

Menus de la Semaine du 30 janvier au 03 Février 2023



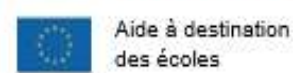
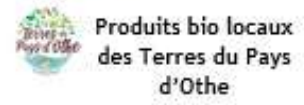
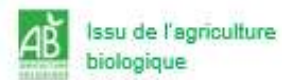
Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6^{ème} arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

93 % d'alimentation durable dont
53 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas végétarien		Vive les crêpes	Repas végétarien
Salade verte		Chou chinois vinaigrette Et dés d'emmental	Salade florida (pamplemousse, mandarine, croûtons) et dés d'edam	Soupe de potiron
Sauté de dinde à la moutarde		Sauté de veau sauce marengo	Colin d'Alaska pané	Tarte aux fromages (emmental, mozzarella)
Brocolis et pommes de terre persillés	Dahl de lentilles corail et riz bio	Pommes de terre vapeur	Bouquet de légumes (Haricots verts , petits pois, chou-fleur)	Salade verte
Liégeois saveur chocolat	Carré (fromage)	Yaourt nature	Crêpe et pâte à tartiner	Banane
Pain et confiture Lait $\frac{1}{2}$ écrémé Purée de fruits	Viennoiserie Lait $\frac{1}{2}$ écrémé Fruit de saison	Pain et miel Fromage blanc Fruit	Pain et beurre Yaourt nature Fruit	Pain et fromage fondu Fruit Eau

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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



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

Menus de la Semaine du 06 au 10 Février 2023



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

93 % d'alimentation durable dont
53 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Repas végétarien	
Sauté de bœuf (paprika persil)	Salade verte	Filet de merlu (carottes, champignons, crème liquide, curcuma, noix de coco, poivron, ersatz safran moulu)	Boulgour à la Mexicaine (boulgour, maïs, Brocolis, haricots rouges)	Carottes , cèleri Et Saint nectaire AOP
Carottes au jus	Saucisse de volaille	Purée de potiron	Petit fromage frais aux fruits	Sauté de dinde (champignons, crème liquide)
Yaourt nature <i>Producteur d'Île de France</i>	Pommes de terre vapeur persillées	Tomme blanche	Riz	Riz
Fruit de saison	Lacté saveur chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison <i>Producteur d'Île de France</i>	Smoothie ananas fruit de la passion
Palet breton Fruit Lait ½ écrémé	Pain et fromage frais ½ sel Fruit Eau	Pain et confiture Yaourt nature Purée de fruits	Pain et beurre Fruit Lait ½ écrémé	Pain et miel Fruit Yaourt nature

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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



Issu de l'agriculture biologique
 Plat du chef
 Plat végétarien
 Appellation d'Origine Protégée
 CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2
 Décongelé

Pêche durable
 Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe
 Label Rouge
 Aide à destination des écoles
 Charolais

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

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

Menus de la Semaine du 13 au 17 Février 2023



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

93 % d'alimentation durable dont
53 % de produits issus de l'agriculture biologique



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Repas végétarien 100 % BIO	Menu proposé par la classe de CE1 de l'école Jardinnet		MENÙ ITALIANO	
Salade verte et betteraves et emmental 	Velouté de potiron et fromage frais Poisson blanc pané croustillant Riz et carottes au jus Mousse au chocolat au lait	Pommes de terre ciboulette Et gouda Wings de poulet sauce barbecue Courgettes persillés Fruit de saison	Crema al mascarpone, pesto rosso e grissini <i>Crème mascarpone, pesto rouge et gressin</i> Pasta alla carbonara <i>Pennes façon carbonara S/p: dés de dinde</i> El torta Cake nature (œuf bio)	Carottes râpées Sauté de porc au jus S/p: Sauté de dinde au jus Boulgour aux petits légumes Yaourt nature
Pain et fromage frais Fruit Eau	Pain et beurre Purée de fruits Lait ½ écrémé	Pain et barre de chocolat Lait ½ écrémé Fruit	Pain et miel Fruit de saison Yaourt nature	Pain et confiture Fruit Eau

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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



Noa et Papill



Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée



CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2



Décongelé



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



Charolais



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

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

Menus de la Semaine du 20 au 24 Février 2023 **Vacances scolaires**



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

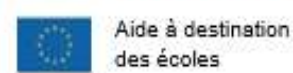
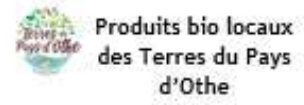
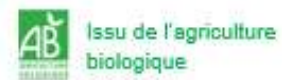
93 % d'alimentation durable dont
53 % de produits issus de l'agriculture biologique



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Repas végétarien
Colin d'Alaska pané au riz soufflé	Salade verte et dés de cantal AOP	Veau haché au jus	Chou rouge	Betteraves
Riz	Emincé de dinde au caramel	Printanière de légumes	Poulet rôti sauce végétale pommes curry	Nuggets à l'emmental
Bûche de lait de mélange	Haricot beurre	Yaourt nature	Purée de patate douce	Haricots verts
Fruit de saison	Eclair au chocolat	Fruit de saison	Fromage blanc Et miel	Fruit de saison <i>Producteur d'Ile de France</i>
Pain et miel Yaourt nature Jus d'orange	Pain et beurre Fruit de saison Eau	Pain et barre de chocolat Lait $\frac{1}{2}$ écrémé Purée de fruits	Pain et confiture Fruit Yaourt nature	Pain et fromage frais Fruit Eau

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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



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

Menus de la Semaine du 27 au 28 Février 2023 **Vacances scolaires**



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

93 % d'alimentation durable dont
53 % de produits issus de l'agriculture biologique



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade verte   Dés de mimolette			
Omelette  	Sauté de dinde  (poivron, pulpe de tomate)			
Coquillettes 	Petits pois			
Yaourt aromatisé 				
Fruit de saison   <i>Producteur d'Ile de France</i>	Gâteau basque 			
Pain et beurre Lait ½ écrémé  Fruits de saison	Pain et confiture Compote de fruits allégée en sucre  Yaourt nature			

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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



Noa et Papilla



Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée



Décongelé



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Aide à destination des écoles



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

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