Menus de la
Semaine du 01 au 05 Novembre 2021 VACANCES SCOLAIRES

Caisse des Ecoles du 6e Arrondissement

Découvrir pour mieux grandir

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			MENU VEGETARIEN	
			Tomates basilic	Carottes râpées *Producteur d'Ile de France* et dés d'emmental
FERIE	Sauté de bœuf sauce aux olives	Cuisse de poulet rôti		
	Ratatouille et coquillettes	Pommes de terre persillées	Ravioli au tofu	Emincé de thon à la tomate
	Pont l'êveque AOP	Carré frais		Haricots verts
	Fruit de saison	Fruit de saison	Lacté saveur vanille	Beignet au chocolat
Pompon Fruit de saison Eau de source	Pain et miel Compote Jus de fruits 100% pur jus	Viennoiserie Fruit de saison Eau de source	Madeleine Compote Jus de fruits 100% pur jus	Pain et barre au chocolat Fruit de saison Eau de source

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Issu de l'agriculture biologique
Race à viande
Plat végétarien
Label Rouge
Fait maison
AOP
UE : Aide à destination des écoles
MSC issu de la pêche durable

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 08 au 12 Novembre 2021

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

Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	MENU VEGETARIEN 100% BIO			NOUVELLE RECETTE
	Potage de légumes *(carottes, poireaux, haricots verts, chou-fleur, petits pois, chou, cèleri, brocolis).*	Chou rouge *Producteur d'Ile de France* et dés de brebis		Salade verte et gouda *Producteur d'Ile de France*
Merlu portion filets sauce curry	Boulettes de flageolets	Blanc de poulet au jus	FERIE	Sauté de bœuf sauce brune
Semoule et brocolis	Carottes et blé	Coquillettes		**Gratin de lentilles, patate douce oignons emmental**
Saint Nectaire AOP	Yaourt nature *Producteur d'Ile de France*			Cake vanille cannelle
Fruit de saison		Fruit de saison		
		Madeleine Compote Jus de fruits 100% pur jus		

Issu de l'agriculture biologique
Race à viande
Plat végétarien
Label Rouge
Fait maison
AOP
UE : Aide à destination des écoles
MSC issu de la pêche durable

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 08 au 12 Novembre 2021

CAISSE DES ECOLES du 6e Arrondissement

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	MENU VEGETARIEN 100% BIO			NOUVELLE RECETTE
	Potage de légumes *(carottes, poireaux, haricots verts, chou-fleur, petits pois, chou, cèleri, brocolis).*	Chou rouge *Producteur d'Ile de France* et dés de brebis		Salade verte et gouda *Producteur d'Ile de France*
Merlu portion filets sauce curry	Boulettes de flageolets	Blanc de poulet au jus	FERIE	Sauté de bœuf sauce brune
Semoule et brocolis	Carottes et blé	Coquillettes		**Gratin de lentilles, patate douce oignons emmental**
Saint Nectaire AOP	Yaourt nature *Producteur d'Ile de France*			Cake vanille cannelle
Fruit de saison		Fruit de saison		
		Madeleine Compote Jus de fruits 100% pur jus		

Noa et Papille

Issu de l'agriculture biologique · Race à viande · Plat végétarien · Label Rouge · Fait maison · AOP · UE : Aide à destination des écoles · MSC issu de la pêche durable

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 15 au 19 Novembre 2021

CAISSE DES ECOLES du 6e Arrondissement

Découvrir pour mieux grandir

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
MENU VEGETARIEN				
		Haricots mungo à l'asiatique et gouda	Carottes râpées *Producteur d'Ile de France*	Velouté aux légumes (brocolis, poireaux)
Omelette au fromage	Filet de hoki sauce basilic	Steak haché de veau	Sauté de dinde au thym	Rôti de bœuf aux oignons
Panais et carottes	Frites	Purée de courge butternut Bio		Haricots verts
Cantal AOP	Tomme blanche		Pommes de terre quartier et brocolis	
		Fromage blanc nature		Yaourt nature
Fruit de saison	Fruit de saison		Milk shake vanille	
		Pain et barre au chocolat Fruit de saison Eau de source		

Issu de l'agriculture biologique
Race à viande
Plat végétarien
Label Rouge
Fait maison
AOP
UE : Aide à destination des écoles
MSC issu de la pêche durable

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 22 au 26 Novembre 2021

Caisse des Ecoles du 6e Arrondissement

Découvrir pour mieux grandir

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
MENU ITALIANO			**MENU VEGETARIEN**	
Pomodoro e mozzarella *Tomate et mozzarella Producteur d'Ile de France*	Salade iceberg et emmental *vinaigrette au basilic*			Carottes râpées *Producteur d'Ile de France*
	Blanquette de veau	Escalope de dinde sauce barbecue	Couscous végétarien (légumes couscous et semoule bio)	Colin d'Alaska pané
Bolognese *Bolognaise de bœuf*	Carottes duo et riz	Haricot beurre et pommes de terre		Purée de chou-fleur au fromage
Pene ed emmental grattugiato *Penne et emmental râpé*	Yaourt nature	Carré frais	Camembert	
Tiramisù al formaggio bianco Fromage blanc façon tiramisu		Fruit de saison	Fruit de saison	Gâteau au yaourt maison
		Pompon Fruit de saison Eau de source		

Issu de l'agriculture biologique
Race à viande
Plat végétarien
Label Rouge
Fait maison
AOP
UE : Aide à destination des écoles
MSC issu de la pêche durable

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 22 au 26 Novembre 2021

CAISSE DES ECOLES du 6e Arrondissement

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
MENU ITALIANO			MENU VEGETARIEN	
Pomodoro e mozzarella *Tomate et mozzarella* *Producteur d'Ile de France*	Salade iceberg et emmental *vinaigrette au basilic*			Carottes râpées *Producteur d'Ile de France*
Bolognese *Bolognaise de bœuf*	Blanquette de veau	Escalope de dinde sauce barbecue	Couscous végétarien (légumes couscous et semoule bio)	Colin d'Alaska pané
Pene ed emmental grattugiato *Penne et emmental râpé*	Carottes duo et riz	Haricot beurre et pommes de terre	Camembert	Purée de chou-fleur au fromage
Tiramisù al formaggio bianco Fromage blanc façon tiramisu	Yaourt nature	Carré frais	Fruit de saison	Gâteau au yaourt maison
		Fruit de saison		
		Pompon Fruit de saison Eau de source		

Issu de l'agriculture biologique
Race à viande
Plat végétarien
Label Rouge
Fait maison
AOP
UE : Aide à destination des écoles
MSC issu de la pêche durable

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 29 Novembre au 03 Décembre 2021

CAISSE DES ECOLES du 6e Arrondissement

Découvrir pour mieux grandir

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	NOUVELLE RECETTE			MENU VEGETARIEN
Velouté de tomate	**Salade d'édamamé, semoule, carottes, vinaigrette d'abricot**	Endives *Vinaigrette moutarde*	Salade verte *Producteur d'Ile de France* et dés de Cantal	Œufs durs mayonnaise
Paëlla marine (dés de colin et de saumon, riz, petit pois)	Cordon bleu Petits pois	Steak haché de bœuf	Sauté de dinde	Pommes de terre au fromage à tartiflette
Petit fromage frais aux fruits	Fromage blanc et sucre	Carottes et boulgour Fruit de saison	Epinards béchamel Cake façon pain d'épices	Fruit de saison
		Petit beurre Fromage blanc et sucre Fruit de saison		

Noa et Papille

Issu de l'agriculture biologique
Race à viande
Plat végétarien
Label Rouge
Fait maison
AOP
UE : Aide à destination des écoles
MSC issu de la pêche durable

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 06 au 10 décembre 2021

CAISSE DES ECOLES du 6e Arrondissement

Découvrir pour mieux grandir

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	MENU русский	**MENU VEGETARIEN 100% BIO**	**NOUVELLE RECETTE**	
	Русский салат *Macédoine russe*		Carottes râpées	Céleri au curry *Producteur d'Ile de France*
Merguez	бефстроганов befstróganov *Sauté de bœuf façon strogonoff (paprika, oignons, tomate)*	Chili sin carné	Colin d'Alaska sauce citron	Cuisse de poulet
Semoule Légumes couscous			**Purée de brocolis au fromage fondu**	Lentilles *du pays d'Othe*
Camembert	картофельная запеканка *Gratin de pomme de terre*	Brie	Fromage blanc aromatisé	Yaourt nature
Fruit de saison	пасха *Gâteau au fromage blanc, raisins secs*	Fruit de saison		
		Pain et miel Compote Jus de fruits 100% pur jus		

Noa et Papille

Issu de l'agriculture biologique
Race à viande
Plat végétarien
Label Rouge
Fait maison
AOP
UE : Aide à destination des écoles
MSC issu de la pêche durable

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 06 au 10 décembre 2021

CAISSE DES ECOLES du 6e Arrondissement

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	MENU русский	**MENU VEGETARIEN 100% BIO**	**NOUVELLE RECETTE**	
	Русский салат *Macédoine russe*		Carottes râpées	Céleri au curry *Producteur d'Ile de France*
Merguez	бефстроганов befstróganov *Sauté de bœuf façon strogonoff (paprika, oignons, tomate)*	Chili sin carné	Colin d'Alaska sauce citron	Cuisse de poulet
Semoule Légumes couscous	картофельная запеканка *Gratin de pomme de terre*	Brie	**Purée de brocolis au fromage fondu**	Lentilles *du pays d'Othe*
Camembert	пасха *Gâteau au fromage blanc, raisins secs*	Fruit de saison	Fromage blanc aromatisé	Yaourt nature
Fruit de saison				
		Pain et miel Compote Jus de fruits 100% pur jus		

Noa et Papille

Issu de l'agriculture biologique
Race à viande
Plat végétarien
Label Rouge
Fait maison
AOP
UE : Aide à destination des écoles
MSC issu de la pêche durable

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 13 au 17 décembre 2021

CAISSE DES ECOLES du 6e Arrondissement

Découvrir pour mieux grandir

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
MENU VEGETARIEN			Repas de Noël	
Potage de légumes (Navets, poireaux pommes de terre)	Sauté de porc au jus S/P: Sauté de dinde au jus	Chou rouge et gouda *Producteur d'Ile de France*	**Pavé de dinde mariné sauce au marron**	Filet de cabillaud sauce provençale
Nuggets au fromage	Carottes et pommes de terre cubes vapeur	Emincé de bœuf à la crème Blé	**Gaufre carottes et pommes de terre et haricots verts**	Semoule
Coquillettes	Tomme blanche	Yaourt nature *Producteur d'Ile de France*	**Gâteau au chocolat et crème anglaise**	Pont l'évêque AOP
Fromage blanc nature	Fruit de saison		**Clémentine** **Père Noel au chocolat**	Fruit de saison
		Viennoiserie Fruit de saison Eau de source		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Issu de l'agriculture biologique
Race à viande
Plat végétarien
Label Rouge
Fait maison
AOP
UE : Aide à destination des écoles
MSC issu de la pêche durable

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 20 au 24 décembre 2021

VACANCES SCOLAIRES

Caisse des Ecoles du 6e Arrondissement

Découvrir pour mieux grandir

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				MENU VEGETARIEN
Céleri rémoulade		Betteraves	Salade d'endives	Salade iceberg et gouda *Vinaigrette aux herbes*
Sauté de bœuf au jus	Escalope de dinde sauce curry	Filet de hoki sauce basilic	Steak haché de veau	Lentilles *du pays d'Othe* et légumes *(carotte, pomme de terre et poireau)*
Carottes persillées	Haricots verts et semoule	Macaroni et emmental râpé	Gratin de pommes de terre	
Yaourt nature *Producteur d'Ile de France*	Saint Nectaire	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Mousse au chocolat
	Fruit de saison			
Pompon Fruit de saison Eau de source	Pain et miel Compote Jus de fruits 100% pur jus	Viennoiserie Fruit de saison Eau de source	Madeleine Compote Jus de fruits 100% pur jus	Pain et barre au chocolat Fruit de saison Eau de source

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Issu de l'agriculture biologique
Race à viande
Plat végétarien
Label Rouge
Fait maison
AOP
UE : Aide à destination des écoles
MSC issu de la pêche durable

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 20 au 24 décembre 2021

VACANCES SCOLAIRES

CAISSE DES ECOLES du 6e Arrondissement

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				MENU VEGETARIEN
Céleri rémoulade		Betteraves	Salade d'endives	Salade iceberg et gouda *Vinaigrette aux herbes*
Sauté de bœuf au jus	Escalope de dinde sauce curry	Filet de hoki sauce basilic	Steak haché de veau	Lentilles *du pays d'Othe* et légumes *(carotte, pomme de terre et poireau)*
Carottes persillées	Haricots verts et semoule	Macaroni et emmental râpé	Gratin de pommes de terre	
Yaourt nature *Producteur d'Ile de France*	Saint Nectaire	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Mousse au chocolat
	Fruit de saison			
Pompon Fruit de saison Eau de source	Pain et miel Compote Jus de fruits 100% pur jus	Viennoiserie Fruit de saison Eau de source	Madeleine Compote Jus de fruits 100% pur jus	Pain et barre au chocolat Fruit de saison Eau de source

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Issu de l'agriculture biologique
Race à viande
Plat végétarien
Label Rouge
Fait maison
AOP
UE : Aide à destination des écoles
MSC issu de la pêche durable

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 27 au 31 décembre 2021

VACANCES SCOLAIRES

CAISSE DES ECOLES du 6e Arrondissement

Découvrir pour mieux grandir

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			MENU VEGETARIEN	
	Pomelos			Carottes râpées et dés d'emmental
Meunière colin d'Alaska et citron	Spaghetti bolognaise	Cuisse de poulet	Omelette aux herbes	Sauté de veau du chef
Haricots verts et pommes de terre persillées		Riz créole	Coquillettes *du pays d'Othe* et emmental râpé	Semoule Cordiale de légumes
Camembert	Lacté saveur vanille	Tomme blanche	Cantal AOP	Yaourt aromatisé
Fruit de saison		Fruit de saison	Fruit de saison	
Pain et miel Compote Jus de fruits 100% pur jus	Viennoiserie Fruit de saison Eau de source	Madeleine Compote Jus de fruits 100% pur jus	Pain et barre au chocolat Fruit de saison Eau de source	Pompon Fruit de saison Eau de source

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Issu de l'agriculture biologique
Race à viande
Plat végétarien
Label Rouge
Fait maison
AOP
UE : Aide à destination des écoles
MSC issu de la pêche durable

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE