

Menus de la Du 10 au 14 Juin 2024



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

56 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Festival du mieux manger		Repas du Chef Antonin Bonnet servi à St Benoit	
<p>Haricot rouge sauce tomate</p> <p>Pommes de terre quartier avec peau</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Purée pommes banane</p> <p>Pain et barre de chocolat Lait $\frac{1}{2}$ écrémé Fruit</p>	<p>Penne bolognaise aux lentilles verte</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Et miel local</p> <p>Fruit</p> <p>Pain et beurre Purée de fruits Lait $\frac{1}{2}$ écrémé</p>	<p>Blé sauce au thon et tomate façon bolognaise</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p> <p>Pain et confiture Fruit</p>	<p>Salade de tomates & haricots verts au pesto</p> <p>Poulet local & romarin</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Panna cotta vanille compotée de rhubarbe & fraise locale</p> <p>Pain et fromage frais Purée de fruits</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Boulettes de bœuf sauce moutarde à l'ancienne</p> <p>Semoule</p> <p>Gâteau au chocolat</p> <p>Pain et miel Fruit de saison Yaourt nature</p>



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

