



MENUS CHAUMES EN BRIE PRIMAIRE



SEMAINE 06 - DU 02 AU 06 FEVRIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de maïs	Salade fantaisie Pâté de campagne*	Betteraves vinaigrette	Terrine de légumes mayonnaise	Œuf dur mayonnaise
Rissolette de veau	Colin poêlé au beurre	Cassoulet* (PC)	Boulettes d'agneau à l'orientale	Arancini tomates mozzarella
Pâtes	Carottes au beurre		Boulghour à la tomate	Gratin d'épinards
Pont-l'évêque	Gouda Croc-lait	Six de Savoie	Petit suisse aux fruits	Tomme blanche
Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison	Palet breton	Gâteau basque
S/V : Pané de blé fromage épinards	S/P : Pâté de volaille S/V : Salade fantaisie	S/P : Cassoulet au poulet (PC) S/V : Bouchées végétales et haricots cocos	S/V : Poisson en sauce	
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



INFORMATIONS:

Salade fantaisie: Pommes de terre, maïs, tomates, olives verts, concombres

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

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



SEMAINE 07 - DU 09 AU 13 FEVRIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Potage carottes</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Camembert </p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/P : Sauté de poulet à la moutarde S/V : Œuf dur mayonnaise / Bâtonnets mozzarella</p>	<p>J'PEUX PAS J'AI CROZIFLETTE</p>	<p>Endives vinaigrette </p> <p>Chipolatas* </p> <p>Lentilles vertes </p> <p>Maroilles </p> <p>Tarte au flan </p> <p>S/P : Boulettes d'agneau au curry S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Tomate farcie végétarienne</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Surimi mayonnaise Pâté en croûte de volaille</p> <p>Pavé de hoki au citron vert</p> <p>Petits pois </p> <p>Buchette Chantailou</p> <p>Banane</p> <p>S/V : Surimi mayonnaise</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



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:

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 susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



SEMAINE 08 - DU 16 AU 20 FEVRIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Taboulé  </p> <p>Bœuf Bourguignon (PC)  </p> <p>Petit suisse aux fruits </p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Poisson pané et carottes au jus</p>	<p>NOUVEL AN CHINOIS</p> <p></p> <p>Nems au poulet ***</p> <p>Sauté de porc au caramel*</p> <p>Nouilles sautées ***</p> <p>Dessert à la noix de coco</p> <p>S/P: Sauté de poulet au caramel S/V : Nems aux légumes / Omelette</p>	<p>Pomelos</p> <p>Rôti de dinde à la cocotte</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Falafels sauce blanche à la menthe</p>	<p>Tarte tomate chèvre</p> <p>Bouchées végétales</p> <p>Mijoté de légumes d'hiver </p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Palet breton</p> <p></p>	<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Poisson meunière </p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>Mimolette Kiri</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/P : Friand au fromage S/V : Friand 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:

Salade alsacienne: choux blanc, croûtons, emmental, cervelas*, vinaigrette
Carottes à la marocaine : carottes, oignons, cumin
Mijoté de légumes d'hiver : carottes, panais, poireaux, pommes de terre

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 susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements