

Menus de la Semaine du 08 au 12 juillet 2024

Vacances scolaires



 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
		Concombre en cubes Dés d'emmental	Carottes râpées Dés de gouda	
	Poulet rôti	Omelette	Sauté de dinde sauce moutarde à l'ancienne	Farfalles aux légumes du sud (courgettes et ratatouille) et fromage de brebis
	Haricots verts persillés	Blé sauce tomate	Petits pois	
	Cantal AOP	Compote pomme fraise allégée en sucre	Brownie	Yaourt nature
	Fruit de saison			Fruit de saison
	Pain et barre de chocolat Yaourt nature	Pain et miel Fruit Lait ½ écrémé	Pain et confiture Yaourt nature Fruit	Madeleine Lait ½ écrémé Purée de fruits



Menus de la Semaine du 15 au 19 juillet 2024

Vacances scolaires



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
	Céleri rémoulade	Courgettes râpées <i>vinaigrette au curry</i>	Concombres rondelles Dés d'édam	
Emincé de bœuf sauce au thym	Moussaka végétarienne (aubergine, fromage de chèvre, pdt cube, légumes ratatouille)	Pennes bio semi complète sauce thon et tomate façon bolognaise Et emmental râpé	Riz semi complet korma végétarien brunoise provençale et petit pois	Steak haché de bœuf au jus
Carottes au jus et boulgour				Purée de pois cassés
Brie	Dessert lacté fraise à boire	Fruit de saison	Compote tous fruits allégée en sucre	Fromage frais saint morêt
Fruit de saison				Fruit de saison
Pain et Miel Yaourt nature Fruit	Pain et barre de chocolat Lait ½ écrémé Fruit	Pain et fromage fondu Purée de fruits	Pain et confiture Fruit Lait ½ écrémé	Pain et beurre Purée de fruits Yaourt nature



Issu de l'agriculture biologique



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Plat végétarien



Label Rouge



Appellation d'Origine Protégée



Aide à destination des écoles



Décongelé



Charolais



Produit local COFD



Produit Français



Tout commence au quotidien


















Menus de la Semaine du 22 au 26 juillet 2024

Vacances scolaires



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
<p>Tomates  </p> <p>Dés de cantal AOP  </p>			<p>Salade verte  </p> <p>Dés de gouda  </p>	<p>Melon  </p>
<p>Semoule  sauce tajine marocain pois chiche et raisins </p> <p><i>SECS (Carottes bâtonnets, patate douce, pois chiches, épice couscous, olives vertes)</i></p>	<p>Poulet rôti </p> <p>Haricots verts à l'ail et pommes de terre vapeur</p>	<p>Nuggets crispidor à l'emmental </p> <p>Riz  sauce tomate</p> <p>Coulommiers  </p>	<p>Sauté de veau  sauce au romarin</p> <p>Chutney de courgettes (miel, oignons, vinaigre de cidre)</p>	<p>Dés de colin d'Alaska  sauce citron</p> <p>Torsades et emmental râpé </p>
<p>Crème dessert saveur vanille</p>	<p>Yaourt nature  </p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Fruit de saison  </p>	<p>Crêpe au chocolat </p>	<p>Compote pommes et abricots allégée en sucres</p>
<p>Pain et miel Yaourt nature Fruit </p>	<p>Pain et fromage fondu Fruit </p>	<p>Madeleine Lait $\frac{1}{2}$ écrémé  Purée de fruits</p>	<p>Pain et beurre Yaourt nature  Fruit</p>	<p>Viennoiserie Lait $\frac{1}{2}$ écrémé Fruit </p>



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée



Décongelé



Produit local
CQFD



Produits bio locaux
des Terres du Pays
d'Othe



Label Rouge



Aide à destination
des écoles



Charolais



Produit
Français



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 29 juillet au 02 août 2024

Vacances scolaires



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
	Tomates Dés d'emmental	Pastèque	Concombres à la crème et persil et dés de mimolette	
Riz curry de pois chiche épinard et graine de courge	Cordon bleu et ketchup	Pizza poivrons chèvre	Steak haché de bœuf au jus	Emincé de saumon sauce oseille
Pointe de brie	Carottes assaisonnement au curry	Salade verte	Boulgour	Purée de pommes de terre
Fruit de saison	Tarte au flan	Mousse au chocolat au lait	Purée de pommes	Fromage blanc Fruit de saison
Pain et miel Purée de fruits Lait $\frac{1}{2}$ écrémé	Pain et confiture Yaourt nature Fruit	Pain et fromage frais $\frac{1}{2}$ sel Fruit	Pain et beurre Yaourt nature Fruit	Madeleine Purée de fruits Lait $\frac{1}{2}$ écrémé



Menus de la Semaine du 05 au 09 août 2024

Vacances scolaires



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
Colin d'Alaska pané et riz soufflé et citron	Poulet rôti	Concombre en cubes Dés d'emmental	Carottes râpées Dés de gouda	Farfalles aux légumes du sud (courgettes et ratatouille) et fromage de brebis
Riz	Haricots verts persillés	Omelette	Sauté de dinde issu sauce moutarde à l'ancienne	Yaourt nature
Camembert	Cantal AOP	Blé sauce tomate	Petits pois	Fruit de saison
Fruit de saison	Fruit de saison	Compote pomme fraise allégée en sucre	Brownie	
Pain et fromage frais Purée de fruits	Pain et barre de chocolat Yaourt nature	Pain et miel Fruit Lait ½ écrémé	Pain et confiture Yaourt nature Fruit	Madeleine Lait ½ écrémé Purée de fruits



Issu de l'agriculture biologique



CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Plat végétarien



Label Rouge



Appellation d'Origine Protégée



Aide à destination des écoles



Décongelé



Charolais



Produit local CQFD



Produit Français



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 12 au 16 août 2024

Vacances scolaires



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
<p>Emincé de bœuf sauce au thym </p> <p>Carottes au jus et boulgour </p> <p>Brie  </p> <p>Fruit de saison  </p> <p>Pain et Miel Yaourt nature  Fruit</p>	<p>Céleri  rémoulade </p> <p>Moussaka végétarienne (aubergine, fromage de chèvre, pdt cube, légumes ratatouille)</p> <p>Dessert lacté fraise à boire</p> <p>Pain et barre de chocolat Lait $\frac{1}{2}$ écrémé  Fruit</p>	<p>Courgettes râpées vinaigrette au curry</p> <p>Pennes bio semi complète sauce thon et tomate façon bolognaise Et emmental râpé  </p> <p>Fruit de saison  </p> <p>Pain et fromage fondu Purée de fruits </p>	<p>Concombres rondelles  </p> <p>Dés d'édam  </p> <p>Riz semi complet korma végétarien brunoise provençale et petit pois  </p> <p>Compote tous fruits allégée en sucre</p> <p>Pain et confiture Fruit  Yaourt nature</p>	



Issu de l'agriculture biologique



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Plat végétarien



Label Rouge



Appellation d'Origine Protégée



Aide à destination des écoles



Décongelé



Charolais



Produit local COFD



Produit Français



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 19 au 23 août 2024

Vacances scolaires



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
<p>Tomates </p> <p>Dés de cantal AOP </p>			<p>Salade verte </p> <p>Dés de gouda </p>	<p>Melon </p>
<p>Semoule sauce tajine marocain pois chiche et raisins </p> <p><i>SECS (Carottes bâtonnets, patate douce, pois chiches, épice couscous, olives vertes)</i></p>	<p>Poulet rôti </p> <p>Haricots verts à l'ail et pommes de terre vapeur</p>	<p>Nuggets crispidor à l'emmental </p> <p>Riz sauce tomate</p> <p>Coulommiers </p>	<p>Sauté de veau sauce au romarin</p> <p>Chutney de courgettes (miel, oignons, vinaigre de cidre)</p>	<p>Dés de colin d'Alaska sauce citron </p> <p>Torsades et emmental râpé </p>
<p>Crème dessert saveur vanille</p>	<p>Yaourt nature </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Fruit de saison </p>	<p>Crêpe au chocolat </p>	<p>Compote pommes et abricots allégée en sucres</p>
<p>Pain et miel</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit </p>	<p>Pain et fromage fondu</p> <p>Fruit </p>	<p>Madeleine</p> <p>Lait $\frac{1}{2}$ écrémé </p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Lait nature </p> <p>Fruit </p>	<p>Viennoiserie</p> <p>Lait $\frac{1}{2}$ écrémé</p> <p>Fruit </p>



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée



Décongelé



Produit local CQFD



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



Charolais



Produit Français



Tout commence au quotidien

























Menus de la Semaine du 26 au 30 août 2024

Vacances scolaires



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
	Tomates   Dés d'emmental  	Pastèque  	Concombres  à la crème et persil Et dés de mimolette	
Riz  curry de pois chiche épinard et graine de courge  	Cordon bleu et ketchup Carottes  assaisonnement au curry	Pizza poivrons chèvre Salade verte  	Emincé de bœuf  au jus Boulgour 	
Pointe de brie	Tarte au flan 	Mousse au chocolat au lait	Purée de pommes 	
Fruit de saison  				
Pain et miel Purée de fruits  Lait $\frac{1}{2}$ écrémé 	Pain et confiture  Yaourt nature Fruit	Pain et fromage frais $\frac{1}{2}$  Fruit	Pain et beurre Yaourt nature  Fruit	

