

MENUS CHAUMES EN BRIE PRIMAIRE

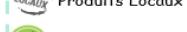


SEMAINE 43- DU 20 AU 24 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte Lasagnes végétariennes (PC) Chanteneige Compote biscuitée 	Salade croquante  Sauté de veau marengo Sermoule  Petit suisse sucré Banane S/V : Falafel en sauce	Salade de pâtes  Cordon bleu Mijoté de légumes  Yaourt aux fruits Madeleine S/V : Pané fromager	Saucisson sec* Paupiette de veau au jus Courgettes et pommes de terre  Croc 'Lait Mousse au chocolat S/P: Roulade de volaille S/V: Accras de poisson / Poisson en sauce	Carottes râpées aux agrumes Poisson poêlé au beurre Tortis  Coulommiers Fruit de saison
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit 	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Fruit 



 Label Rouge



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



 Haute Valeur Environnementale



 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade croquante : Radis, carottes, céleri

Sauce marengo : Tomates, champignons, oignons, céleri, bouillon de bœuf

Salade de pâtes : Pâtes, tomates, maïs

| S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

MENUS CHAUMES EN BRIE PRIMAIRE



SEMAINE 44- DU 27 AU 31 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Feuilleté au fromage	Taboulé	Choux rouge aux pommes	Concombres à la crème	
Bœuf aux carottes (PC) 	Nuggets de poisson 	Petits pois	Rôti de dinde à l'estragon	Omelette
Tomme blanche	Camembert	Cantadou	Riz	Gratin dauphinois
Fruit de saison	Crème vanille	Clafoutis poires et amandes	Yaourt sucré	
S/V: Poisson pané et carottes au beurre		S/V: Marmite de poisson	Banane	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus de pommes

Plat Fait Maison	Produit Issu de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- Taboulé :** Semoule, tomates, concombres, raisins secs, poivrons, huile d'olive
- S/V:** Sans Viande **S/P:** Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc