

# Menus de la Semaine du 2 au 3 janvier 2020










Pain frais fabriqué par un artisan local à base de farine de tradition française blé et meunier de la région parisienne

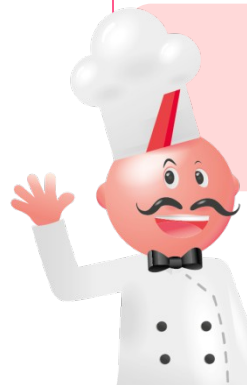


MEILLEUR DANS L'ASSIETTE  
MEILLEUR POUR L'PLANÈTE



du 6<sup>e</sup> Arrondissement

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				<b>MENU VEGETARIEN</b>
			Salade iceberg et dés de mimolette	Œufs durs  
			 Filet de colin meunière et quartiers de citron	Couscous végétarien  
			Purée de pomme de terre	
			Compote de pomme fraise	Banane  
		Pain aux raisins Fruit de saison Eau de source	*Napolitain *Compote pomme poire *Jus d'orange 100% pur jus	*Pain confiture *Fruit *Eau de source



Issu du commerce  
équitable



Issu de  
l'agriculture  
biologique



Plat végétarien



Label Rouge



Plat du chef



AOP



UE : Aide à  
destination des  
écoles





















**sodexo**

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

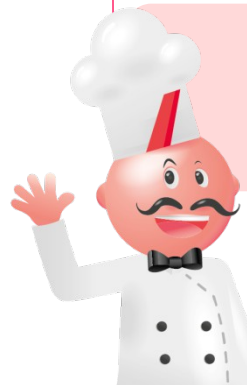
# Menus de la Semaine du 6 au 10 janvier 2020



Pain frais fabriqué par un artisan local à base de farine de tradition française blé et meunier de la région parisienne

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		<b>MENU VEGETARIEN</b>		
	Salade Iceberg et emmental	Carottes râpées  	Mâche	Potage Saint Germain (pois cassés) et kiri 
Bœuf bourguignon 	Cuisse de poulet rôti LR 	Omelette au fromage  	Steak haché de veau au jus 	Saumonette sauce crème
Pâtes Pennes  	Frites  	Petits pois  	Gratin de chou-fleur  	Brunoise de légumes et semoule
Fromage à la coupe : Coulommiers		Fromage blanc nature		
Orange	Cocktail de fruits au sirop		Galettes des rois	Clémentine  

Pain et miel  
Compote de pomme  
Eau de source



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



UE : Aide à destination des écoles



MSC pêche durable



Race à viande



Label Rouge



AOP






















**sodexo**

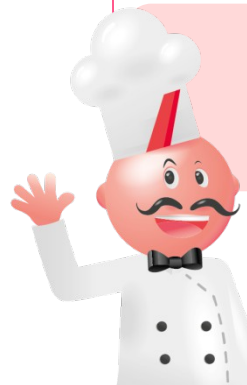
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 13 au 17 janvier 2020



Pain frais fabriqué par un artisan local à base de farine de tradition française blé et meunier de la région parisienne

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade d'endives et dés de gouda	Tajine de dinde 	Salade de chou blanc  	<b>MENU VEGETARIEN</b>  Soupe de poireaux et samos	Chipolatas <i>S/P : Saucisse de volaille</i>
Spaghetti bio bolognaise  	Légumes tajine et semoule	Poisson pané  Quartier de citron	Chili sin carne 	Lentilles   
Compote d'abricots	Yaourt nature  	Purée de potiron gratinée	Ananas  	Cantal AOP à la coupe  
	Pomme  	Poire  		Clafoutis aux pommes
Pain et barre chocolat Fruit de saison Jus de fruit 100% pur jus				



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



UE : Aide à destination des écoles



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE



MSC pêche durable



Race à viande



Label Rouge






















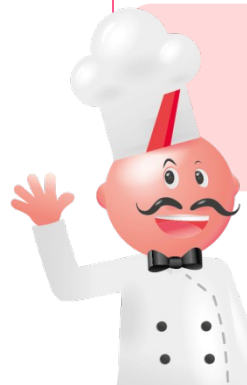
AOP

# Menus de la Semaine du 20 au 24 janvier 2020



Pain frais fabriqué par un artisan local à base de farine de tradition française blé et meunier de la région parisienne

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				<b>MENU VEGETARIEN</b>
	Potage de carottes et kiri  	Carottes râpées  	Céleri rémoulade	
Blanquette de veau 	Filet de limande sauce ciboulette 	Sauté de bœuf stroganoff 	Cordon bleu	Pâtes Pennes sauce tomate végétarienne (soja sans OGM) 
Haricots verts et riz	Pommes vapeur	Julienne de légumes et semoule	Flageolets	
Fromage à la coupe : Saint Nectaire AOP  		Yaourt nature		Yaourt nature bio  
Orange  	Banane  		Pomme  	Moelleux aux poires (avec farine anti-gaspi) 
Pain et confiture				
Compote de pommes				
Eau de source				



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



UE : Aide à destination des écoles



MSC pêche durable



Race à viande



Label Rouge

















AOP

# Menus de la Semaine du 27 au 31 janvier 2020



Pain frais fabriqué par un artisan local à base de farine de tradition française blé et meunier de la région parisienne

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>MENU VEGETALIEN</b>		<b>MENU MEXIQUE</b>	
Cuisse de poulet rôti 	Potage cultivateur aux légumes	Escalope de dinde 	Chips tortilla et guacamole	Filet de colin meunière et quartier de citron 
Ratatouille et blé  	Ravioli au tofu et mozzarella 	Potatoes	Chili con carne et riz 	Purée de brocolis et PDT
Fromage blanc		Petit Cotentin		Petit fromage blanc au lait entier
Clémentine  	Liégeois au chocolat	Poire  	Cake ananas maison 	Banane  
Pain et barre de chocolat				
Fruit de saison				
Jus de fruits 100% pur jus				



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



UE : Aide à destination des écoles



MSC pêche durable



Race à viande



Label Rouge






















AOP

# Menus de la Semaine du 3 au 7 février 2020



Pain frais fabriqué par un artisan local à base de farine de tradition française blé et meunier de la région parisienne

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>MENU VEGETARIEN</b>			
Sauté de bœuf 	Potage de légumes	Filet de hoki sauce provençale 	Carottes râpées et mozzarella 	Cuisse de poulet rôtie 
Semoule bio  	Nuggets au fromage (emmental et PDT) 	Riz  	Escalope de porc, S/P : Escalope de dinde 	Frites  
Fromage à la coupe : Gouda	Epinards et PDT à la crème	Petit filou aux fruits	Haricots verts	Fromage à la coupe : Brie
Pomme  	Cake au chocolat 	Kiwi  	Crêpe	Clémentine  
Pain et miel Yaourt à boire Eau de source				



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



UE : Aide à destination des écoles



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE



MSC pêche durable



Race à viande



Label Rouge





















AOP

# Menus de la Semaine du 10 au 14 février 2020 – Vacances scolaires



Pain frais fabriqué par un artisan local à base de farine de tradition française blé et meunier de la région parisienne

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>MENU VEGETARIEN</b>				
Betteraves 	Salade Iceberg		Mâche et emmental	Carottes  
Omelette au fromage   	Bœuf bourguignon 	Escalope de dinde à la crème 	Pâtes carbonara de dinde	Poisson pané
Poêlée de légumes	Carottes et pommes de terre  	Petits pois et semoule		Pommes de terre persillées
	Yaourt aromatisé	Fromage à la coupe : Saint Nectaire  	Flamby	Fromage blanc  
Poire  		Orange  		

\*Pain et chocolat

\*Barre Bretonne

Pain aux raisins

\*Napolitain

\*Pain confiture

\*Compote

\*Fruits

Fruit de saison

\*Compote

\*Fruit

\*Eau de source

Jus de fruits 100% pur jus

Eau de source

\*Jus de fruits 100% pur jus

\*Eau de source



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



UE : Aide à destination des écoles



MSC pêche durable



Race à viande



Label Rouge



AOP





















**sodexo**

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 17 au 21 février 2020 – Vacances scolaires



Pain frais fabriqué par un artisan local à base de farine de tradition française blé et meunier de la région parisienne

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				<b>MENU VEGETARIEN</b>
Blanquette de veau 	Salade iceberg et cheddar	Céleri  	Nuggets de poulet	Macédoine de légumes
Boulogour	Filet de merlu sauce citron 	Steak haché de bœuf 	Carottes persillées	Quenelle nature sauce forestière (champignons) 
Fromage à la coupe : Carré de l'Est	Coquillettes  	Haricots verts	Fromage à la coupe : Cantal AOP  	Riz  
Pomme  	Yaourt nature bio  	Fromage blanc, muesli, caramel	Gâteau Marbré	Ananas  

\*Barre bretonne

\*Fruits

\*Jus de fruit  
100% pur jus

\*Viennoiserie

\*Compote

\*Eau de source

Pain et barre chocolat

Fruit de saison

Jus de fruit 100% pur jus

\*Napolitain

\*Fruits

\*Eau de source

\*Pain confiture

\*Compote

\*Jus de fruit 100% pur  
jus



Issu du commerce équitable



MSC pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Race à viande



Plat végétarien



Label Rouge



Plat du chef



AOP



UE : Aide à destination des écoles



**sodexo**

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE



# Menus de la Semaine du 24 au 28 février 2020


























SE DES ECOLES

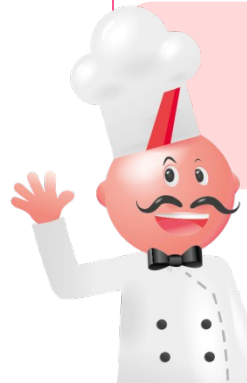


du 6<sup>e</sup> Arrondissement



Pain frais fabriqué par un artisan local à base de farine de tradition française blé et meunier de la région parisienne

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				<b>MENU VEGETARIEN</b>
	Pomelo	Salade iceberg et mimolette	Carottes râpées  	Potage de légumes et kiri 
Sauté d'agneau 	Filet de colin-meunière et quartier de citron 	Carbonnade de bœuf 	Cuisse de poulet LR 	Couscous végétarien 
Lentilles   	Carottes  	Chou-fleur béchamel	Riz  	Couscous végétarien (semoule, pois chiches et légumes couscous) 
Petit fromage blanc au lait entier				
Orange  	Cake aux pralines 	Compote pomme poire Allégée en sucres	Pomme  	Banane  
Pain et miel Compote de pomme Eau de source				



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



UE : Aide à destination des écoles



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE



MSC pêche durable



Race à viande



Label Rouge



AOP