

# Menus

## Semaine du 03 mars au 07 mars



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
<div style="display: flex; justify-content: center; align-items: center;"> <div style="background-color: #FFD700; padding: 5px; margin-right: 10px;"> <b>C'EST LA FÊTE</b> </div> <div style="text-align: right;"> <b>Repas du carnaval</b> </div> </div>				
<p>Spaghetti semi complet  sc canard haricot blanc tomate façon bolognaise</p> <p>Fromage au lait pasteurisé Carré</p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Radis et beurre</p> <p>Merlu  sauce bretonne (crème champignons, poireaux)</p> <p>Boulgour </p> <p>Petit fromage frais nature au lait entier  </p>	<p>Céleri  rémoulade</p> <p>Veau haché  sauce marengo (tomate, champignons)</p> <p>Carottes au jus et semoule </p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille caramel</p>	<p>Salade verte   dés d'emmental  </p> <p>Nuggets de pois chiches Et ketchup </p> <p>Haricots verts </p> <p>Cake aux pommes</p>	<p>Omelette </p> <p>Epinards branches et riz </p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Banane topping chocolat</p>
<p>Pain et beurre</p> <p>Yaourt nature </p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Petit fromage frais </p> <p>Fruit </p>	<p>Madeleine</p> <p>Lait <math>\frac{1}{2}</math> écrémé </p> <p>Fruit</p>	<p>Pain  et fromage fondu</p> <p>Compote de poire allégée en sucre</p>	<p>Pain et barre de chocolat</p> <p>Fruit</p> <p>Lait <math>\frac{1}{2}</math> écrémé </p>



Aide à destination des écoles



Tout commence au quotidien

# Menus

## Semaine du 10 mars au 14 mars



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
Méli mélo de salade verte	Purée d'avocat à la tomate et toast		Coleslaw rouge (carotte, chou rouge, mayonnaise)	Gaspacho à la tomate
Moussaka végétarienne (Aubergine, béchamel, égréné végétal, emmental)	Chili sin carne, cheddar et riz	Paella de la mer sans crustacés (cabillaud et saumon)	Hot dog saucisse de volaille façon chipolata	Spaghetti sauce bolognaise au boeuf
	Yaourt nature	Riz	Pomme de terre quartier avec peau	
Fruit de saison		Tomme blanche	Milkshake banane (dessert lacté à boire)	Fruit de saison
Briochette aux pépites de chocolat	Pain et confiture	Pain et fromage frais	Biscuit grillé normand	Pain et beurre
Fruit Lait nature	Fruit Lait nature	Purée de fruits	Fruit Lait 1/2 écrémé	Petit fromage frais nature Fruit



Aide à destination des écoles



Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 17 mars au 21 mars



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
Nuggets de blé 	Salade verte  	Chou blanc dés de cantal   		Carotte râpée  dés de mimolette
	Colin d'Alaska  sauce agrume	Riz thai  sauce bolognaise au canard	Couscous végétal aux 5 légumes et raisins secs (semoule  ) 	Parfait de bœuf  au jus
Petits pois mijotés	Ratatouille et pommes de terre cubes vapeur			Printanière de légumes
Emmental  	Yaourt nature  		Petit fromage frais nature  	
Fruit de saison  		Smoothie pommes banane et sirop d'érable	Fruit de saison  	Gâteau chocolat poire
<b>Pain et fromage frais</b> <b>Lait nature</b> <b>Fruit</b> 	<b>Brioche</b> <b>Yaourt nature</b> <b>Purée de fruits</b>	<b>Lait nature</b>  <b>Madeleine</b> <b>Fruit</b>	<b>Viennoiserie</b> <b>Petit fromage frais</b>  <b>Fruit</b>	<b>Pain et beurre</b> <b>Lait nature</b>  <b>Fruit</b>



# Menus de la Semaine du 24 mars au 28 mars



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>Omelette à l'emmental </p> <p>Pommes de terre et brocolis</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison  </p> <p>Pain et barre de chocolat Purée de fruits Lait ½ écrémé </p>	<p>Endives   dés de gouda  </p> <p>Poulet rôti  au jus </p> <p>Haricots verts  à l'ail</p> <p>Tarte au flan pâtissier</p> <p>Pain  et confiture Petit fromage frais Fruit</p>	<p>Dahl de lentilles corail et riz (riz )</p> <p>Fromage blanc nature  </p> <p>Fruit de saison  </p> <p>Gâteau au chocolat Fruit</p>	<p>Mâche, betteraves vinaigrette</p> <p>Sauté de porc  sauce romarin S/p: Sauté de dinde </p> <p>Carottes et boulgour </p> <p>Yaourt nature  </p> <p>Pain et fromage frais ½ sel Fruit </p>	<p>Merlu  sauce estragon</p> <p>Ratatouille Et coquillettes  semi complète</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison  </p> <p>Madeleine Compote pomme fraise sans sucre ajouté Lait ½ écrémé </p>



AOP



Aide à destination des écoles



Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 31 mars au 04 avril



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
Colin pané  au riz soufflé	Salade verte  dés d'emmental   	Concombre vinaigrette et dés de mimolette	Gratin de pommes de terre, épinards  et fromage à raclette	Betteraves  vinaigrette dés de cantal 
Macaronis  aux petits légumes	Riz  , korma végétarien patate douce et edamame	Emincé de bœuf  sauce au thym	Sauté de dinde  au jus aux oignons	Haricots verts 
Petit fromage frais au lait entier  	Liégeois chocolat	Lentilles  mijotées	Yaourt aromatisé 	
Fruit de saison  		Purée de pomme poire 	Fruit de saison  	Cake à la fleur d'oranger
Pain  et barre de chocolat Petit fromage frais nature	Madeleine Lait nature  Purée de fruits 	Pain et confiture Fruit Lait $\frac{1}{2}$ écrémé 	Pain au chocolat Purée de fruits 	Pain et fromage fondu Fruit



Aide à destination des écoles



Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 07 au 11 avril



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>Coquillettes semi complète sauce tomate lentille égréné végétal graine courge</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain et beurre Petit fromage frais Fruit</p>	<p>Tomate Dés de gouda</p> <p>Parfait de boeuf provençale</p> <p>Petits pois et pommes de terre</p> <p>Fromage blanc aromatisé aux fruits</p> <p>Pain et barre de chocolat Yaourt nature Compote de poire allégée en sucre</p>	<p>Dés colin d'Alaska crème</p> <p>Riz aux petits légumes</p> <p>Fromage frais nature</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>Vienniserie Fruit Lait nature</p>	<p>Wing de poulet sauce barbecue</p> <p>Courgettes provençales et semoule</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain et confiture Purée de fruits</p>	<p>Carottes râpées Dés d'emmental</p> <p>Clafoutis patate douce, pommes de terre, mozzarella</p> <p>Gâteau au yaourt</p> <p>Brioche Lait ½ écrémé Fruit</p>



Tout commence au quotidien



Aide à destination des écoles

# Menus de la Semaine du 14 au 18 avril **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>Riz  et chili végétal aux haricots rouges </p> <p>Emmental  </p> <p>Fruit de saison  </p> <p>Pain et confiture </p> <p>Yaourt nature </p> <p>Fruit </p>	<p>Emincé de dinde  Au jus</p> <p>Haricots verts et boulgour </p> <p>Yaourt nature  </p> <p>Fruit de saison  </p> <p>Pain  et fromage frais</p> <p>Compote pomme abricot allégée en sucre</p>	<p>Tartinade haricots blancs, tomates marinées et basilic</p> <p>Macaronis  semi complet sauce bœuf  épeautre et tomate façon boignaise et emmental râpé</p> <p>Fruit de saison  </p> <p>Madeleine</p> <p>Lait <math>\frac{1}{2}</math> écrémé </p> <p>Purée de fruits </p>	<p>Concombre dés de comté    </p> <p>Dés saumon  sauce crème herbes</p> <p>Epinards branche </p> <p>Beignet framboise </p> <p>Barre bretonne</p> <p>Lait <math>\frac{1}{2}</math> écrémé </p> <p>Fruit </p>	<p>Radis beurre </p> <p>Beignets sticks de mozzarella</p> <p>Chou-fleur et pommes de terre sauce béchamel</p> <p>Crème dessert saveur vanille</p> <p>Pain et beurre</p> <p>Lait nature </p> <p>Fruit </p>



Aide à destination des écoles



Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 21 au 25 avril **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
 <b>Repas du printemps</b>				
Férié	Merlu  sauce citron	Sauté de dinde  sauce moutarde à l'ancienne	Concombres  et billes de mozzarella  Boulettes de bœuf  sauce tomate basilic	Salade verte  dés de Cantal       Semoule  sauce curry pois chiches épinards & graines de courges
	Courgettes et riz   Fromage fondu    Fruit de saison  	Petits pois carotte  Tomme blanche    Fruit de saison  	Coquillettes semi complète   Tarte au flan 	Purée de pomme banane 
	Pain et beurre  Lait nature Fruit	Barre bretonne Yaourt nature Fruit	Pain  et fromage fondu Fruit	Pain confiture Lait nature  Fruit



AOP



Aide à destination des écoles



Tout commence au quotidien

# Menus de la Du 28 avril au 30 avril



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  vinaigrette aux herbes et dés de mimolette		
Omelette  	Riz  sauce thon  , tomate façon bolognaise	Sauté de boeuf  sauce forestière		
Gratin de brocolis et blé 		Boulgour 		
Camembert  				
Fruit de saison  	Dessert lacté gélifié saveur vanille	Smoothie fraise banane		
Pain et beurre Yaourt nature 	Pain et confiture Petit fromage frais  Fruit	Madeleine Lait $\frac{1}{2}$ écrémé  fruit		



AOP



Aide à destination des écoles



Tout commence au quotidien