

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Salade de pâtes Marco Polo Pommes de terre façon piémontaise	Tzatziki avec concombres rondelle	TorÄllas Chips	Tomates BIO basilic vinaigrett Melon
PLAT CHAUD	Poulet rôti NA FR nature	Cordon bleu de volaille	Pizza au fromage	Chili con carne VBF	Dos de colin MSC à la provençale
<i>Déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Purée de brocolis CE2	Carott s vichy BIO Boulgour	Salade verte	Riz nature	Haricots verts BIO ail et persil
PRODUIT LAITIER	Emmental BIO Coulommiers		Yaourt sucré Fromage blanc nature et dosett de sucre		
DESSERT	Fruit frais Compote	Flan nappé caramel Liégeois chocolat		Churros au chocolat	Glace à l'eau Mister Freeze
LES GOUTERS	Moelleux nature Yaourt sucré BIO Jus multi ruits	Pain au lait / Barre de chocolat Petit suiss aux fruits Fruit BIO	Palet breton Lait chocolat Compote du jour BIO	Petit b urre biscuit BIO Fromage blanc sucré Fruit	Céréales Lait BIO Fruit



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



Plat contenant du porc



Préparé dans notre cuisine



Plat végétarien



Menu maternelle

Ville de
BRIE
COMTE+ROBERT

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 américaine Coleslaw	Crêpe au fromage	Pastèque
PLAT CHAUD	Paupiettes au veau au jus		Tenders de volaille façon Kentucky ketchup	Colin pané MSC quartier de citron	Saucisses knack végétale
Déclinaison sans porc					
GARNITURE	Blé BIO aux petits légumes		Pommes Smile	Epinards branche HVE à la crème Riz nature	Macaronis HVE
PRODUIT LAITIER	Camembert BIO Gouda				Vache qui rit Petit oignon et fines herbes
DESSERT	Fruit frais BIO Fruit BIO 2		Donut's	Fruit frais BIO Compote	
LES GOUTERS	Pain au chocolat Boulangier local Petit suisse sucré Compote du jour BIO		Vache qui rit Fruit BIO PAIN	Carré fraise Yaourt nature et dosette de sucre Jus de raisin	Pâte à tartiner BIO Lait Fruit Pain

 Produit de saison

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Produit Label Rouge

 Plat contenant du porc

 Préparé dans notre cuisine

 Plat végétarien

 Menu maternelle

Ville de
BRIE
COMTE+ROBERT

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	Rosett tranché   Pâté de Volaille sans porc	Melon HVE 		Pastèque  	Concombre vinaigrett  
PLAT CHAUD	Lamelle Kebab méditerranéenne 	Riz façon cantonnais végétarien  	Merguez sauce tomate 	Accras de poisson 	Coquille s bolognaises BIO  
<i>Déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Purée de pommes de terre 	PLAT COMPLET 	Haricots beurre provençale 	Lentill s BIO cuisinées  	Salade verte 
PRODUIT LAITIER		Chanteneige BIO   Tartare aux noix	Chaource AOP Tomme noire 		
DESSERT	Fruit frais BIO    Fruit frais second choix BIO  		Cocktail de fruits 	Cake ananas 	Mousse chocolat au lait  Crème dessert praliné
LES GOUTERS	Pain / Barre de chocolat Yaourt aromatis BIO Jus de pomme	Croissant Boulanger local Petit suiss sucré Fruit goûter BIO  	Brioche tranchée Lait chocolat Compote du jour BIO  Confi ure fraise	Céréales Lait BIO   Fruit	Palmiers Fromage blanc sucré Fruit 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

Ville de
BRIE
COMTE+ROBERT

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		Tomates BIO vinaigrett 			Radis HVE Croc au sel
PLAT CHAUD	Boulett s au boeuf VBF au jus 	Filet de merlu sauce citron 	Couscous BIO végétarien aux pois chiches 	Navarin de porc HVE FR 	Pilon de poulet LNA FR au jus 
<i>Déclinaison sans porc</i>				<i>Navarin de volaille</i>	
GARNITURE	Riz BIO à la tomate 	Purée de brocolis CE2 	Semoule HVE 	TorÃs couleur 	Petits p is BIO 
PRODUIT LAITIER	Croc'lait BIO  Rondelé aux noix		Petit suiss aux fruits  Yaourt sucré	Emmental BIO  Coulommiers	
DESSERT	Beignet framboise 	Liégeois chocolat  Flan nappé caramel	Fruit frais  Fruit frais second choix 	Cocktail de fruits 	Blueberry Cake 
LES GOUTERS	Pain au chocolat Boulangier local Yaourt sucré BIO  Jus multi ruits briquett	Pain / ConÃture fraise Fromage blanc sucré Fruit goûter BIO 	Galett St Michel Lait Fraise Fruit goûter BIO 	Brioche tt pépite de chocolat Yaourt aromatis BIO  Compote	Pain / Micropain doux Lait BIO  Fruit 

 Produit de saison

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Produit Label Rouge

 Plat contenant du porc

 Préparé dans notre cuisine

 Plat végétarien

 Menu maternelle

Ville de
BRIE
COMTE + ROBERT

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,...)