

Menus des élémentaires

Semaine du 17 au 21 Janvier 2022



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



48% de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Sauté de veau marenge (tomate, champignons) Sauté de bœuf marenge</p> <p>Semoule</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées et tomme blanche <i>Producteur d'Ile de France</i></p> <p>Filet de limande à la crème</p> <p>Brocolis Et pommes de terre <i>Pommes de terre d'Ile de France</i></p> <p>Gateau nature Beignet au chocolat</p>	<p>Filet de poulet</p> <p>Lentilles et carottes</p> <p>Coulommiers</p> <p>Kaki</p> <p>Pompon Fruit de saison bio Eau</p>	<p>Chou rouge vinaigrette</p> <p>Bolognaise de bœuf</p> <p>Tortis semi-complète Et fromage râpé</p> <p>Fromage blanc nature et brisures Oréo</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Potage poireaux, carottes, navet et pommes de terre et vache qui rit</p> <p>Glafoutis (œuf, fromage blanc et lait bio) Garottes, pommes de terre, mozzarella Nuggets de fromage</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Banane</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée

Producteurs locaux – Ile de France



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



Viande raciale française

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

Menus des élémentaires











































Semaine du 24 au 28 Janvier 2022



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



48% de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Menu végétarien 100 % BIO</p>  <p>Chili sin carne (haricots rouges et œufs, légumes ratatouille, tomate, riz)</p>   <p>Fromage blanc nature Bergerie de Rambouillet</p>   <p>Fruit de saison</p>  	<p>Rôti de bœuf</p>  <p>Steak haché de bœuf</p>  <p>Purée de pommes de terre maison</p>  <p>Saint Nectaire AOP</p>   <p>Fruit de saison</p>  	<p>Velouté de chou-fleur à l'indienne</p>   <p>Betteraves</p>   <p>Haché de veau</p>  <p>Coquillettes semi-complètes</p>    <p>Et fromage râpé</p>  	<p>ENGLAND</p>  <p>Coleslaw and Cheddar</p>   <p>Salade coleslaw</p> <p>Et tranches de cheddar</p> <p>Fish and chips</p>  <p>Filet de poisson meunière et quartier de citron</p>   <p>Frites ou pommes de terre sautées</p> <p>Chips</p>   <p>Cheesecake</p> <p>Brownie crème anglaise</p>	<p>NOUVELLE RECETTE</p>  <p>Sauté de dinde façon blanquette</p>   <p>Poêlée de carottes, fève sauce aigre douce et riz</p>   <p>Yaourt nature</p>   <p>Bergerie de Rambouillet</p> <p>Fruit de saison</p>  
<p>Petit beurre Yaourt à boire Fruit de saison bio</p> 				

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée

Producteurs locaux – Ile de France



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



Viande raciale française

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



































Menus de la Semaine du 31 janvier au 04 Février 2022



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



48% de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Velouté de carotte et vache qui rit </p> <p>Dos de cabillaud au curry doux </p> <p>Blé </p> <p>Fruit de saison   <i>Producteur d'Ile de France</i></p>	<p>Menu végétarien </p> <p>Salade verte   Saint Paulin</p> <p>Géréales, butternut poischiche, amandes </p> <p>Pâtes  aux légumes du soleil</p> <p>Gate aux pommes   Tarte aux pommes</p>	<p>Sauté de veau au jus </p> <p>Carottes et boulgour </p> <p>Coulommiers </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Pain et miel  Compote bio  Jus de fruits 100% pur jus </p>	<p>Vive les crêpes</p> <p>Chou rouge   Mimolette</p> <p>Escalope de porc   S/P: escalope de dinde  Escalope de dinde Sauce tomate</p> <p>Brocolis persillés  </p> <p>Crêpe au sucre de canne équitable</p>	<p>Poulet rôti</p> <p>Pâtes semi-complet  <i>du pays d'Othe</i>  et ratatouille</p> <p>Saint Nectaire AOP  </p> <p>Fruit de saison  </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée

Producteurs locaux – Ile de France



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



Viande raciale française

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

