

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Velouté de potiron 	Carottes râpées et maïs BIO vinaigrette  Concombre vinaigrette 		Salade de pâtes Marco Polo Pommes de terre façon piémontaise 	Salade suisse BIO  Coleslaw HVE 
PLAT CHAUD	Carbonara de légumes et champignons  	Cordon bleu de volaille 	Lasagne de légumes  	Colin pané MSC 	Lamelle Kebab méditerranéenne 
<i>Déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Coquillettes BIO  	Brocolis béchamel 	Salade verte 	Courgettes provençale 	Blé à la tomate 
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré BIO   Fromage blanc nature et dosette de sucre		Munster AOP Bûchette lait mélange 	Petit suisse aux fruits BIO   Yaourt nature et dosette de sucre	
DESSERT		Flan nappé caramel  Novly chocolat	Fruit frais  Cocktail de fruits 		Mousse chocolat noir Crème dessert vanille 
LES GOUTERS	Pain Edam BIO  Compote	Pain au chocolat Boulangier local Yaourt aromatisé BIO  Fruit 	Brioche pépite de chocolat Petit suisse sucré Compote du jour BIO 	Céréales Lait BIO  Compote	Pain Confiture fraise Lait Fruit goûter BIO  



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				Choux rouges BIO et raisins vinaigrette   Betteraves vinaigrette 	Velouté de légumes verts BIO  
PLAT CHAUD	Saute de porc HVE sauce miel soja   <i>Sauté de poulet sauce soja</i> 	Boulettes de blé sauce tomate  	Curry de volaille LNA FR 	Pennes HVE au fromage "Ketchup" d'haricots rouges et betteraves  	Filet de poisson MSC crème d'asperge 
Déclinaison sans porc					
GARNITURE	Purée de patate douce 	Ratatouille BIO  	Riz créole BIO  	Plat complet 	Pommes vapeur quartier 
PRODUIT LAITIER	Mimolette  Saint paulin	Mini Babybel Rouge 	Emmental  Gouda		
DESSERT	Orange BIO  	Petit suisse nature et coupelle confiture fraise 	Ile flottante crème anglaise Mousse citron 	Blueberry Cake 	Beignet aux pommes 
LES GOUTERS	Moelleux chocolat Yaourt aromatisé BIO  Compote	Barre de chocolat BIO  Fromage blanc sucré Jus d'orange Pain au lait Boulanger local	Céréales Lait Fruit 	Gelée de groseille Lait BIO   Fruit  Pain	Emmental Fruit BIO   Pain



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			Velouté de légumes variés BIO 	Pâté de campagne HVE 	Œuf dur mayonnaise 
PLAT CHAUD	Paupiette de volaille sauce poivrée 	Gratiné de poisson au fromage MSC 	Tajine de boulettes à l'agneau miel abricots 	Filet de poulet LNA FR sauce chasseur 	Minis Camemberts panés 
<i>Déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Carottes BIO à la crème 	Lentilles 	Légumes du tajine 	Beignets de brocolis 	Haricots verts 
PRODUIT LAITIER	Pont l'évêque AOP  Coulommiers	Yaourt aromatisé BIO  Fromage blanc nature et dosette de sucre	Petit suisse nature et dosette de sucre  Yaourt sucré	Camembert BIO  Tomme noire	
DESSERT	Liégeois chocolat  Crème dessert caramel	Cocktail de fruits  Fruit frais			Eclair au chocolat 
LES GOUTERS	Croissant Boulanger local Yaourt aromatisé BIO  Fruit goûter	Madeleines Lait BIO  Compote	Compote Pain / Pâte à tartiner BIO Lait	Palet breton Petit suisse aux fruits BIO  Jus de raisin	Céréales 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



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		Carottes râpées maïs et fromage vinaigrette Tomates vinaigrette		Taboulé Salade de pâtes au basilic	Velouté de légumes verts BIO
PLAT CHAUD	Cordon bleu de volaille	Riz façon cantonais végétarien	Gratin Dauphinois	Pilon de poulet LNA FR au paprika	Coquillettes bolognaises BIO
<i>Déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Brocolis BIO béchamel	PLAT COMPLET	Salade verte	Petits pois carottes	Salade verte
PRODUIT LAITIER	Brie pointe Coulommiers		Chantaillou Tartare ail et fines herbes		
DESSERT	Fruit frais Compote	Pomme cuite au chocolat	Crème dessert vanille Novly chocolat	Fruit frais BIO	Donut's
LES GOUTERS	Pain / Confiture fraise Yaourt aromatisé BIO Jus Multifruit	Carré aux pommes Lait BIO Fruit	Pain au chocolat Boulangier local Fromage blanc sucré Fruit goûter BIO	Pain / Barre de chocolat BIO Petit suisse sucré Compote	Galette St Michel BIO Lait chocolat 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

