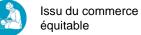
Menus Semaine du 1 au 5 Mars 2021



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Mousse de canard	Salade de pommes de	Salade d'endives	Radis beurre	REPAS VEGETARIEN Chou rouge vinaigrette	SAISOI
Doinean naná	terre au pesto Canelonni	Vinaigrette crémeuse ciboulette Rôti de porc sauce	Merguez	Omelette	SOUNCE
Poisson pané Riz a la tomate	LOCAL	charcutière Blé	Frites	Coquillettes sauce tomate	
Montcadi croûte noire	Yaourt nature et sucre	Fraidou	Yaourt aromatisé	Camembert	
Fruit de saison	Fruit de saison	Cubes de pêche au sirop léger	Fruit de saison	Lacté saveur chocolat	







Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef





Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Le pain servis au quotidien est produit par l'artisan Boulanger « Le fournil de Saintry »





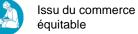
Menus

Semaine du 8 au 12 Mars 2021



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			REPAS VEGETARIEN	
Tartinade de thon	Carottes râpées vinaigrette	Cake au fromage 🜔	Œufs durs mayonnaise	Chou blanc vinaigrette
Sauté de dinde au paprika	Raviolis	Colin d'Alaska pané 🥏	Céréales kasha, carottes, butternut,	Rôti de bœuf au jus (Steak haché mater)
Petits pois		Pommes rissolées	raisins secs, amandes	Purée de potiron
Brie	Emmental râpé	Petit filou	Saint môret	Cantal AOP AOP
Fruit de saison	Compote tous fruits allégée en sucre	Fruit de saison	Paris Brest	Fruit de saison







Issu de l'agriculture



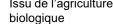


Plat du chef



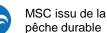


Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





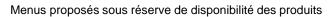
Label rouge



Menus de la Semaine du 15 au 19 Mars 2021

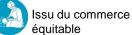


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	REPAS VEGETARIEN			
Taboulé	Pomelos et sucre Potage mater	Coleslaw (carottes, chou blanc)	Salade verte & oignons frits	Betteraves vinaigrette
Poisson meunière et citron	Dahl de lentilles corail & riz (lentilles corail, riz, carotte, ail, curry, crème liquide, lait de coco, bouillon de légumes)	Sauté de bœuf aux visible olives Pommes de terre	Aiguillettes de poulet au curry Brocolis et choux fleurs	Jambon blanc
Riz cantonnais	Caracter de legames)	vapeur	persillés Petit fromage blanc au lait entier	Penne Bio
Yaourt nature et sucre	Saint nectaire AOC	Coulommiers	MOUVELLES RECETLES	Petit cotentin
Fruit de saison	Fromage blanc & brisure d'oréos	kiwi	Gâteau de quinoa aux poires et noisettes	Fruit de saison





Noa et Papille

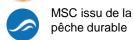




Issu de l'agriculture biologique

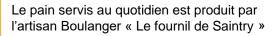


Plat végétarien







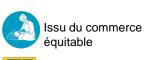


Menus de la Semaine du 22 au 26 Mars 2021



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Saucisson sec	Galantine de volaille	Potage de légumes	Salade verte vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette à l'huile d'olive
Crispidor au fromage	Tajine de bœuf (ail, cannelle, carottes, coriandre, cumin, miel,	Parmentier de canard	Steak haché de bœuf au jus	Rôti de dinde sauce moutarde
Chou vert et carotte à la crème de thym	oignons, raisins sec brun, tomate pelée, farine)		Pommes noisettes	Boulgour
	Semoule AB minuscript			
Fromage blanc	Rondelé nature	Yaourt aromatisé	Tomme blanche	Mimolette
Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait	Gâteau façon financier	Fruit de saison	Compote de pomme

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Noa et Papille

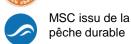


Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien

Label rouge





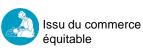


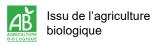
Menus de la Semaine du 29 mars au 02 Avril 2021



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS VEGETARIEN				
Tomates vinaigrette	Pomelos et sucre (Potage mater)	Concombres à la crème ail et fines herbes	Salade de pâtes sauce cocktail	Salade verte
Chili sin carné soja 😜	Sauté de bœut sauce strogonoff (carottes, paprika, tomate concentrée, oignons)	Cordon bleu	Cuisse de poulet aux fines herbes	Parmentier de poisson (dés de poisson MSC)
LOCAL	Pommes de terre carottes	Petits pois AB	Mélange de légumes racines	
Fromage frais sucré	Brie	Saint paulin	Cantafrais	Camembert
Fruit de saison	Gâteau acapulco	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop léger

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

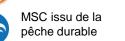






Label rouge











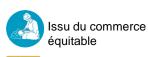
Noa et Papille

Menus de la Semaine du 05 au 09 Avril 2021



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Repas de ÉE	Repas Végétarien
	Lentilles à l'échalote	Duo de choux vinaigrette	et persil	Salade verte vinaigrette
	Sauté de dinde sauce suprême	Filet de hoki huile d'olive et citron	Gigot d'agneau sauce brune	Timbale de riz à l'espagnole (<i>Riz, lentilles, oignons, courgettes,</i>
FERIE	Carottes au jus et pommes de terre	Penne Ağ	Haricots plats & flageolets	poivrons, tomate pelée, emmental)
	Fromage blanc sucre	Saint Paulin	Bûche lait de mélange	Tomme grise
	Fruit de saison	Lacté saveur vanille	Cake poire chocolat & crème fouettée	Petit pot de glace vanille fraise

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



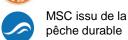
Noa et Papille



Issu de l'agriculture biologique

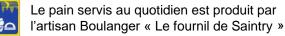


Plat végétarien











Menus de la Semaine du 12 au 16 Avril 2021

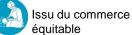


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				REPAS VEGETARIEN
Friand fromage	Salade de mâche crumble noisette vinaigrette	Concombres a la creme	Méli-mélo de salade verte et oignons frits Vinaigrette au paprika	Betteraves vinaigrette
Colin d'Alaska sauce basilic	Haché de veau au jus	Lasagnes a la bolognaise	Plat régional Cassoulet (Haricots blancs, saucisse chipolata, saucisson	Couscous végétarien (légumes couscous, semoule, fève, pois chiche, raisin sec, bouillon
Coquillettes AB	Frites		à l'al, tomate pelée, ail, chapelure)	de légumes, tomate pelée)
Brie	Fromage fondu portion	Yaourt aromatisé	Coulommiers	Emmental
Compote tous fruits allégée en sucre	Donuts	Fruit de saison	Mousse au chocolat noir	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Noa et Papille

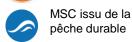




Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien





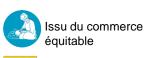


Menus de la Semaine du 19 au 23 avril 2021



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas Végétarien			
Risetti au pistou Hachis parmentier	Chou chinois crumble parmesan AOP	Pizza reine	Mortadelle ou galantine de volaille	Salade verte et croûtons vinaigrette
Race Viande	Nuggets de blé 🛞	Boulettes au bœuf à la catalane	Sauté de saumon sauce citron	Aiguillettes de poulet tex mex sauce barbecue
	Jardiniere de légumes	Blé AB	Riz AB	Courgettes persillées
Yaourt nature	Fraidou	Saint paulin	Petit filou	Brie
Fruit de saison	Compote de fraise	lle flottante	Fruit de saison Local	Eclair au chocolat

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



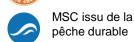
Noa et Papille



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



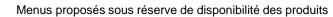


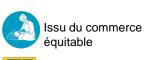


Menus de la Du 26 au 30 avril 2021



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			REPAS VEGETARIEN	
Radis beurre	Macédoine mayonnaise	Tomates vinaigrette	Boulgour en salade	Rillettes de thon
Colin d'Alaska pané et citron	Daube de bœuf provençale	Rôti de dinde sauce Normande	Pizza mozzarella 🍪 😧	Sauté de porc aux pruneaux
Epinards branches et pommes de terre	Pomme de terre vapeur	Haricots beurre persillés	Salade verte	Semoule
Mimolette	Fromage blanc au sucre	Camembert	Saint paulin	Yaourt aromatisé
Compote de pomme	Fruit de saison	Tarte aux pommes Normande	Fruit de saison	Fruit de saison





Noa et Papille



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien

