

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Bâtonnets de carottes sauce cocktail			Tomates au fromage Concombre vinaigrette
PLAT CHAUD	Cordon bleu de volaille	Emincé de poulet LNA FR sauce à l'estragon	Blanquette de poisson MSC aux petits légumes	Boulettes au bœuf BIO sauce barbecue	Couscous végétarien aux pois chiches
<i>Déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Pommes rissoles HVE	Purée de pommes de terre	Petits pois BIO	Riz créole BIO	Semoule HVE
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature et dosette de sucre Fromage blanc aromatisé aux fruits	Kiri BIO 	Pont l'évêque AOP Mimolette	Coulommiers Carré de l'est	
DESSERT	Fruit frais Compote	Mousse chocolat au lait	Fruit frais Cocktail de fruits	Fruit frais BIO  Fruit frais 2 BIO	Cake chocolat pépites de chocolat
LES GOUTERS	Pain au chocolat Boullanger Lait chocolat Compote BIO	Brioche pépite de chocolat Yaourt sucré BIO Fruit	Barre de chocolat Lait BIO Compote Pain	Céréales Fromage blanc nature BIO et dosette de sucre Jus de pomme	Emmental Fruit BIO Pain



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coleslaw HVE 		Pastèque 	Taboulé  	Concombre HVE bulgare   Carottes râpées BIO maïs BIO et fromage vinaigrette 
PLAT CHAUD	Nugget's de blé ketchup  	Dos de colin MSC à la crème de curry 	Rôti de porc HVE à la moutarde   <i>Rôti de dinde moutarde à l'ancienne</i>	Paupiette au veau nature 	Beignets au calamar et quartier de citron 
<i>Déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Brocolis BIO béchamel  	Boulgour 	Riz nature 	Haricots verts BIO provençale  	Purée de pommes de terre 
PRODUIT LAITIER		Brie roue  Rondelé Ail et Fines Herbes	Chanteneige BIO   		
DESSERT	Crème dessert chocolat  Crème dessert vanille	Fruit frais BIO    Fruit frais second choix BIO   		Fruit frais BIO    Fruit frais second choix BIO   	Cake citron Pavot 
LES GOUTERS	Pâte à tartiner BIO  Lait Fruit  Pain au lait Boulanger local	Madeleine BIO  Fromage blanc sucré Jus de raisin	Carré fraise Petit suisse sucré Fruit BIO  	Pain Chaurouce AOP Compote	Céréales Lait BIO  Fruit 



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles



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		Melon BIO  			
PLAT CHAUD	Gratin de pommes de terre et choux fleurs au fromage (Plat complet végété) 	Curry de porc HVE 	Tomates farcies au jus (sans porc) 	Cordon bleu de volaille 	Colin meunière MSC quartier de citron 
<i>Déclinaison sans porc</i>		<i>Curry de volaille</i>			
GARNITURE	Salade verte 	Semoule HVE 	Riz nature 	Coquillettes BIO 	Purée de carottes 
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré 	Fromage blanc sucré Yaourt velouté aux fruits 	Yaourt aromatisé BIO  Yaourt aromatisé	Saint nectaire 	Croc'lait BIO  
DESSERT	Fruit frais  Compote 		Poire au sirop  Fruit frais 	Fruit frais BIO   	Liégeois chocolat  Crème dessert praliné
LES GOUTERS	Moelleux chocolat Petit suisse aux fruits BIO  Jus d'orange	Saint paulin Fruit BIO   Pain	Croissant Boulanger local Fromage blanc sucré Compote du jour BIO 	Barre de chocolat Lait BIO  Compote Pain	Céréales Lait Fruit 

 **Produit de saison**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Produit Label Rouge**

 **Plat contenant du porc**

 **Préparé dans notre cuisine**

 **Menu maternelle**

 **Plat végétarien**

Ville de
BRIE
COMTE + ROBERT

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

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		Tzatziki avec concombres rondelle 	Pizza au fromage 		Salade hollandaise Emincé bicolore 
PLAT CHAUD	Saucisse grillée 	Pavé de poisson blanc MSC sauce tomate 	Haché au boeuf VBF sauce poivre 	Chili Végétarien BIO aux haricots rouges 	Emincé de poulet LNA FR sauce à la crème 
<i>Déclinaison sans porc</i>	<i>Saucisse de volaille nature</i>				
GARNITURE	Haricots blancs à la tomate 	Petits pois 	Haricots beurre 	Riz créole BIO 	Macaronis BIO 
PRODUIT LAITIER	Camembert BIO 		Yaourt aromatisé BIO 	Emmental BIO 	
			Fromage blanc nature et dosette de sucre	Pont l'évêque AOP 	
DESSERT	Fruit frais 	Crème dessert vanille 		Fruit frais BIO 	Gâteau aux courgettes et chocolat 
		Crème dessert caramel		Fruit frais2 BIO 	
LES GOUTERS	Pain au chocolat Boulangier Petit suisse sucré Fruit BIO 	Carré fraise Yaourt sucré BIO 	Céréales Lait BIO 	Briochette pépite de chocolat Petit suisse aux fruits BIO 	Micropain doux Lait chocolat Fruit BIO 
		Fruit 	Compote	Jus d'ananas	Pain



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



Plat contenant du porc



Menu maternelle



Préparé dans notre cuisine



Plat végétarien



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Friand au fromage 	Tomates BIO et feta  Concombre bulgare 		
PLAT CHAUD	Croq fromager 	Poulet Thai au lait de coco LNA FR 	Merguez grillées nature 	Rôti de dinde au jus 	Fish burger 
<i>Déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Haricots verts BIO 	Riz nature 	Rostis de légumes 	Fusillis BIO 	Pommes roty 
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aux fruits  Yaourt sucré			Yaourt nature BIO et dosette de sucre  	Gouda  Carré de l'est
DESSERT	Fruit frais BIO  	Fruit frais BIO  	Crème dessert caramel  Liégeois chocolat	Fruit frais  Compote 	Cake miel et amandes 
LES GOUTERS	Madelon chocolat Lait BIO Fruit 	Croissant Boulanger local Fromage blanc nature BIO et dosette de sucre Jus Multifruit	Brioche tranchée Lait chocolat Fruit goûter BIO  Confiture fraise	Pain Pâte à tartiner Lait BIO  Compote	Céréales chocolat Yaourt aromatisé Fruit 

 Produit de saison

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Produit Label Rouge

 Plat contenant du porc

 Préparé dans notre cuisine

 Menu maternelle

 Plat végétarien

Ville de
BRIE
COMTE + ROBERT

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles



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,...)