

Menus de la Semaine du 1^{er} au 5 septembre 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
			C'EST LA FÊTE	
			Menu de la rentrée	
<p>Dés de colin d'Alaska sauce citron persillée</p> <p>Blé</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain et confiture Fruit Lait nature</p>	<p>Salade verte dés d'emmental</p> <p>Riz , korma végétarien brunoise provençale et petit pois</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Compote de poire allégée en sucre Biscuit grillé normand Lait nature</p>	<p>Concombre tzatziki (fromage blanc, échalotte, aneth) et dés de cantal</p> <p>Poulet sauce kedjenou (tomate, aubergine, oignon, gingembre)</p> <p>Carottes</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>Cake chocolat banane Lait nature</p>	<p>Duo de melon</p> <p>Nuggets emmental Et ketchup pomme</p> <p>Coquillettes blé semi-complet</p> <p>Smoothie pomme pêche</p> <p>Pain et beurre Petit fromage frais nature Fruit</p>	<p>Sauté de bœuf jus aux herbes</p> <p>Ratatouille et pommes de terre vapeur</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain et fromage frais Purée de fruits</p>



AOP



Aide à destination des écoles



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 15 au 19 septembre 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
 Couscous végétal aux 5 légumes Petit fromage frais nature type suisse Fruit de saison Pain et barre de chocolat Purée de fruits Lait ½ écrémé	Melon jaune Steak haché de bœuf au jus Purée de pommes de terre Riz au lait Pain et confiture Petit fromage frais Fruit	Radis beurre Riz sauce chou fleur œuf cantal et brisures chou fleur Crème dessert saveur vanille Barre bretonne Fruit Lait ½ écrémé	Salade verte dés de Comté Poisson pané au riz soufflé et citron Petits pois Tarte façon crumble pomme et cannelle Madeleine Purée pomme fraise Lait ½ écrémé	Raviolis au bœuf Fromage au lait pasteurisé Carré Fruit de saison Pain et fromage frais ½ sel Fruit



AOP



Aide à destination
des écoles



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 22 au 26 septembre 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
<p>Blé  sauce bolognaise au canard </p> <p>Camembert  </p> <p>Fruit de saison  </p> <p>Pain  et barre de chocolat Petit fromage frais nature</p>	<p>Riz , colombo de pois chiche </p> <p>Yaourt nature  </p> <p>Fruit de saison  </p> <p>Madeleine  Lait nature  Purée de fruits </p>	<p>Tomate dés de gouda    </p> <p>Orge perle  sauce thon  tomate lentille blonde façon bolognaise</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>Viennoiserie  Fruit </p>	<p>LES RECETTES VÉGÉTALES</p> <p>Carottes râpées dés d'emmental    </p> <p>Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes </p> <p>Pâtes perle et brunoise de courgettes </p> <p>Gâteau au citron</p> <p>Pain  et confiture  Fruit  Lait nature </p>	<p>Betteraves vinaigrette et edam </p> <p>Sauté de veau sauce forestière </p> <p>Jardinière de légumes (carotte, p. pois, h. Vert, navet) et semoule </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain  et fromage fondu  Fruit </p>



Menus de la Semaine du 29 septembre au 03 octobre 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
<p>Pomelos</p> <p>Semoule  , pois chiche à la marocaine et raisins secs</p> <p>Yaourt nature  </p> <p>Marbré au chocolat Fruit Lait nature </p>	<p>Sauté de porc  sauce moutarde à l'ancienne S/P: Sauté de dinde moutarde à l'ancienne </p> <p>Haricots beurre et boulgour </p> <p>Cantal  </p> <p>Fruit de saison  </p> <p>Pain  et fromage frais Purée de fruits</p>	<p>Merlu  sauce échalote</p> <p>Chou fleur et pommes de terre</p> <p>Camembert  </p> <p>Fruit de saison  </p> <p>Cake à la fleur d'oranger Lait nature </p>	<p>Cèleri  rémoulade </p> <p>Riz  et chili végétal aux haricots rouges</p> <p>Fromage blanc type suisse  </p> <p>Compote de poire allégée en sucre Biscuit grillé normand</p>	<p></p> <p>Pomodoro  Tomate</p> <p>Ragù di manzo alla bolognese </p> <p>Bolognaise de bœuf</p> <p>Spaghetti  Spaghettis</p> <p>Formaggio fresco tipo tiramisù</p> <p>Fromage blanc façon tiramisù</p> <p>Pain et beurre Petit fromage frais nature Fruit </p>



Aide à destination des écoles



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 06 au 10 octobre 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
				
	<p>Concombre  </p> <p>dés de gouda  </p>	<p>Haricots verts vinaigrette </p>	<p>Soupe de butternut</p>	<p>Betteraves et dés de mimolette vinaigrette</p>
<p>Macaronis  sauce </p> <p>haricots rouges  mais </p> <p>tomate </p>	<p>Saucisse de Toulouse </p> <p>S/p: Saucisse de volaille façon chipolata </p>	<p>Omelette à l'emmental </p>	<p>Poulet  à la panaise</p>	<p>Poisson pané  au riz soufflé</p>
<p>Tomme blanche</p>	<p>Petits pois mijotés</p>	<p>Semoule  sauce tomate</p>	<p>Riz </p>	<p>Ratatouille et blé </p>
<p>Fruit de saison  </p>	<p>Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel </p>	<p>Fruit de saison </p>	<p>Cake à la banane (banane, farine, œuf )</p>	<p>Fruit de saison  </p>
<p>Brioche</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Lait nature </p> <p>Fruit</p>	<p>Lait nature </p> <p>Madeleine</p> <p>Fruit</p>	<p>Fromage frais</p> <p>Pain</p> <p>Fruit</p>	<p>Viennoiserie</p> <p>Fruit</p>



Label rouge



AOP



Aide à destination des écoles



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 13 au 17 octobre 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
Ile de France	Haut de France	Normandie	Nouvelle Aquitaine	Auvergne Rhône-Alpes
<p>Salade verte</p> <p>Sauté de bœuf sauce forestière</p> <p>Haricots verts et semoule</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain et confiture</p> <p>Petit fromage frais</p> <p>Fruit</p>	<p>Endives</p> <p>Emincé de blé et pois et sauce au maroilles</p> <p>Pommes de terre quartier avec peau</p> <p>Compote de pomme et cubes de pomme saveur vanille</p> <p>Pain et barre de chocolat</p> <p>Purée de fruits</p> <p>Lait ½ écrémé</p>	<p>Salade de pommes de terre crème ciboulette</p> <p>Filet de hoki sauce dieppoise</p> <p>Carottes bâtonnets au jus et blé</p> <p>Pomme au four beurre sucre</p> <p>Barre bretonne</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>dés d'emmental</p> <p>Macaroni semi complet sauce bolognaise au canard</p> <p>Gâteau basque</p> <p>Madeleine</p> <p>Purée pomme fraise</p> <p>Lait ½ écrémé</p>	<p>Quenelle nature sauce tomate</p> <p>Riz</p> <p>Cantal</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain et fromage frais ½ sel</p> <p>Fruit</p>



Label rouge



Charolais



AOP



Aide à destination des écoles



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 20 au 24 octobre 2025

Vacances



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
<p>Poulet  rôti au jus</p> <p>Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet) et pommes de terre cubes vapeur</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Pain  et barre de chocolat Petit fromage frais nature</p>	<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Emincé blé pois sauce façon blanquette</p> <p>Brocolis en persillade et boulgour </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Madeleine  Lait nature  Purée de fruits </p>	<p>Colin d'Alaska  en dés sauce citron</p> <p>Epinards et pdt à la béchamel</p> <p>Fromage au lait pasteurisé Carré</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Viennoiserie  Fruit </p>	<p>Carottes râpées  </p> <p>Bolognaise de bœuf </p> <p>Pennes semi-complètes </p> <p>Emmental râpé </p> <p>Purée de pommes et bananes </p> <p>Pain  et confiture Fruit  Lait nature </p>	<p>Mâche et betteraves vinaigrette </p> <p>Dés de gouda </p> <p>Fajitas végétales aux haricots rouges, salade et sauce végétale </p> <p>Liégeois saveur chocolat </p> <p>Pain  et fromage fondu Fruit </p>



AOP



Aide à destination des écoles



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 27 au 31 octobre 2025

Vacances



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
<p> Blé  sauce chili à l'égréné végétal</p> <p>Fromage frais ½ sel</p> <p>Compote de poire allégée en sucre</p> <p>Pain et confiture Fruit Lait nature </p>	<p>Escalope de dinde  au jus</p> <p>Haricots beurre et riz </p> <p>Yaourt nature  </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain  et fromage frais Purée de fruits</p>	<p>Chou-fleur vinaigrette</p> <p>Emincé de saumon sauce crème</p> <p>Coquillettes et emmental râpé </p> <p>Fruit de saison  </p> <p>Marbré au chocolat Fruit Lait nature</p>	<p>Chou blanc  </p> <p>Et dés de gouda</p> <p>Boulgour  pois chiche marocain raisins secs</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille </p> <p>Compote de poire allégée en sucre Biscuit grillé normand</p> <p>Lait nature </p>	<p>Salade verte </p> <p>Dés de mimollette</p> <p>Steak haché de bœuf aux jus oignon </p> <p>Carottes</p> <p>Marbré chocolat</p> <p>Pain et beurre Petit fromage frais nature Fruit </p>



AOP



Aide à destination des écoles



Tout commence au quotidien