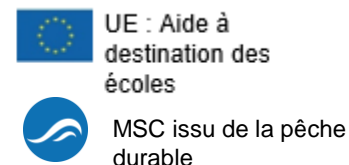


Menus de la Semaine du 26 au 30 avril 2021



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
			MENU VEGETARIEN	
<p>Steak haché de bœuf </p> <p> Frites ou pomme noisettes</p> <p>Coulommiers</p> <p> Pommes bio </p>	<p>Filet de poisson </p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Concombres et « Cantal » </p> <p>Emincé de dinde aux herbes</p> <p>Haricots verts </p> <p>Banane</p>	<p>Couscous végétarien (semoule bio) </p> <p>Bûche de chèvre</p> <p>Beignet chocolat</p>	<p>Terrine de légumes</p> <p>Coquillettes bolognaise (égrené de bœuf) et </p> <p>Emmental râpé</p> <p> Fruit de saison</p>
			<p>Pain et confiture</p> <p>Compote de pomme</p> <p>Eau de source</p>	
















Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

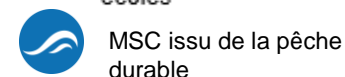
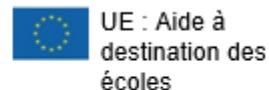


Menus de la Semaine du 3 au 7 Mai 2021



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
MENU VEGETARIEN 				
Salade iceberg et dés de mimolette			Salade verte  	
Spaghettis aux légumes	Rôti de bœuf  Lentilles du pays d'Othe  	Colin sauce tomate 	Saucisse chipolata S/P: saucisse de volaille	Emincé de dinde au curry
	Fromage à la coupe : Pont l'évêque  	Purée de carottes	Haricots blancs à la tomate	Petit pois
Compote 	Fruit de saison  	Yaourt nature	Fromage blanc	Clafoutis aux fruits 
		*Barre bretonne *Compote		
Jus de fruit 100% pur jus				



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 10 au 14 Mai 2021



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
Repas Espagnol				
  <p>Pollo Poulet rôti</p>  <p>Arroz Riz safrané</p>  <p>Queso tomme noire Tomme noire</p> <p>Sandia Pastèque</p>	<p>Emincé de bœuf</p>  <p>Blé</p> <p>Fromage à la coupe: Cantal</p>   <p>Fruit de saison</p>  	<p>Carottes râpées</p> <p>Poisson pané</p>  <p>Haricots beurre</p> <p>Cake à la vanille</p> 	FERIE	FERIE
<p>Viennoiserie</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Eau de source</p>				



Issu de l'agriculture biologique



Race à viande



Plat végétarien



Label Rouge



Plat du chef



AOP



UE : Aide à destination des écoles



MSC issu de la pêche durable



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits


sodexo

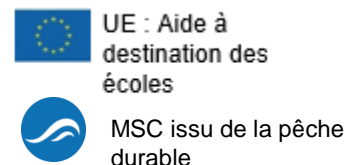
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 17 au 21 Mai 2021



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
		MENU VEGETARIEN 		
<p>Steak de veau </p> <p>Frites </p> <p>Petit fromage blanc au lait entier</p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Betteraves et « Saint Nectaire »  </p> <p>Sauté de dinde aux herbes </p> <p>Riz </p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Crispidor au fromage</p> <p>Farfalles </p> <p>Flan vanille nappé caramel</p> <p>Pain et barre chocolat Fruit de saison Jus de fruit 100% pur jus</p>	<p>Concombres et emmental</p> <p>Filet de limande sauce créole </p> <p>Petits pois et carottes</p> <p>Gâteau amandes et miel </p>	<p>Chipolatas S/P : Saucisse de volaille</p> <p>Lentilles du pays d'Othe  </p> <p>Fromage à la coupe : Brie</p> <p>Fruit de saison</p>


















Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

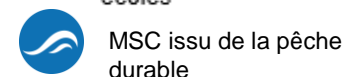


Menus de la Semaine du 24 au 28 Mai 2021



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
			MENU VEGETARIEN 100% BIO 	
FERIE	Colin façon meunière 	Escalope de poulet 	Omelette aux herbes 	Tomates et « Cantal »  
	Brocolis à la béchamel et riz 	Pommes de terre vapeurs	Penne semi-complètes 	Rôti de bœuf 
	Tomme grise	Yaourt nature	Emmental  	Haricots verts
	Melon jaune	Fruit de saison  	Compote pomme abricot 	Cake au chocolat 
Pain et confiture Compote de pommes Eau de source				



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 31 mai au 04 Juin 2021



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
Carottes râpées et emmental	Pâté en croûte et cornichons S/P: pâté de volaille		Melon charentais	100% BIO MENU VEGETARIEN
Sauté de porc S/P: sauté de dinde	Sauté de veau au jus	Colin d'Alaska Sauce tomate	Emincé de bœuf jus aux herbes	Œufs durs mayonnaise
Semoule aux petits légumes	Duo de courgettes, riz	Pommes de terre safranée	Chou fleur en gratin	Raviolis au tofu Et emmental râpé
Lacté chocolat	Fruit de saison	Fromage à la coupe: Camembert	Gâteau au yaourt	Fruit de saison
		Pain et miel Fruit de saison Jus de fruits 100% pur jus		



Issu de l'agriculture biologique



Race à viande



Plat végétarien



Label Rouge



Plat du chef



AOP



UE : Aide à destination des écoles



MSC issu de la pêche durable



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 07 au 11 Juin 2021



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
			MENU VEGETARIEN 	
<p>Spaghetti bolognaise Et emmental râpé </p> <p>Fromage à la coupe : Brie</p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Taboulé </p> <p>Sauté d'agneau </p> <p>Carottes  </p> <p>Fromage blanc et brisure d'Oréo</p>	<p>Filet de Colin </p> <p>Ratatouille et riz  </p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Tomates  </p> <p>Farfalles aux légumes du sud et emmental râpé</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Escalope de porc au jus S/P : Escalope de dinde  </p> <p>Brocolis et pommes de terre béchamel</p> <p>Fromage à la coupe : Saint nectaire  </p> <p>Gâteau façon financier  </p>
<p>Pain au chocolat Fruit de saison Eau de source</p>				



Issu de
l'agriculture
biologique



Race à viande



Plat végétarien



Label Rouge



Plat du chef



AOP



UE : Aide à
destination des
écoles



MSC issu de la pêche
durable



Menus proposés sous réserve
de disponibilité des produits


















sodexo

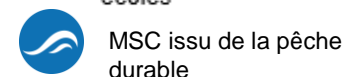
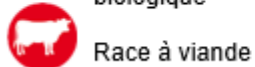
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 14 au 18 Juin 2021



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
MENU VEGETARIEN 			REPAS PORTUGAIS 	
<p>Couscous végétarien (semoule bio) </p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Salade iceberg</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts et pommes de terre  </p> <p>Petit pot de glace</p>	<p>Melon jaune </p> <p>Sauté de dinde </p> <p>Coquillettes</p> <p>Lacté vanille</p>	<p>Ovos cozidos <i>Oeufs durs mayonnaise</i></p> <p>Hoki de pescada portuguesa <i>Hoki sauce portugaise</i> </p> <p>Poêlée de légumes et riz <i>Vegetais fritos e arroz</i> </p> <p>Melancia <i>Pastêque</i>  </p>	<p>Tomates et « dés de cantal » AOP  </p> <p>Rôti de bœuf au jus </p> <p>Blé</p> <p>Gâteau pomme framboise </p>
<p>Pain et miel</p> <p>*Fruit</p> <p>Eau de source</p>				



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits






















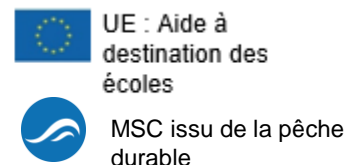
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 21 au 25 Juin 2021



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
				MENU VEGETARIEN 
Carottes râpées sauce fromage blanc	Concombres	Salade iceberg et « gouda »		
Fricassé de thon sauce armoricaine	Steak haché de bœuf 	Escalope de dinde 	Veau marengo 	Chili sin carne (riz)
	 Frites / pommes sautées	 Purée de brocolis du chef	Haricots verts et semoule	
Penne	  Yaourt aromatisé		Fromage à la coupe : Saint Nectaire  	Camembert  
Mister freeze		  Fruit de saison	  Fruit de saison	  Cake à la myrtille
		*Barre bretonne *Compote		
		Jus de fruit 100% pur jus		



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 28 Juin au 2 Juillet 2021



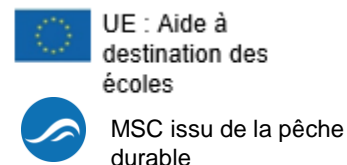
MELLEUR DANS L'ASSIETTE
MELLEUR POUR LA PLANETE

du 6^e 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
			MENU VEGETARIEN	
	Melon charentais			Tomates mozzarella
Saucisse de Strasbourg S/P : Saucisse de volaille	Filet de colin meunière et citron	Sauté de dinde	Moelleux au gouda	Tajine de bœuf
Lentilles du Pays d'Othe	Printanières de légumes	Coquillettes	 Epinards branches	Semoule
Fromage blanc		Petit louis	Fromage à la coupe: Pont l'évêque	
Fruit de saison	Dessert lacté	Fruit de saison	Clafoutis aux cerises	Beignet au chocolat
		Pain aux raisins Fruit de saison Eau de source		



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



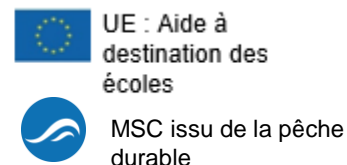
Menus de la Semaine du 5 au 9 Juillet 2021



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

du 6^e Arrondissement

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Vacances d'été		MENU VEGETARIEN
Aiguillettes de poulet	Roti de bœuf	Pastèque		Concombres et dés de mimolette
Boulgour à la sauce tomate	 Carottes sautées et pdt	Filet de Merlu	Sauté de porc jus aux oignons S/P: sauté de dinde	Omelette
Yaourt nature	Fromage à la coupe: Cantal	Pennes semi-complète et emmental râpé	Ratatouille et quinoa	Riz
Fruit de saison	Cake au citron	Petit pot de glace vanille fraise	Fromage à la coupe: Tomme blanche	Poire au sirop
		Pain aux raisins	Pompon	*Pain confiture
		Fruit de saison	*Fruit	*Compote
		Eau de source	*Jus de fruits 100% pur jus	*Eau de source



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

