cantal   		Carotte râpée  dés de mimolette
	Colin d'Alaska  sauce agrume	Riz thai  sauce bolognaise au canard	Couscous végétal aux 5 légumes et raisins secs (semoule ) 	Parfait de bœuf  au jus
Petits pois mijotés	Ratatouille et pommes de terre cubes vapeur			Printanière de légumes
Emmental  	Yaourt nature  		Petit fromage frais nature  	
Fruit de saison  		Smoothie pommes banane et sirop d'érable	Fruit de saison  	Gâteau chocolat poire
Pain et fromage frais Lait nature Fruit 	Brioche Yaourt nature Purée de fruits	Lait nature  Madeleine Fruit	Viennoiserie Petit fromage frais  Fruit	Pain et beurre Lait nature  Fruit

















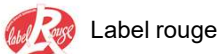
Menus de la Semaine du 24 mars au 28 mars



Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6^{ème} arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

55 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	 Endives  dés de gouda  Poulet rôti au jus  Haricots verts à l'ail			
 Omelette à l'emmental  Pommes de terre et brocolis Tomme blanche  Fruit de saison		 Dahl de lentilles corail et riz (riz)  Fromage blanc nature  Fruit de saison	 Mâche, betteraves vinaigrette Sauté de porc sauce romarin S/p: Sauté de dinde  Carottes et boulgour Yaourt nature  Fruit de saison	 Merlu sauce estragon Ratatouille Et coquillettes semi complète Brie Madeleine Compote pomme fraise sans sucre ajouté Lait ½ écrémé
Pain et barre de chocolat Purée de fruits Lait ½ écrémé	Pain et confiture Petit fromage frais Fruit	Gâteau au chocolat Fruit	Pain et fromage frais ½ sel Fruit	Madeleine Compote pomme fraise sans sucre ajouté Lait ½ écrémé



Aide à destination des écoles






























Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 31 mars au 04 avril



Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6^{ème} arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

55 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Colin pané  au riz soufflé	Salade verte  dés d'emmental   	Concombre vinaigrette et dés de mimolette	Gratin de pommes de terre, épinards  et fromage à raclette	Betteraves  vinaigrette dés de cantal 
Macaronis  aux petits légumes	Riz  , korma végétarien patate douce et edamame	Emincé de bœuf  sauce au thym	Sauté de dinde  au jus aux oignons	Haricots verts 
Petit fromage frais au lait entier  	Liégeois chocolat	Lentilles  mijotées	Yaourt aromatisé 	
Fruit de saison  		Purée de pomme poire 	Fruit de saison  	Cake à la fleur d'oranger
Pain  et barre de chocolat Petit fromage frais nature	Madeleine Lait nature  Purée de fruits 	Pain et confiture Fruit Lait $\frac{1}{2}$ écrémé 	Pain au chocolat Purée de fruits 	Pain et fromage fondu Fruit



AOP



Aide à destination des écoles



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 07 au 11 avril



Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6^{ème} arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

55 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Coquillettes semi complète sauce tomate lentille égréné végétal graine courge</p>	<p>Tomate Dés de gouda</p> <p>Parfait de boeuf provençale</p> <p>Petits pois et pommes de terre</p> <p>Fromage blanc aromatisé aux fruits</p>	<p>Dés colin d'Alaska crème</p> <p>Riz aux petits légumes</p> <p>Fromage frais nature</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Wing de poulet sauce barbecue</p> <p>Courgettes provençales et semoule</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées Dés d'emmental</p> <p>Clafoutis patate douce, pommes de terre, mozzarella</p> <p>Gâteau au yaourt</p>
<p>Pain et beurre Petit fromage frais Fruit</p>	<p>Pain et barre de chocolat Yaourt nature Compote de poire allégée en sucre</p>	<p>Viennoiserie Fruit Lait nature</p>	<p>Pain et confiture Purée de fruits</p>	<p>Brioche Lait ½ écrémé Fruit</p>



AOP



Aide à destination des écoles
































Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 14 au 18 avril **Vacances scolaires**



Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6^{ème} arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

55 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Riz  et chili végétal aux haricots rouges </p> <p>Emmental  </p> <p>Fruit de saison  </p> <p>Pain et confiture Yaourt nature  Fruit</p>	<p>Emincé de dinde  Au jus</p> <p>Haricots verts et boulgour </p> <p>Yaourt nature  </p> <p>Fruit de saison  </p> <p>Pain  et fromage frais Compote pomme abricot allégée en sucre</p>	<p>Tartinade haricots blancs, tomates marinées et basilic</p> <p>Macaronis  semi complet sauce bœuf  épeautre et tomate façon boignaise et emmental râpé</p> <p>Fruit de saison  </p> <p>Madeleine Lait $\frac{1}{2}$ écrémé  Purée de fruits</p>	<p>Concombre dés de comté    </p> <p>Dés saumon  sauce crème herbes</p> <p>Epinards branche </p> <p>Beignet framboise </p> <p>Barre bretonne Lait $\frac{1}{2}$ écrémé  Fruit</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Beignets sticks de mozzarella </p> <p>Chou-fleur et pommes de terre sauce béchamel</p> <p>Crème dessert saveur vanille</p> <p>Pain et beurre Lait nature  Fruit</p>



Aide à destination des écoles






































Tout commence au quotidien

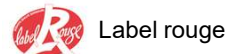
Menus de la Semaine du 21 au 25 avril **Vacances scolaires**



Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6^{ème} arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

55 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Repas du printemps				
Férié	<p>Merlu  sauce citron</p> <p>Courgettes et riz </p> <p>Fromage fondu  </p> <p>Fruit de saison  </p> <p>Pain et beurre  Lait nature  Fruit </p>	<p>Sauté de dinde  sauce moutarde à l'ancienne</p> <p>Petits pois carotte</p> <p>Tomme blanche  </p> <p>Fruit de saison  </p> <p>Barre bretonne  Yaourt nature  Fruit </p>	<p>Concombres  et billes de mozzarella</p> <p>Boulettes de bœuf  sauce tomate basilic</p> <p>Coquillettes semi complète </p> <p>Tarte au flan </p> <p>Pain  et fromage fondu  Fruit </p>	<p>Salade verte  dés de Cantal   </p> <p>Semoule  sauce curry pois chiches épinards & graines de courges </p> <p>Purée de pomme banane </p> <p>Pain confiture  Lait nature  Fruit </p>



AOP



Aide à destination des écoles




















Tout commence au quotidien

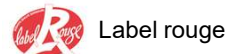
Menus de la Du 28 avril au 30 avril



Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6^{ème} arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

55 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade verte  	Carottes râpées  vinaigrette aux herbes et dés de mimolette		
Omelette  	Riz  sauce thon  , tomate façon bolognaise	Sauté de boeuf  sauce forestière		
Gratin de brocolis et blé 		Boulgour 		
Camembert  				
Fruit de saison  	Dessert lacté gélifié saveur vanille	Smoothie fraise banane		
Pain et beurre Yaourt nature 	Pain et confiture Petit fromage frais  Fruit	Madeleine Lait $\frac{1}{2}$ écrémé  fruit		



AOP



Aide à destination des écoles



Tout commence au quotidien