

Menus de la Semaine du 04 au 08 Septembre 2023



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

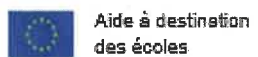
53 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Menu de la rentrée	
			C'EST LA FÊTE	
<p></p> <p></p> <p></p>	<p></p> <p></p> <p></p> <p></p>	<p> </p> <p></p> <p></p> <p></p>	<p></p> <p></p> <p> et ketchup et emmental râpé</p> <p></p>	<p></p> <p></p> <p></p> <p></p>
<p></p> <p></p>	<p></p> <p></p> <p></p>	<p></p> <p></p>	<p></p> <p></p> <p></p>	<p></p> <p></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 11 au 15 Septembre 2023



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

53 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Aiguillette de poulet  au jus</p> <p>Haricots verts à l'ail et blé </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison  </p> <p>Pain et fromage fondu Compote de fruits allégée en sucre</p>	<p>Semoule  et pois chiches aux légumes et mozzarella  </p> <p>Fromage frais fraidou</p> <p>Ile flottante</p> <p>Pain et beurre Purée de fruits </p>	<p>Salade de carottes  et courgettes  façon coleslaw</p> <p>Et dés d'emmental</p> <p>Émincé de dinde issu  (sauce blanquette)</p> <p>Boullgour </p> <p>Fruit de saison  </p> <p>Pain et fromage frais Fruit </p>	<p>Tomates  </p> <p>Médaille de merlu (sauce citron) </p> <p>Coquillettes semi-complet </p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Galette pur beurre  Lait $\frac{1}{2}$ écrémé  Fruit de saison</p>	<p>Concombres  </p> <p>Et des de cantal AOP </p> <p>Enchilada   (Haricots rouges légumes ratatouille, Maïs)</p> <p>Et riz </p> <p>Gâteau Basque </p> <p>Pain et barre de chocolat Yaourt nature </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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



Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée



Décongelé



CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2



Pêche durable



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



Charolais

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE



Ma et Danylle

Menus de la Semaine du 18 au 22 Septembre 2023



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

53 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Lentille corail	Mexique
Sauté de bœuf issu (paprika persil)	Omelette nature	Salade verte	Betteraves Vinaigrette	Ensalada de frijol rojo y maiz Salade d'haricots rouges et maiz
Carottes bâtonnets au curry et lentilles	Blé et ratatouille	Filet de hoki	Penne tomates lentilles corail haché végétal emmental râpé	Chili con carné y arroz
Fromage blanc	Emmental	Semoule	Fruit de saison	Torta de choco a la mexicana
Fruit de saison	Chouquettes crème vanille	Liégeois saveur vanille		Gâteau mexicain au maiz
Pain et confiture Fruit Yaourt nature	Pain et fromage frais Purée de fruits	Pain et miel Fruit Lait 1/2 écrémé	Pain et barre de chocolat Yaourt nature	Madeleine Lait 1/2 écrémé Purée de fruits

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE



Alors et ensuite

Menus de la Semaine du 25 au 29 Septembre 2023



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

53 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu proposé par les élèves de CP de l'école Polyvalente Saint Benoit			
	Tomate mozzarella		Carottes râpées Et dés d'emmental	Salade verte Et dés d'édam
Tajine de légumes pois chiche et boulgour (Carotte bâtonnet, patate douce, olive verte)	Pain burger et steak haché de bœuf Ketchup	Sauté de veau au jus	Poisson blanc pané au riz soufflé Et citron	Riz safran carotte amandes pistache menthe raisin
	Frites*	Petits pois	Haricots beurre	
Pont l'Evêque AOP	Salade de fruits	Yaourt nature		Smoothie pomme pêche
Fruit de saison		Fruit de saison	Gâteau aux pommes	
Pain et miel Lait ½ écrémé Fruit	Pain et barre de chocolat Lait ½ écrémé Fruit de saison	Pain et fromage fondu Purée de fruits	Pain et confiture Fruit Yaourt nature	Pain et beurre Fruit Yaourt nature

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

*Pommes de terre noisette : pour l'école Jardinet et Saint-André des Arts

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



Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée



CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



SODEXO SERVICES DE QUALITÉ DE VIE



Noa et Papille