

Menus de la Semaine du 03 au 07 Octobre 2022



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

88 % d'alimentation durable dont
48 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Végétarien			Menus de la classe de CE2 de l'école Littré
	Concombres vinaigrette	Carottes râpées <i>Producteur d'Ile de France</i>		Tomate et mozzarella <i>Tomates issus d'un Producteur d'Ile de France</i>
Merlu portion filets sauce oseille	Nuggets de fromage	Sauté de poulet	Sauté de porc au curry <i>Producteur d'Ile de France</i> S/P: Sauté de dinde au curry	Dés de bœuf aux poivrons
Blé et Carottes	Purée de patate douce	Epinards branche et riz	Poêlée chinoise <i>(Carottes, petits pois doux, pousses de haricots mungo, poireaux, pois mange-tout, champignons noirs)</i>	Frites
Camembert	Lacté saveur vanille	Yaourt aromatisé	Petits fromage frais nature	Moelleux à l'oca (Œuf)
Fruit de saison			Fruit de saison	
Viennoiserie Lait ½ écrémé Fruit de saison	Pain et confiture Lait ½ écrémé Compote de fruits	Pain et miel Fromage blanc Fruit	Pain et beurre Yaourt nature Fruit	Pain et fromage frais fruit Eau

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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



Noa et Papille



Cuisiné par nos équipes



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée

Producteurs locaux - Ile de France



Décongelé



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

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

Menus de la Semaine du 10 au 14 Octobre 2022

Le bassin Méditerranéen



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

88 % d'alimentation durable dont
48 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi Végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Maroc	Turquie	France	Espagne	Italie
<p>Tajine Marocain (semoule bio, carottes bio, pois chiches, patate douce, olives vertes, mélange épices couscous)</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Salade d'oranges Et sirop de cannelle</p> <p>Gâteau breton Fruit de saison Lait ½ écrémé</p>	<p>Carottes et chou blanc</p> <p>Pain pita volaille kebab et crudités (Tomate, Mélange de feuilles de chicorée scarole, chicorée frisée, chicorée rouge, oignons rouges)</p> <p>Frites</p> <p>Fromage blanc Miel, amandes</p> <p>Pain et fromage frais ½ sel Fruit Eau</p>	<p>Blanquette de veau</p> <p>Petits pois à la Française</p> <p>Bleu AOP</p> <p>Gâteau au citron (farine et œuf bio)</p> <p>Pain et confiture Yaourt nature Compote</p>	<p>Salade verte au maïs, chips tortilla et vinaigrette guacamole</p> <p>Paella (Poisson blanc cube, petits pois, poivrons, tomate, riz)</p> <p>Crème catalane</p> <p>Pain et beurre Fruit Lait ½ écrémé</p>	<p>Crème mascarpone pesto rouge et gressin</p> <p>Bolognaise de bœuf</p> <p>Pâtes semi-complètes Producteur d'Ile de France et mozzarella râpé</p> <p>Raisins</p> <p>Pain et miel Fruit Yaourt nature</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Noa et Papille



Cuisiné par nos équipes



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée

Producteurs locaux - Ile de France



Décongelé



Pêche durable



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE
































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

Menus de la Semaine du 17 au 21 Octobre 2022



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

88 % d'alimentation durable dont
48 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Menu végétarien </p> <p>100 % BIO  </p> <p>Salade verte  </p> <p><i>Producteur d'Ile de France</i></p> <p></p> <p>Chili sin carne </p> <p>(riz, haricots rouges, maïs, tomate pelée, protéine de soja)</p> <p>Fromage blanc (et miel) </p> <p>Pain et fromage frais Fruit Eau </p>	<p>Cèleri râpé  </p> <p>Steak haché  bœuf</p> <p>Pâtes semi-complètes </p> <p><i>Issus d'un producteur d'Ile de France</i></p> <p></p> <p>Tarte flan pâtissier (œuf bio ) </p> <p>Pain et beurre Compote de fruits </p> <p>Lait $\frac{1}{2}$ écrémé</p>	<p>Carottes râpées  </p> <p><i>Producteur d'Ile de France</i></p> <p>Sauté de veau </p> <p>(tomate, basilic)</p> <p>Blé </p> <p>Petit fromage frais sucré </p> <p>Pain et confiture Yaourt nature </p> <p>Fruit</p>	<p>LE GRAND REPAS</p> <p></p> <p>Pain et miel Fruit de saison </p> <p>Fromage blanc</p>	<p></p> <p>Potage de courgettes et fromage fondu vache qui rit</p> <p>Filet de colin d'Alaska </p> <p>Et citron</p> <p>Haricots verts persillées</p> <p>Banane  </p> <p>Pain  et barre de chocolat Lait $\frac{1}{2}$ écrémé </p> <p>Compote de fruits</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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



Noa et Papille

 Issu de l'agriculture biologique

 Cuisiné par nos équipes

 Plat végétarien

 Appellation d'Origine Protégée

 Producteurs locaux - Ile de France

 Décongelé

 Pêche durable

 Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe

 Label Rouge

 Aide à destination des écoles

 Charolais

 Œuf de poule élevée en plein air

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



Menus de la Semaine du 24 au 28 octobre 2022 **Vacances scolaires**



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

88 % d'alimentation durable dont
48 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Végétarien	
Sauté de bœuf stroganoff	Chou blanc <i>Producteur d'Ile de France</i>	Hoki sauce basilic	Salade verte <i>Producteur d'Ile de France</i>	Œuf dur mayonnaise
Julienne et pommes de terre vapeur	Et dés de Pont l'Evêque AOP	Semoule	Curry de pois chiches et épinards	Saucisse de volaille
Yaourt nature <i>Producteur d'Ile de France</i>	Nuggets de poulet	Carré	Riz	Pâtes semi-complètes <i>Du pays d'Othe</i>
Fruit de saison	Purée de patate douce	Fruit de saison	Crème dessert saveur caramel	Fruit de saison
Pain et beurre	Barre bretonne	Pain et barre de chocolat	Pain et confiture	Pain et fromage frais
Fruit de saison	Lait ½ écrémé	Lait ½ écrémé	Fruit	Fruit
Lait ½ écrémé	Jus de fruits 100% pur jus	Compote de fruits	Yaourt nature	Eau

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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



Noa et Papille



Cuisiné par nos équipes



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée

Producteurs locaux - Ile de France



Décongelé



Pêche durable



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



Charolais



Œuf de poule élevée en plein air



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

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

Menus de la Semaine du 31 octobre 2022





Vacances scolaires



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

88 % d'alimentation durable dont
48 % de produits issus de l'agriculture biologique



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Sauté de bœuf  (fromage frais cantadou, agrumes potiron)</p> <p>Carottes et riz  au curry</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Salade d'oranges</p> <p>Petit sablé Lait $\frac{1}{2}$ écrémé  Compote de fruits</p>				

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Noa et Papille

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



Issu de l'agriculture biologique



Cuisiné par nos équipes



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée

Producteurs locaux - Ile de France



Décongelé



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



Charolais



Œuf plein air



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

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