










# Menus de la Semaine du 30 décembre 2024 au 03 janvier 2025



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

55 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<p>Emincé dinde  au jus</p> <p>Carotte pdt vapeur persille</p> <p>Fromage blanc nature  </p> <p>Fruit de saison  </p> <p>Pain et fromage frais Purée de fruits </p>	<p>Chou chinois vinaigrette moutarde</p> <p>Et dés d'emmental </p> <p>Meunière colin d'Alaska et citron </p> <p>Haricot vert</p> <p>Dessert lacté gélifie</p> <p>Pain et confiture Fruit Lait <math>\frac{1}{2}</math> écrémé </p>



AOP



Aide à destination des écoles



Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 06 au 10 janvier 2025



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

55 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				 La galette des rois
Sauté de bœuf  sauce orientale (tomate, carotte, oignon, quatre épices)	Nuggets de pois chiche  et ketchup	Coleslaw (carotte, chou blanc ) mayonnaise)	Soupe de légumes vache qui rit	Endive  et dés de mimolette
Semoule	Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet) et riz	Merlu  sauce curry	Clafoutis chou-fleur pomme de terre mozzarella	Aiguillette de poulet Au jus
Petit fromage blanc nature au lait entier	Coulommiers	Coquillettes semi complète	Yaourt nature	Epinards à la crème et pommes de terre vapeur
Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt nature	Fruit de saison	Galette frangipane
Pain et beurre Yaourt nature	Pain et confiture Petit fromage frais Fruit	Madeleine Lait $\frac{1}{2}$ écrémé fruit	Pain  et fromage fondu Compote de poire allégée en sucre	Pain et barre de chocolat Fruit Lait $\frac{1}{2}$ écrémé



Aide à destination des écoles



Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 13 au 17 janvier 2025



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

55 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<p>« Les agrumes »</p>	
	Soupe de butternut et fromage fondu		Salade verte AB Agriculture Biologique vinaigrette aux agrumes et dés de gouda	Carottes râpées AB Agriculture Biologique Dés d'emmental AB Agriculture Biologique
Penne AB Agriculture Biologique sauce fèves, pesto et emmental râpé	Colin AB Agriculture Biologique sauce citron	Emincé de bœuf AB Agriculture Biologique au jus	Emincé de dinde BLEU BLANC CŒUR sauce agrumes cantadou potiron	Boulgour, korma végétarien butternut
Yaourt nature AB Agriculture Biologique	Semoule AB Agriculture Biologique et haricots verts persillés	Riz AB Agriculture Biologique	Chou-fleur	
Fruit de saison AB Agriculture Biologique	Fruit de saison	Fromage blanc AB Agriculture Biologique	Cake mandarine et cacao	Smoothie poire pomme ananas
Briochette aux pépites de chocolat Fruit Lait nature AB Agriculture Biologique	Pain AB Agriculture Biologique et fromage frais Purée de fruits	Pain et confiture Fruit Lait nature AB Agriculture Biologique	Biscuit grillé normand Fruit AB Agriculture Biologique Lait ½ écrémé	Pain et Miel Petit fromage frais nature Fruit AB Agriculture Biologique



AOP



Aide à destination des écoles
































Tout commence au quotidien

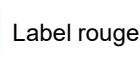
# Menus de la Semaine du 20 au 24 janvier 2025



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

55 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Mâche et betteraves vinaigrette et dés de cantal AOP 		Soupe au brocolis  et fourme d'Ambert 		Chou rouge  et Dés d'édam 
Dés de colin  sauce aux épices douces	Sauté de porc  sauce moutarde à l'ancienne 	Pommes de terre cube sauce butternut carotte pois chiche raisins	Veau haché  au jus	Omelette 
Riz  et lentilles  à l'indienne (épices tandoori)	Blé  et carottes au jus	Petit fromage frais nature	Semoule  et petits pois mijotés	Haricots verts  et macaroni 
Purée de pomme banane 	Pointe de brie	Yaourt nature 	Yaourt nature 	Gâteau haricots blancs et myrtille
Pain et fromage frais Lait nature Fruit 	Fruit de saison   Brioche Petit fromage frais nature Purée de fruits	Yaourt nature  Madeleine Fruit	Fruit de saison   Pain et beurre Lait nature  Fruit 	Vienniserie Petit fromage frais  Fruit 



Aide à destination des écoles



Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 27 au 31 janvier 2025



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

55 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte	Soupe de carotte, pomme de terre, poireau, fromage fondu			Carottes râpées
Dés d'emmental				Dés de gouda
Sauté de bœuf aux olives	Hoki sauce basquaise	Boulognais sauce légumes minestrone et croûtons	<b>LES RECETTES VÉGÉTALES</b> Penne sauce lentilles vertes tomate façon bolognaise et graine courge	Saute de porc sauce moutarde à l'ancienne
Semoule et ratatouille	Riz			S/p: Saute de dinde
	Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Yaourt nature	Coulommiers	Brocoli, chou-fleur et pommes de terre sauce blanche à l'emmental
Fruit de saison		Fruit de saison	Fruit de saison	Ile flottante
Pain et barre de chocolat Purée de fruits Lait ½ écrémé	Pain et confiture Petit fromage frais Fruit	Pain et fromage frais ½ sel Fruit	Pain et beurre Yaourt nature Fruit	Madeleine Purée de fruits Lait ½ écrémé



AOP



Aide à destination des écoles






















Tout commence au quotidien

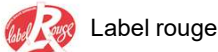
# Menus de la Semaine du 03 au 07 février 2025



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

55 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	 <b>La Sardaigne</b>			 <b>Vive les crêpes</b>
Céleri  rémoulade  Macaroni  sauce crème haricots blancs épices fumées et carottes  Yaourt nature 	Minestrone di verdure con fave <i>Soupe de légumes minestrone aux fèves</i>  Spezzatino di manzo con salsa di pomodoro, olive e origano <i>Steak haché de bœuf  sauce tomate olive origan</i>  Ratatouille di verdure <i>Ratatouille</i>  Torta con ricotta e gocce di cioccolato <i>Cake ricotta et pépites de chocolat</i>	Merlu  sauce citron  Riz  et épinards branche  Tomme blanche  Crème dessert saveur vanille	Salade verte    Pommes de terre lardons et fromage à tartiflette S/p: Gratin pomme de terre, champignons et fromage tartiflette  Fruit de saison  	Mâche et betterave Dés de cantal AOP  Vinaigrette  Omelette   Chou et carotte à la crème de thym  Crêpe au sucre
Madeleine Lait nature  Purée de fruits 	Pain  et barre de chocolat Petit fromage frais nature	Pain et confiture Fruit Lait $\frac{1}{2}$ écrémé 	Pain et beurre Petit fromage frais Purée de fruits 	Pain et fromage fondu Fruit



AOP



Aide à destination des écoles


























Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 10 février au 14 février 2025



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

55 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade verte  	Carottes râpées  	Soupe de courgettes  et fromage frais 	Endives et pommes vinaigrette
Emincé de saumon sc crème	Couscous végétal aux 5 légumes et raisins secs 	Sauté de poulet  sauce champignons crémée	Rôti de bœuf  et jus	Boulettes sarrasin lentilles  légumes sauce tomate
Penne  brocolis persillés Emmental râpé		Riz 		
		Coulommiers 	Purée de pomme de terre 	Petits pois mijotés
Fruit de saison  	Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Purée pomme banane	Fruit de saison  	Cake à la noix de coco
Pain et beurre Petit fromage frais Fruit 	Pain  et barre de chocolat Yaourt nature Compote de poire allégée en sucre	Viennoiserie Fruit Lait nature	Pain et fromage fondu Purée de fruits 	Brioche Lait $\frac{1}{2}$ écrémé  Fruit 



AOP



Aide à destination des écoles


























Tout commence au quotidien

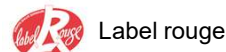
# Menus de la Semaine du 17 février au 21 février 2025 Vacances scolaires



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

55 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte et pommes vinaigrette	Pommes de terre <i>vinaigrette</i>	Céleri râpé		
Riz  sauce chili égrené végétal 	Dés de cantal AOP 	Dés d'emmental 	Colin d'Alaska Dés sauce oseille 	<b>Parmentier lentille verte champignon purée butternut</b> 
Liégeois au chocolat	Sauté de veau  sauce poivrade (caro oignon, persil)	Saucisse volaille façon chipolatas	Blé 	Salade verte 
	Haricots verts persillés	Carottes et semoule 	Pointe de brie	Fromage blanc nature 
	Fruit de saison 	Compote de pommes allégée en sucre 	Fruit de saison 	Gâteau basque 
Madeleine Lait $\frac{1}{2}$ écrémé Purée de fruits 	Pain  et fromage frais Compote pomme abricot allégée en sucre	Pain et confiture Yaourt nature  Fruit 	Barre bretonne Lait $\frac{1}{2}$ écrémé  Fruit 	Pain et beurre Lait nature  Fruit 



AOP



Aide à destination des écoles



Tout commence au quotidien





























# Menus de la Semaine du 24 février au 28 février 2025 Vacances scolaires



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

55 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Bœuf émincé  sauce goulash</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison  </p> <p>Pain et barre de chocolat</p> <p>Purée de fruits </p> <p>Lait ½ écrémé </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Colin Alaska pané  au riz soufflé et citron</p> <p>Purée de choux de Bruxelles et pomme de terre au fromage type parmesan</p> <p>Fromage blanc  </p> <p>Pain et beurre </p> <p>Lait nature </p> <p>Fruit </p>	<p>Haricots verts vinaigrette et dés de mimolette</p> <p>Poulet rôti  au jus</p> <p>Boulgour </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Barre bretonne</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte  </p> <p>Dés d'emmental  </p> <p>Sauté de dinde  sauce curry crémée</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Donuts sucré </p> <p>Pain  et fromage fondu</p> <p>Fruit</p>	<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Coquillettes  semi complètes sauce carotte bâtonnet, potiron et mozzarella cheddar</p> <p>Fruit de saison  </p> <p>Pain confiture</p> <p>Lait nature </p> <p>Fruit </p>



Aide à destination des écoles



Tout commence au quotidien