

# Menus de la Semaine du 3 au 7 Aout 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
Pastèque				<b>Menu Végétarien</b>
Cuisse de poulet LR au jus 	Filet de merlu MSC sauce citron 	Radis beurre		Tomates Bio vinaigrette  
Blé Bio 	Carottes et petits pois	Veau haché LR 	Cordon Bleu	Nuggets de fromage
Yaourt nature Bio   	Fromage : Saint Nectaire AOP  	Purée de pommes de terre	Duo de courgettes et riz	Pâtes coquillettes Bio 
	Fromage blanc		Fromage Saint Paulin	Compote de pomme
	Fruit de saison Bio  		Fruit de saison Bio  	
Barre bretonne	Pain et confiture	Biscuit Napolitain	Viennoiserie chocolat	Pain et barre de chocolat
Fruit de saison	Compote de pommes	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de pommes
Eau de source	Jus de fruit 100% pur jus	Eau de source	Eau de source	Eau de source

GOUTER

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



MSC pêche durable



Race à viande



AOP



Label Rouge



« UE : Aide UE à destination des écoles »



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 10 au 14 Aout 2020



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

MIEUX DANS L'ASSIETTE  
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

du 6<sup>e</sup> Arrondissement

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Escalope de Dinde LR </p> <p>Petits pois et riz</p> <p>Fromage : Saint Nectaire AOP  </p> <p>Fruit de saison Bio  </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Steak Hachés </p> <p>Purée Patate douce</p> <p>Fromage emmental</p> <p>Pêche au sirop</p>	<p>Concombres Bio, vinaigrette et fromage edam  </p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Ratatouille et semoule Bio </p> <p>Glace</p>	<p><b>Menu sans viande</b></p> <p>Tomates vinaigrette</p> <p>Omelette Bio Nature </p> <p>Pates Tortis-Gruyère</p> <p>Petit filou</p>	<p>Filet de colin MSC pané et quartier de citron </p> <p>Pot Persillées</p> <p>Yaourt nature Bio  </p> <p>Fruit de saison Bio  </p>
<p>Pain et miel</p> <p>Compote de pommes</p> <p>Jus de fruits 100% pur jus</p>	<p>Barre bretonne</p> <p>Compote de pommes</p> <p>Jus fruits 100% pur jus</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Eau de source</p>	<p>Barre bretonne</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Eau de source</p>	<p>Biscuit Napolitain</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Eau de source</p>

GOUTER

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



MSC pêche durable



Race à viande



AOP



Label Rouge



« UE : Aide UE à destination des écoles »



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 17 au 21 Aout 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 LA PLANÈTE

du 6<sup>e</sup> Arrondissement

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		<b>Menu végétarien</b>		
<p>Filet de cabillaud MSC sauce crème</p>  <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison Bio</p>  	<p>Salade de courgettes et carottes râpées</p> <p>Escalope de dinde LR</p>  <p>Riz Bio</p>  <p>Fromage blanc</p>	<p>Pizza mozzarella, champignons et olives</p> <p>Salade verte Bio</p>   <p>Fromage blanc et sucre issu du commerce équitable</p>    <p>Compote Pommes Fraises</p>	<p>Nuggets de Poulet</p>  <p>Pommes Noisettes ketchup</p> <p>Fromage: Saint Nectaire AOP</p>   <p>Fruit de saison Bio</p>  	<p>Tomate basilic et dés d'emmental</p> <p>Spaghettis bolognaise</p> <p>Muffin</p> 
<p>Pain et confiture</p> <p>Compote de pommes</p> <p>Jus de fruits 100% pur jus</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Eau de source</p>	<p>Pain et barre chocolat</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Jus de fruit 100% pur jus</p>	<p>Biscuit Napolitain</p> <p>Compote de pommes</p> <p>Eau de source</p>	<p>Barre bretonne</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Eau de source</p>

GOUTER

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



MSC pêche durable



Race à viande



AOP



Label Rouge



« UE : Aide UE à destination des écoles »



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 24 au 28 Août 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
<p>Concombres sauce fromage blanc</p> <p>Escalope de dinde LR</p>  <p>Frites et ketchup</p> <p>Compote pomme fraise</p>	<p>Tajine de bœuf charolais</p>  <p>Semoule</p> <p>Petit filou</p> <p>Fruit de saison Bio</p> 	<p><b>Menu sans viande</b></p> <p>Melon jaune</p> <p>Omelette nature Bio et ketchup</p>  <p>Pâtes Penne Bio au gruyère</p>  <p>Yaourt nature Bio</p> 	<p>Rôti de dinde LR</p> <p>Courgettes et riz</p> <p>Fromage: Cantal</p>  <p>Fruit de saison Bio</p> 	<p>Carottes râpées Bio et fromage mimolette</p>  <p>Filet de colin meunier citron</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Beignet aux pommes</p>
<p>Pain et confiture</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Eau de source</p>	<p>Pain et miel</p> <p>Compote de pommes</p> <p>Jus fruits 100% pur jus</p>	<p>Barre bretonne</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Eau de source</p>	<p>Biscuit Napolitain</p> <p>Compote de pommes</p> <p>Eau de source</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Eau de source</p>

GOÛTER

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



MSC pêche durable



Race à viande



AOP



Label Rouge



« UE : Aide UE à destination des écoles »



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

