

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE			Taboulé BIO 	Terrine de saumon sauce cocktail	Crêpe au fromage 
PLAT CHAUD		Tortellinis ricotta épinards sauce tomate 	Pommes de terre façon piémontaise	Terrine de légumes sauce cocktail 	Dos de colin sauce provençale
<i>déclinaison sans porc</i>			Poulet rôti au jus	Boulettes de veau sauce romarin	
GARNITURE		PLAT COMPLET	Gratin de choux fleurs HVE	Pommes dauphines	Duo de carottes et pommes de terre BIO 
PRODUIT LAITIER		Saint Nectaire AOP 			
		Tomme noire			
DESSERT		Compote de pêche 	Flan nappé caramel BIO 	Moelleux au chocolat	Fruit frais BIO 
		Compote de pommes HVE	Mousse chocolat au lait		Fruit 
LES GOUTERS		Palmiers	Pâte à tartiner	Kellogg's choco pop's	Barre de chocolat
		Jus d'orange	Fruit frais BIO 	Fruit 	Jus de pomme
		Fromage blanc nature BIO et dosette de sucre 	Lait chocolat	Lait BIO 	Yaourt aromatisé BIO 
			Pain		Pain




Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine
Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves,...)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				Carottes râpées BIO vinaigrette 	Radis HVE et beurre 
PLAT CHAUD	Filet de merlu sauce citron 	Saute de porc HVE sauce du jour  <i>Sauté de volaille au caramel</i>	Boulettes de boeuf sauce tomate basilic 	Céleri rémoulade 	Chou blanc mayonnaise 
<i>déclinaison sans porc</i>				Rôti de boeuf VBF au jus 	Cordon bleu de volaille 
GARNITURE	Poêlée campagnarde BIO 	Haricots blancs à la tomate 	Coquillettes HVE 	Blé pilaf 	Purée de pommes de terre 
PRODUIT LAITIER	Camembert BIO  Petit cotentin Ail et Fines herbes	Brie pointe BIO 	Saint paulin BIO  Gouda		
DESSERT	Crème dessert chocolat BIO 	Fruit frais BIO  Poire au sirop	Fruit frais BIO  Fruit frais second choix 	Beignet abricot 	Compote pomme vanille 
LES GOUTERS	Lait  Fruit BIO  Croissant boulanger local	Petit suisse aux fruits Jus d'ananas Pain Confiture abricot BIO 	Yaourt nature BIO et dosette de sucre  Jus mutifruit Biscuit fourré fraise	Lait chocolat Fruit  Pain Pate à tartiner BIO 	Fromage blanc aromatisé Jus d'orange Petit beurre biscuit BIO 

 Produit de saison

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Produit Label Rouge

 Plat contenant du porc

 Préparé dans notre cuisine

 Plat végétarien

 Menu maternelle






































BCR
ville
Brie Comte Robert

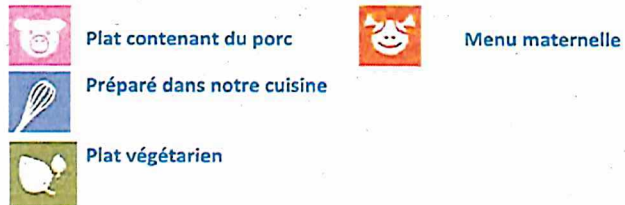
LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : BCR77

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine
Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves,...)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				Salade marco polo 	Carottes râpées BIO vinaigrette  
PLAT CHAUD	Merguez sauce barbecue 	Escalope de volaille napolitaine 	Rôti de porc mirepoix de pommes   <i>Rôti de dinde mirepoix de pommes PP</i>	Pizza au fromage  	Colin pané MSC quartier de citron 
<i>déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Ratatouille BIO   Semoule BIO  	Farfalles HVE 	Purée de pois cassés 	Salade verte BIO  	Epinards BIO béchamel  
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé BIO   Petit suisse sucré	Emmental BIO   Mimolette portion	Pont l'évêque AOP Chanteneige 		
DESSERT	Fruit frais BIO   Fruit frais 	Compote pomme abricot  Fruit frais 	Fruit frais BIO   Ananas au sirop 	Mousse chocolat au lait  Flan nappé caramel	Flan parisien 
LES GOUTERS	Novly chocolat Jus de pomme Pain Confiture fraise BIO 	Fromage blanc aux fruits BIO  Jus multifruits Palmiers	Lait Compote pomme fraise Pain Barre de chocolat BIO 	Lait chocolat Fruit BIO   Kellog's miel pop's	Yaourt nature BIO et dosette de sucre  Jus d'orange Barre bretonne



Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine
Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves,...)