

Menus de la Semaine du 03 au 07 novembre 2025



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



Produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Journée de la gentillesse	
Sauté de dinde sauce au thym	Carottes râpées	Endives	Soupe de potiron yaourt végétal	Salade verte dés d'emmental
Haricots verts et lentilles	Hoki à la sauce tomate	Rôti de bœuf sauce aux olives	Coquillettes sauce butternut cheddar et crumble cheddar	Nuggets de pois chiche
Coulommiers	Pomme de terre vapeur	Petits pois et riz	Ananas	Purée de choux de Bruxelles et fromage italien
Fruit de saison	Fromage blanc	Mousse au chocolat au lait		Cake aux pommes
Pain et confiture Fruit Lait nature	Purée de fruits Biscuit grillé normand Lait nature	Cake chocolat Lait nature	Pain et beurre Petit fromage frais nature Fruit	Pain et fromage frais Purée de fruits



Label rouge



Charolais



AOP



Aide à destination
des écoles



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 10 au 14 novembre 2025



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

55 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Sauté de veau  sauce curry Ratatouille et semoule  Pointe de brie Fruit de saison   Fromage fondu Pain Fruit	FERIE - ARMISTICE 1918	Potage de légumes  Raviolis de légumes  Yaourt nature   Lait nature  Madeleine Fruit	Céleri râpé rémoulade Et dés de mimolette  Filet de merlu sauce citron  Purée crécy (carotte, pomme de terre) Fruit de saison   Viennoiserie Fruit	Chou rouge dés de cantal   Riz  sauce tomate lentille corail égrené végétal  Cake à la cannelle Brioche Yaourt nature  Purée de fruits



Label rouge



AOP



Aide à destination
des écoles



Tout commence au quotidien

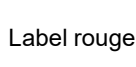
Menus de la Semaine du 17 au 21 novembre 2025



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

55 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage de courgette fromage fondu Blé  sauce butternut carotte pois chiche raisin  Fruit de saison   Pain et barre de chocolat Purée de fruits  Lait $\frac{1}{2}$ écrémé	Sauté de bœuf  sauce forestière Carottes et pommes de terre cubes vapeur Saint Nectaire   Fruit de saison   Madeleine Purée pomme fraise Lait $\frac{1}{2}$ écrémé 	Salade verte   Macaroni  semi- complet sauce canard  haricot blanc façon bolognaise Yaourt nature   Barre bretonne Fruit	Carotte râpée dés de gouda   Omelette  aux fines herbes  Epinards béchamel Cake au chocolat et framboise Pain  et confiture Petit fromage frais Fruit	Colin d'Alaska pané riz soufflé  Gratin de chou fleur Fromage blanc   Fruit de saison   Pain et fromage frais $\frac{1}{2}$ sel Fruit 



AOP



Aide à destination
des écoles



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 24 au 28 novembre 2025



Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6^{ème} 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   Duo colin d'Alaska et saumon  sauce citron Fondue de poireaux et pommes de terre Petit fromage frais   Madeleine  Lait nature  Purée de fruits 	 Nuggets de blé ketchup  Coquillettes  semi-complètes Coulommiers   Purée de pomme  Pain  et barre de chocolat  Petit fromage frais nature 	Chou blanc  et dés de mimolette Hachis parmentier de bœuf  Fruit de saison   Viennoiserie  Fruit 	Soupe de pois cassés  Et emmental râpé  Rôti de porc  au jus S/P: Rôti de dinde issu  au jus Brocolis persillés Fruit de saison   Pain  et confiture  Fruit  Lait nature 	Carottes et céleri râpés  dés de gouda   Boulgour  sauce haricot rouge mais tomate Cake à la fleur d'oranger Pain  et fromage fondu  Fruit 



Label rouge



Charolais



AOP



Aide à destination des écoles

sodexo

Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 1^{er} au 04 décembre 2025



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

55 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				
 Semoule  pois chiche marocain et raisins secs	Endive  dés de cantal  Emincé de porc  aux herbes S/P: Emincé de dinde  aux herbes Carottes persillés Mousse au chocolat au lait	Soupe aux épinards Et emmental râpé  Sauté de bœuf  sauce butternut champignon crème Blé  Fruit de saison 	Rémoulade de chou blanc à la pomme Crozet sauce fromage tartiflette, emmental et oignons frits Smoothie pomme, mandarine et miel	 Paella (Paëlla S/ crustacé au saumon) Arroz Riz  Queso Tomme blanche Churros Churros  au sucre Pain et beurre Petit fromage frais nature Fruit 
Marbré au chocolat Fruit Lait nature 	Pain  et fromage frais Purée de fruits	Cake au yaourt Lait nature 	Compote de poire allégée en sucre Biscuit grillé normand	



Label rouge



Aide à destination
des écoles



Tout commence au quotidien

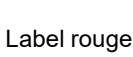
Menus de la Semaine du 8 au 12 décembre 2025



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

55 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Poisson blanc pané croustillant  Coquillettes  semi complète sauce tomate Coulommiers   Fruit de saison   Brioche Yaourt nature  Purée de fruits	Endive   Sauté de veau  sauce cantadou agrume potiron Carottes et pommes de terre Dessert lacté gélifié au chocolat Pain et beurre Lait nature  Fruit	Carottes râpées  Et dés de mimolette Poulet rôti  sauce paprika persil Haricots verts Gâteau aux haricots blancs et poire Lait nature  Madeleine Fruit	Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois) Et emmental râpé   Boulgour sauce tomate, maïs, haricots rouges Fruit de saison   Fromage frais Pain Fruit	LES RECETTES VÉGÉTALES Poireaux vinaigrette Et dés de gouda  Riz  dahl de lentilles corail  Purée de pomme carotte cannelle  Viennoiserie Fruit



AOP



Aide à destination des écoles



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 15 au 18 décembre 2025



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

de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Parmentier de canard haricot blanc et purée de céleri Camembert Fruit de saison Pain et confiture Petit fromage frais Fruit	Chou blanc aux raisins secs et vinaigrette Dés de colin d'Alaska sauce aux épices douces Semoule Yaourt nature Pain et barre de chocolat Purée de fruits Lait $\frac{1}{2}$ écrémé	Soupe de potiron et fromage fondu Boulettes de lentilles sauce pomme curry crémée Riz Fruit de saison Madeleine Purée pomme fraise Lait $\frac{1}{2}$ écrémé	Emincé de haut de cuisse de dinde sauce légumes d'antan Pomme Pin Fromage fouetté chanteneige Gâteau au chocolat et crème anglaise Père Noël en chocolat Barre bretonne Fruit	Carotte râpée Dés de cantal Omelette Ratatouille et penne Fruit de saison Pain et fromage frais $\frac{1}{2}$ sel Fruit



Label rouge



AOP



Aide à destination des écoles



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 22 au 26 décembre 2025 **Vacances scolaires**



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

55 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou chinois vinaigrette Macaroni semi complet sauce égrené végétal et tomate façon bolognaise Yaourt nature Pain et confiture Petit fromage frais Fruit	Coleslaw rouge (chou rouge, carotte, mayonnaise) Dés de gouda Hoki sauce citron persillé Crumble de potiron et carotte Pomme au four caramélisée Madeleine Purée pomme poire Lait $\frac{1}{2}$ écrémé	Emincé de dinde au jus Epinards branches à la béchamel Tomme blanche Fruit de saison Barre bretonne Fruit	FERIE - NOEL	Pizza emmental mozzarella Sauté de boeuf sauce moutarde Haricots beurre à l'ail Fruit de saison Pain et fromage frais $\frac{1}{2}$ sel Fruit



Label rouge



AOP



Aide à destination des écoles



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 29 décembre au 02 janvier 2026 **Vacances scolaires**



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

55 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Couscous aux 5 légumes et raisins secs Semoule  Coulommiers  Fruit de saison  Pain et confiture Fruit Lait nature 	Crêpe emmental Colin d'Alaska sauce curry  Jardinière de légume  Fruit de saison  Marbré au chocolat Fruit Lait nature 	Salade verte  Escalope de dinde  Sauce barbecue Lentilles Fromage blanc nature  Compote de poire allégée en sucre Biscuit grillé normand Lait nature	FERIE - JOUR DE L'AN 	Carottes râpées  Bolognaise de bœuf  Spaghetti  Et emmental râpé  Mousse chocolat au lait Pain et beurre Petit fromage frais nature Fruit 



Label rouge



AOP



Aide à destination des écoles



Tout commence au quotidien