



MENUS CHAUMES EN BRIE MATERNELLE



SEMAINE 23 - DU 01 AU 05 JUIN 2026

lundi 1 juin 2026	mardi 2 juin 2026	mercredi 3 juin 2026	jeudi 4 juin 2026	vendredi 5 juin 2026
<p>Oeuf dur (mayonnaise dosette)</p> <p>Rôti de dindonneau sauce tomate</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Kiri </p> <p>Fruit </p> <p>S/V : Pané fromager</p>	<p>Salade verte vinaigrette </p> <p>Hachis parmentier "maison" (PC) </p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Madeleine </p> <p>S/V : Parmentier de poisson (pc)</p>		<p>Carottes râpées </p> <p>Steak haché végétal</p> <p>Lentilles garnies </p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Gâteau basque</p> <p></p>	<p>Quiche lorraine *</p> <p>Pavé de poisson napolitain </p> <p>Courgettes et pommes de terre </p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit </p> <p>S/P : Tarte au fromage</p> <p>S/V : Tarte au fromage</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake fourré chocolat	Baguette		Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit		Pâte à tartiner	Yaourt sucré
Fruit	Lait au chocolat		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:

- 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 MATERNELLE



SEMAINE 24- DU 08 AU 12 JUIN 2026

lundi 8 juin 2026	mardi 9 juin 2026	mercredi 10 juin 2026	jeudi 11 juin 2026	vendredi 12 juin 2026
Melon	Oeuf dur mayonnaise 		Pastèque 	Samoussa aux légumes
Boulettes de bœuf au curry	Calamars à la romaine 		Mixed grill*	Omelette
Pommes noisettes	Haricots beurre 		Taboulé  	Epinards à la crème
Brie	Chanteneige 		Yaourt à boire	Petits suisses sucrés 
Flan nappé caramel 	Fruit 		Cookies 	Banane
S/V : Poisson pané			S/P : Mixed grill sans porc	
S/V : Poisson pané			S/V : Poisson pané	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette		Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental		Confiture 	Barre de chocolat 
Fruit 	Jus d'orange		Lait au chocolat	Compote de pommes

 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:
Mixed grill* : Chipolatas, meuguez

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 MATERNELLE



SEMAINE 25 - DU 15 AU 19 JUIN 2026

lundi 15 juin 2026	mardi 16 juin 2026	mercredi 17 juin 2026	jeudi 18 juin 2026	vendredi 19 juin 2026
<p>Saucisson sec*</p> <p>Jambonneau aux petits légumes *</p> <p>Boullghour à la tomate</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit </p> <p>S/P : Roulade de volaille / Rôti de dinde aux petites légumes</p> <p>S/V : Pastèque / Falafels en sauce</p>	<p>Tomate vinaigrette </p> <p>Fish and chips (pc) </p> <p>Fourme d'ambert </p> <p>Fruit </p>		<p>Melon charentais </p> <p>Lasagnes végétarienne (pc)</p> <p>Camembert</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Concombre à la crème </p> <p>Paupiette de dinde normande</p> <p>Trio de legumes </p> <p>Petits suisses</p> <p>Compote pommes poires</p> <p>S/V : Poisson poêlé au beurre</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales		Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature		Barre de chocolat	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit		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:

Fish and chips : Beignets de poisson, frites, sauce tartare

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 MATERNELLE



SEMAINE 26 - DU 22 AU 26 JUIN 2026

lundi 22 juin 2026	mardi 23 juin 2026	mercredi 24 juin 2026	jeudi 25 juin 2026	vendredi 26 juin 2026
Tomates cerises Nuggets de poulet Frites Yaourt à boire Madeleine S/V : Nuggets fromage	Carottes râpées     Saint Morêt Compote de pommes (stock)		Melon  Omelette Pommes vapeur aux épices Yaourt aromatisé  Palet breton 	Radis beurre  Raviolis au bœuf gratinés (pc) Stock  Vache Picon Fruit S/V : Raviolis au saumon
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette		Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner		Pâte à tartiner 	Petit suisse sucré
Fruit 	Compote de pommes		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 :

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 MATERNELLE



SEMAINE 27 - DU 29 JUIN AU 03 JUILLET 2026

lundi 29 juin 2026	mardi 30 juin 2026	mercredi 1 juillet 2026	jeudi 2 juillet 2026	vendredi 3 juillet 2026
<p>Betteraves vinaigrette (stock)</p> <p>Arancini tomate mozzarella</p> <p>Ratatouille à la pomme de terre</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade piémontaise</p> <p>Filet de colin sauce au citron </p> <p>Beignets de chou fleur</p> <p>Cantal </p> <p>Fruit</p> <p>S/V : Salade piémontaise sans viande</p>		<p>Concombre bulgare </p> <p>Sauté de poulet sauce suprême</p> <p>Courgettes à la crème </p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Compote de pommes </p> <p>S/V : Paëlla de la mer (PC)</p>	<p>Sandwich</p> <p>Chips</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Brownies</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Gaufre		Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat		Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit		Fruit	Jus de pommes

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 :

Sauce suprême : Sauce blanche

Salade piémontaise : Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives noires, cornichons, oeuf dur

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