

## MENUS CHAUMES EN BRIE PRIMAIRE



SEMAINE 45 - DU 03 AU 07 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage 7 légumes	Maïs au thon	Salade domino	Œuf dur mayonnaise	Surimi mayonnaise
Cordon bleu	Filet de colin au citron	Sauté de poulet façon thaï	Parmentier végétarien (PC)	Filet de poulet pané
Pommes vapeurs	Macaroni	Ebly au beurre		Haricots verts
Gouda Croc 'Lait	Boursin ail et fines herbes Mimolette	Kiri	Petit suisse sucré	Yaourt aromatisé Tomme blanche
Compote de pommes-poires	Fruit de saison	Marbré au chocolat	Croisillon aux pommes	Mousse au chocolat
S/V: Nuggets de poisson		S/V : Omelette		S/V: Poisson pané
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 chocolat	Fruit	Compote de pommes	Pâte de fruits



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

### INFORMATIONS:

Parmentier végétarien : Purée, égrené végétal, oignons, carottes en dés, tomates

Salade Domino : Pommes de terre, carottes en dés, petits pois, maïs

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

- \* Plat contenant du porc

## MENUS CHAUMES EN BRIE PRIMAIRE



SEMAINE 46- DU 10 AU 14 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Velouté de potiron</p> <p>Rôti de porc au miel*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Carré de l'Est Brebicrème</p> <p>Compote de pommes </p> <p><b>S/P:</b> Rôti de dinde au miel <b>S/V :</b> Falafel à la tomate</p>		<p>Salade de pâtes au pesto </p> <p>Steack haché ketchup </p> <p>Petits pois</p> <p>Petit suisse aromatisé </p> <p>Fruit de saison </p> <p><b>S/P:</b> Tarte au fromage <b>S/V:</b> Tarte au fromage / Steak haché au thon</p>	<p>Concombre bulgare  </p> <p>Chili végétarien (PC)  </p> <p>Emmental</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Poisson meunière </p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Fruit de saison </p>
GOÛTER		GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre		Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré		Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat
Fruit		Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

### INFORMATIONS

**Concombre bulgare** : crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

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

- \* Plat contenant du porc



## MENUS CHAUMES EN BRIE PRIMAIRE



SEMAINE 47- DU 17 AU 21 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Pommes de terre ciboulette </p> <p>Paupiette de dinde aux champignons</p> <p>Gratin de courgettes </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Madeleine </p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Filet de lieu beurre blanc </p> <p>Semoule </p> <p>Chaurce </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade de riz niçois </p> <p>Cassoulet (PC)*</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/P: Cassoulet au poulet (PC) S/V: Poisson en sauce</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Tomate farcie veggio</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Brownies </p> <p></p>	<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Boulettes d'agneau au curry</p> <p>Jeunes carottes caramélisées</p> <p>Emmental </p> <p>Banane </p> <p>S/V : Croustillant au fromage</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 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:

**Salade de riz niçois** : Riz, thon, poivrons, olives

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc

## MENUS CHAUMES EN BRIE PRIMAIRE



SEMAINE 48 - DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Potage </p> <p>Sauté de veau façon blanquette</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Saint-Nectaire</p> <p>Fruit de saison </p> <p><b>S/V</b> : Boulettes de sarrasin</p>	<p>Quiche*</p> <p>Aiguillettes de colin aux céréales </p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Gouda</p> <p>Liégeois au chocolat</p> <p><b>S/P</b>: Tarte au fromage / Pâté de volaille <b>S/V</b>: Tarte au fromage</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Chipolatas aux herbes* </p> <p>Pommes röstis</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Panacotta coulis de fruits </p> <p><b>S/P</b>: Saucisses de volaille aux herbes <b>S/V</b>: Poisson en sauce</p>	<p>Salade verte </p> <p>Lasagnes végétariennes (PC)</p> <p>Edam</p> <p>Pastel De Nata</p> <p></p>	<p>Saucisson à l'ail*</p> <p>Jambonneau aux petits légumes*</p> <p>Tortis</p> <p>Camembert</p> <p>Ananas au sirop</p> <p><b>S/P</b>: Roulade de volaille / Jambon de dinde aux petits légumes <b>S/V</b>: Chou rouge aux pommes / Poisson meunière</p>
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

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

### INFORMATIONS:

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc