

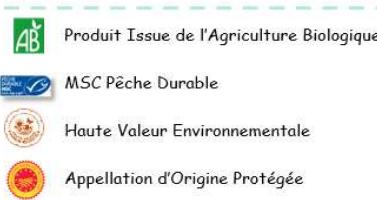


MENUS CHAUMES EN BRIE MATERNELLE



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
Croc 'Lait	Mimolette	Kiri	Petit suisse sucré	Tomme blanche
Compote de pommes-poires	Fruit de saison	Marbré au chocolat	Croisillon aux pommes	Mousse au chocolat
S/V: Nuggets de poisson VG: Pané fromager	S/P : Roulade de volaille S/V : Maïs au thon VG : Maïs au thon / Bâtonnets mozzarella	S/V et VG: Salade domino / Omelette		S/V: Poisson pané VG : Tarte tomate chèvre / Pané blé fromage épinards
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



INFORMATIONS:

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

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

S/V : Sans viande S/P : Sans porc VG : Végétarien
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENUS CHAUMES EN BRIE MATERNELLE



SEMAINE 46- DU 10 AU 14 NOVEMBRE 2025

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

S/V : Sans viande

S/P : Sans porc

VG : Végétarien

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



MENUS CHAUMES EN BRIE MATERNELLE



SEMAINE 47 - DU 17 AU 21 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pommes de terre ciboulette	Betteraves vinaigrette	Salade de riz niçois	Carottes râpées	Œuf dur mayonnaise
Paupiette de dinde aux champignons	Filet de lieu beurre blanc	Cassoulet (PC)*	Tomate farcie veggie	Boulettes d'agneau au curry
Gratin de courgettes	Semoule	Brie	Riz	Jeunes carottes caramélisées
Yaourt aromatisé	Chaource	Fruit de saison	Yaourt aux fruits mixés	Emmental
Madeleine	Fruit de saison	Fruit de saison	Brownies	Banane
S/V : Pommes de terre ciboulette / Nuggets de poisson VG : Pommes de terre ciboulette / Nuggets de fromage	VG : Omelette	S/P: Cassoulet au poulet (PC) S/V: Poisson en sauce VG : Boulettes de sarrasin		S/V et VG: Croustillant au fromage
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Brioche 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

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:

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

S/V : Sans viande S/P : Sans porc VG : Végétarien
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENUS CHAUMES EN BRIE MATERNELLE



SEMAINE 48 - DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2025

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



INFORMATIONS:

S/V : Sans viande S/P : Sans porc VG : Végétarien
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 * Plat contenant du porc