



MENUS CHAUMES EN BRIE PRIMAIRE



SEMAINE 36 - DU 31 AOÛT AU 04 SEPTEMBRE 2026

lundi 31 août 2026	mardi 1 septembre 2026	mercredi 2 septembre 2026	jeudi 3 septembre 2026	vendredi 4 septembre 2026
Salade verte vinaigrette	Melon	Saucisson sec*	Carottes râpées vinaigrette	Concombre vinaigrette
Brandade de poisson (pc)	Pâtes à la bolognaise (pc)	Cordon bleu	Rôti de dinde en sauce	Omelette
Coulommiers	Chantaillou	Haricots verts persillés	Semoule	Pommes vapeur
Fruit	Pâtisserie	Tartare nature	Yaourt à la vanille	Pont l'évêque
		Mousse au chocolat	Madeleine	Fruit
	S/V : Bolognaise au thon (PC)	S/P : Roulade de volaille	S/V : Poisson en sauce	
		S/V : Rillettes au thon / Poisson pané		
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:

Goulasch de boeuf : Boeuf, oignons, céleri, tomates, bouillon de boeuf, margarine

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 37 - DU 07 AU 11 SEPTEMBRE 2026

lundi 7 septembre 2026	mardi 8 septembre 2026	mercredi 9 septembre 2026	jeudi 10 septembre 2026	vendredi 11 septembre 2026
Melon Aiguillettes de ble au fromage Gratin dauphinois Petits suisses aux fruits Palet breton 	Accras de poisson Rissolette de veau Carottes au jus  Brie Cantadou Fruit  S/V : Bouchées de sarrasin	Sardine à l'huile Sauté de poulet sauce basquaise Pommes de terre aux oignons  Fromage blanc Far breton aux poires "maison"  S/V : Omelette	Tarte au fromage Nuggets de poulet Trio de légumes  Boursin / Tomme blanche Crème dessert chocolat  Fruit S/V : Nuggets de poisson	Pastèque Poisson pané  Tortis Yaourt au sucre de canne  Fruit 
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 fruit 	Fruit	Jus de pommes



INFORMATIONS:

Trio de légumes : Carottes, chou-fleur, brocolis

- 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 38 - DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026

lundi 14 septembre 2026	mardi 15 septembre 2026	mercredi 16 septembre 2026	jeudi 17 septembre 2026	vendredi 18 septembre 2026
Melon jaune Oeufs durs Taboulé Yaourt sucré Gaufre	Salade verte aux croutons / Carottes râpées Aiguillettes de poulet au curry Boulghour à la tomate Pointe de brie Tartare nature Fruit S/V : Bâtonnets mozzarella	Pâté en croute* Paupiette de veau Haricots beurre Vache qui rit Fruit S/P : Pâté en croûte de volaille S/V : Céleri rémoulade / Poisson pané	Crêpe au fromage Pépites de colin aux trois céréales Chou fleur et brocoli Petits suisses sucrés Banane	Salade Grecque Steak haché et ketchup Coquillettes Emmental Chaource Compote pommes-fraises S/V : Falafels en sauce
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



INFORMATIONS:

Salade Grecque : Concombre, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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

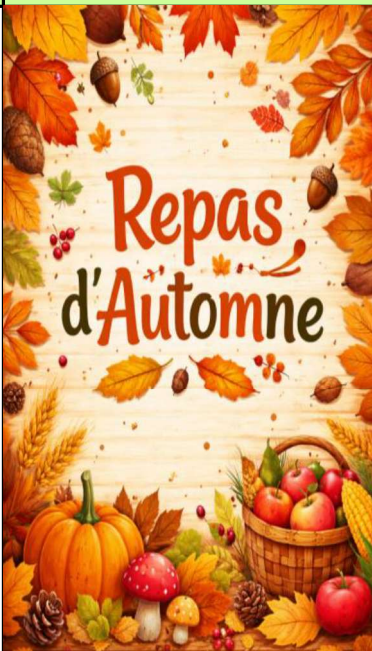
- * Plat contenant du porc



MENUS CHAUMES EN BRIE PRIMAIRE



SEMAINE 39 - DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026

lundi 21 septembre 2026	mardi 22 septembre 2026	mercredi 23 septembre 2026	jeudi 24 septembre 2026	vendredi 25 septembre 2026
Tarte aux poireaux Sauté de veau marengo Haricots verts  Carré de l'est Fruit S/V : Pané de blé tomate mozzarella	Concombre à la crème  Fish and chips (pc) Petit moulé Fruit 	Salade verte vinaigrette Lasagnes à la provençale (pc) Cantal  Tarte flan maison  		Melon vert Poulet rôti Beignets de salsifis Tartare nature Compote de pommes S/V : Omelette
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



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



SEMAINE 40 - DU 28 SEPT AU 02 OCTOBRE 2026

lundi 28 septembre 2026	mardi 29 septembre 2026	mercredi 30 septembre 2026	jeudi 1 octobre 2026	vendredi 2 octobre 2026
Œuf dur mayonnaise (stick)	Surimi mayonnaise Salade de maquereaux	Feuilleté aux fromages	Salade laitue à la vinaigrette	Chou blanc à la japonaise
Rissollette de veau	Rôti de dinde	Bœuf aux carottes (pc)	Couscous et boulettes végétales (pc)	Haché de thon à la bordelaise
Gratin d'épinards	Haricots plats à la tomate	Yaourt sucré	Gouda	Riz
Yaourt aromatisé	Chanteneige Tomme des pyrénées	Marbré au chocolat	Tarte aux fruits	Camembert
Fruit	Compote pommes-fraises			Fruit Liégeois chocolat
S/V : Pané de blé fromage épinards	S/V : Poisson en sauce	S/V : Croustillant au fromage et carottes		
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:

Chou blanc à la japonaise : Chou blanc, sésame, soja, sucre roux
Salade de maquereaux : Pommes de terr, maquereaux

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