



MENUS CHAUMES EN BRIE Primaire



SEMAINE 23 - DU 01 AU 05 JUIN 2026

lundi 1 juin 2026	mardi 2 juin 2026	mercredi 3 juin 2026	jeudi 4 juin 2026	vendredi 5 juin 2026
<p>Oeuf dur (mayonnaise dosette)</p> <p>Rôti de dindonneau sauce tomate</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Kiri </p> <p>Fruit </p> <p>S/V : Pané fromager</p>	<p>Salade verte vinaigrette </p> <p>Hachis parmentier "maison" (PC) </p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Madeleine </p> <p>S/V : Parmentier de poisson (pc)</p>	<p>Pastèque </p> <p>Sauté de veau en blanquette </p> <p>Boulghour nature</p> <p>Cantadou</p> <p>Fruit </p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Steak haché végétal </p> <p>Lentilles garnies </p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Gâteau basque </p>	<p>Quiche lorraine *</p> <p>Pavé de poisson napolitain </p> <p>Courgettes et pommes de terre</p> <p>Carré frais /Mimolette</p> <p>Fruit </p> <p>S/P : Tarte au fromage</p> <p>S/V : Tarte au fromage</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	Yaourt sucré
Fruit	Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Pâte de fruits

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 24- DU 08 AU 12 JUIN 2026

lundi 8 juin 2026	mardi 9 juin 2026	mercredi 10 juin 2026	jeudi 11 juin 2026	vendredi 12 juin 2026
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Boulettes de bœuf au curry</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Brie</p> <p>Flan nappé caramel </p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>Oeuf dur mayonnaise </p> <p>Calamars à la romaine </p> <p>Haricots beurre </p> <p>Chanteneige </p> <p>Fruit </p>	<p>Salade verte vinaigrette </p> <p>Tomates farcies </p> <p>Riz </p> <p>Tomme des Pyrénées </p> <p>Cocktail de fruits</p> <p>S/V : Falafels en sauce</p>	<p>Pastèque </p> <p>Mixed grill*</p> <p>Taboulé </p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Cookies </p> <p>S/P : Mixed grill sans porc</p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>Samoussa aux légumes</p> <p>Omelette</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Petits suisses sucrés </p> <p>Banane</p> 
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	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:
Mixed grill* : Chipolatas, meuguez

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 25 - DU 15 AU 19 JUIN 2026

lundi 15 juin 2026	mardi 16 juin 2026	mercredi 17 juin 2026	jeudi 18 juin 2026	vendredi 19 juin 2026
<p>Saucisson sec*</p> <p>Jambonneau aux petits légumes *</p> <p>Boulghour à la tomate</p> <p>Gouda / Saint Morêt</p> <p>Fruit </p> <p>S/P : Roulade de volaille / Rôti de dinde aux petites légumes</p> <p>S/V : Pastèque / Falafels en sauce</p>	<p>Tomate vinaigrette </p> <p>Fish and chips (pc) </p> <p>Fourme d'ambert </p> <p>Fruit </p>	<p>Tranche de surimi mayonnaise</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots plats a la tomate </p> <p>Carré frais</p> <p>Panacotta au coulis de fruits maison </p> <p>S/V : Pané fromager </p>	<p>Melon charentais </p> <p>Lasagnes végétarienne (pc)</p> <p>Camembert</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Concombre à la crème </p> <p>Paupiette de dinde normande</p> <p>Trio de légumes </p> <p>Petits suisses</p> <p>Compote pommes poires</p> <p>S/V : Poisson poêlé au beurre</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit

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:

Fish and chips : Beignets de poisson, frites, sauce tartare




















- 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 26 - DU 22 AU 26 JUIN 2026

lundi 22 juin 2026	mardi 23 juin 2026	mercredi 24 juin 2026	jeudi 25 juin 2026	vendredi 26 juin 2026
<p>Tomates cerise</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Madeleine</p> <p>S/V : Nuggets de poissons</p>	<p>Pastèque  </p> <p>Brandade de poisson (pc) </p> <p>Frites  </p> <p>Buchette</p> <p>Compote de pommes (stock)</p>	<p>Saucisson à l'ail *</p> <p>Saute boeuf au curry  </p> <p>Duo de carottes  </p> <p>Pont l'évêque </p> <p>Tarte flan maison  </p> <p>S/P : Roulade de volaille</p> <p>S/V : Tarte aux poireaux / Pané fromager</p>	<p>Melon </p> <p>Omelette</p> <p>Pommes vapeur aux épices</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Palet breton</p> 	<p>Radis beurre </p> <p>Raviolis au bœuf gratinés (pc) </p> <p>Stock</p> <p>Vache picon</p> <p>Fruit</p> <p>S/V : Raviolis au saumon</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux	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

 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 27 - DU 29 JUIN AU 03 JUILLET 2026

lundi 29 juin 2026	mardi 30 juin 2026	mercredi 1 juillet 2026	jeudi 2 juillet 2026	vendredi 3 juillet 2026
<p>Betteraves vinaigrette (stock)</p> <p>Arancini tomate mozzarella</p> <p>Ratatouille à la pomme de terre</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade piémontaise </p> <p>Filet de colin sauce au citron </p> <p>Beignets de chou fleur</p> <p>Cantal </p> <p>Fruit</p> <p>S/V : Salade piémontaise sans viande</p>	<p>Tomates cerises</p> <p>Cheeseburger </p> <p>Frites et ketchup</p> <p>Donuts</p> <p>S/V : Fish burger</p>	<p>Concombre bulgare </p> <p>Sauté de poulet sauce suprême</p> <p>Courgettes à la crème </p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Compote de pommes </p> <p>S/V : Paëlla de la mer (PC)</p>	<p>Sandwich</p> <p>Chips</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Brownies</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 :

Sauce suprême : Sauce blanche

Salade piémontaise : Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives noires, cornichons, oeuf dur

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