

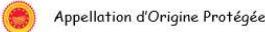
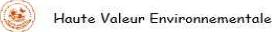
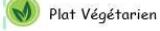
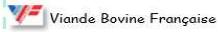


MENUS CHAUMES EN BRIE MATERNELLE



SEMAINE 06 - DU 02 AU 06 FEVRIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage aux 7 légumes	Salade fantaisie		Terrine de légumes mayonnaise	Œuf dur mayonnaise
Rissolette de veau	Colin poêlé au beurre	Carottes au beurre	Boulettes d'agneau à l'orientale	Arancini tomates mozzarella
Pâtes au fromage râpé	Gouda		Boulghour à la tomate	Gratin d'épinards
Pont-l'évêque	Cocktail de fruits au sirop		Petit suisse aux fruits	Tomme blanche
Fruit de saison			Palet breton	Gâteau basque
S/V : Pané de blé fromage épinards			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 vertes, 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



MENUS CHAUMES EN BRIE MATERNELLE



SEMAINE 07 - DU 09 AU 13 FEVRIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage carottes			Carottes râpées	Surimi mayonnaise
Poulet rôti			Tomate farcie végétarienne	Pavé de hoki au citron vert
Beignets de brocolis			Riz	Petits pois
Camembert			Fromage frais sucré	Chantaillou
Fruit de saison			Fruit de saison	Banane
S/V : Bâtonnets mozzarella				
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



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

MENUS CHAUMES EN BRIE MATERNELLE



SEMAINE 08 - DU 16 AU 20 FEVRIER 2026 -(VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé AB	 Nems au poulet *** Sauté de porc au caramel* Nouilles sautées *** Dessert à la noix de coco		Tarte tomate chèvre	Feuilleté hot dog*
Bœuf Bourguignon (PC)			Bouchées végétales	Poisson meunière
Petit suisse aux fruits AB			Mijoté de légumes d'hiver AB	Ratatouille et pommes de terre
Fruit de saison			Yaourt sucré AB	Mimolette
S/V : Poisson pané et carottes au jus	S/P: Sauté de poulet au caramel S/V : Nems aux légumes / Omelette		Palet breton	Fruit de saison AB
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

 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:

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