



MENUS CHAUMES EN BRIE Primaire



SEMAINE 17 - DU 20 AU 24 AVRIL 2026 (VACANCES)

lundi 20 avril 2026	mardi 21 avril 2026	mercredi 22 avril 2026	jeudi 23 avril 2026	vendredi 24 avril 2026
<p>Quiche*</p> <p>Escalope de volaille grillée</p> <p>Chou-fleur au fromage</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Compote pomme/banane</p> <p>S/P : Tarte au fromage</p> <p>S/V : Tarte au fromage / Pané de blé fromage épinards</p>	<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Boulettes de boeuf aux herbes</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt à la vanille</p> <p>Fruit </p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Sauté de poulet sauce italienne</p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Camembert</p> <p>Gâteau au chocolat "maison" </p> <p>S/V : Bouchées de sarrasin</p>	<p>Oeuf dur mayonnaise </p> <p>Curry de lentilles (pc) </p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Banane </p>	<p>Concombre vinaigrette </p> <p>Filet de colin à la provençale</p> <p>Penne </p> <p>Rondelé nature</p> <p>Crème vanille</p>
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 Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENUS CHAUMES EN BRIE Primaire



SEMAINE 18 - DU 27 AVRIL AU 01 MAI 2026 (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)

lundi 27 avril 2026	mardi 28 avril 2026	mercredi 29 avril 2026	jeudi 30 avril 2026	vendredi 1 mai 2026
<p>Feuilleté aux fromages</p> <p>Omelette</p> <p>Rosties aux légumes </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Chanteneige</p> <p>Compote de pommes </p> <p>S/V : Poisson meunière</p>	<p>Taboulé </p> <p>Goulasch de boeuf à la hongroise</p> <p>Carottes au jus </p> <p>Gouda</p> <p>Mousse au chocolat maison </p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Salade coleslaw </p> <p>Brandade de poisson (pc) </p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit</p>	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	
Fruit	Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	

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

INFORMATIONS:

Sauce hongroise : Tomates, poivrons, carottes, céleri, paprika
Salade coleslaw : Chou blanc râpé et carottes râpées

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc