

NOM DU CLIENT : COM COM Brie Champenoise

Menus choix scolaires

Merci de retourner vos choix par fax au 01 60 28 09 39 avant le 28 septembre 2022



Semaine du 21/11/2022 au 25/11/2022

Lundi	Mardi	Mercredi	STREET FOOD	Vendredi
<p>Tomate</p> <p>***</p> <p>Haricots blancs façon blanquette (champignons, carottes, sauce blanquette)</p> <p>***</p> <p>Riz</p> <p>***</p> <p>Fromage frais saint-môret</p> <p>***</p> <p>Lacté saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Taboulé </p> <p>(Semoule, tomate, oignon, poivron rouge)</p> <p>***</p> <p>Rôti de dinde LR sauce orientale (Concentré de tomate, navet, courgette, carotte, oignon, crème fraîche, curry, ail, thym, laurier, estragon)</p> <p>VG : Nuggets de blé </p> <p>***</p> <p>Chou-fleur BIO </p> <p>***</p> <p>2 p'tits roulés fol épi</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Mortadelle* + Cornichon</p> <p>VG : Tarte aux 3 fromages (fromage blanc, mozzarella, emmental)</p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf BIO sauce aux olives (Concentré de tomate, olive verte, ciboulette)</p> <p>VG : Emincé végétal sauce ciboulette (Ciboulette, bouillon de légume, vin blanc, crème fraîche)</p> <p>***</p> <p>Gnocchetti + mozzarella râpée</p> <p>***</p> <p>Fromage frais cantafrais</p> <p>***</p> <p>Banane</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>***</p> <p>Saucisse de Francfort* (*) Saucisse de volaille</p> <p>VG : Crispidor </p> <p>(beignets fromagers croustillants)</p> <p>***</p> <p>Frites + ketchup</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu petit moulé nature</p> <p>***</p> <p>Yaourt à boire</p>	<p>Radis + beurre</p> <p>***</p> <p>Merlu sauce au beurre blanc</p> <p>VG : Curry de pommes de terre et petits pois + mozzarella râpée </p> <p>***</p> <p>Petits pois, carottes et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>***</p> <p>Donut's </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)
























NOM DU CLIENT : COM COM Brie Champenoise

Menus choix scolaires

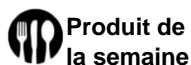
Merci de retourner vos choix par fax au 01 60 28 09 39 avant le 28 septembre 2022



Semaine du 28/11/2022 au 02/12/2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte BIO  (vinaigrette moutardée)</p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf BIO  sauce paprika (Jus de veau, concentré tomate, laurier, paprika, thym) VG : Parmentier provençal </p> <p>***</p> <p>Coquillettes + mozzarella râpé</p> <p>***</p> <p>Brie</p> <p>***</p> <p>Compote pomme banane allégée en sucre</p>	<p>Pizza au fromage  (sauce tomate, mozzarella, emmental)</p> <p>Salade piémontaise  (Pomme de terre, mayonnaise, œuf, tomate, cornichon, moutarde)</p> <p>***</p> <p>Emincé de dinde LR  sauce caramel</p> <p>VG : Omelette  </p> <p>***</p> <p>Panachés de haricots beurre et plats</p> <p>***</p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>***</p> <p>Orange</p>	<p>Chou blanc </p> <p>***</p> <p>Rôti de porc* sauce brune (Fond brun, vin rouge, échalote, laurier, thym) </p> <p>VG : Falafels fève menthe coriandre  </p> <p>***</p> <p>Petits pois</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>***</p> <p>Gaufre nappée chocolat</p>	<p>Betteraves BIO  (vinaigrette moutardée)</p> <p>***</p> <p>Légumes à la mexicaine  (Brocoli, haricot rouge, maïs, cumin) </p> <p>***</p> <p>Boulghour BIO </p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Salade coleslaw  (Chou blanc, carotte, mayonnaise)</p> <p>***</p> <p>Poisson blanc pané  croustillant  </p> <p>VG : Galette de soja provençale  </p> <p>***</p> <p>Ratatouille / Macaroni + mozzarella râpé</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p>***</p> <p>Crème dessert saveur chocolat VG : Crème dessert saveur chocolat</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



 Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

NOM DU CLIENT : COM COM Brie Champenoise

Menus choix scolaires

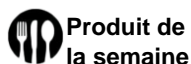
Merci de retourner vos choix par fax au 01 60 28 09 39 avant le 28 septembre 2022



Semaine du 05/12/2022 au 09/12/2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis + beurre	Crêpe à l'emmental ❄️	Pâté de campagne* + Cornichon VG : Tarte provençale ❄️ (courgette, aubergine, poivron rouge)	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées 🌱
***	***	***	***	***
Raviolis au bœuf et à la dinde + mozzarella râpée (plat complet) VG : Tortelloni au fromage (plat complet) 🌱	Sauté de dinde LR 🍖 sauce tajine (Oignon, olive verte, jus citron, paprika, cumin, coriandre, gingembre) VG : Tortilla plancha 🌱 ❄️ (Omelette, pommes de terre, oignons)	Boulettes au bœuf sauce indienne (Crème liquide, curry) VG : Boulettes de soja sauce au curry 🌱	Crispidor à l'emmental ❄️ 🌱 (beignets fromagers croustillants)	Beaufilet de colin d'Alaska 🌊 sauce citron (Fumet de poisson, jus de citron, safran, persil) VG : Chili sin carne 🌱 (Haricot rouge, maïs, sauce chili)
***	***	***	***	***
-	Carottes	Torsades + mozzarella râpée	Chou-fleur	Riz BIO 🌱
***	***	***	***	***
Gouda BIO 🌱	Fromage fondu le carré	Yaourt	Petit fromage frais nature BIO 🌱 + sucre	Fromage fondu les fripons
***	***	Yaourt aromatisé ***	***	***
Compote de pomme allégée en sucre	Clémentines	Pomme	Chouquettes à la crème vanille ❄️	Mousse au chocolat ° VG : Lacté saveur vanille

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

NOM DU CLIENT : COM COM Brie Champenoise

Menus choix scolaires

Merci de retourner vos choix par fax au 01 60 28 09 39 avant le 28 septembre 2022



Semaine du 12/12/2022 au 16/12/2022

Lundi	Mardi	Mercredi	FIN D'ANNEE	Vendredi
<p>Quiche lorraine* </p> <p>(*) <i>Pizza au fromage</i> </p> <p>VG : <i>Pizza au fromage</i> </p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf BIO sauce lyonnaise (Oignon, vin blanc)</p> <p>VG : <i>Sauté végétal sauce lyonnaise</i> </p> <p>***</p> <p>Haricots verts BIO </p> <p>***</p> <p>Fromage fondu vache qui rit BIO </p> <p>***</p> <p>Kiwi</p>	<p>Scarole (vinaigrette moutardée)</p> <p>***</p> <p>Lentilles tomates </p> <p>***</p> <p>Coquillettes + mozzarella râpée</p> <p>***</p> <p>Cantal </p> <p>***</p> <p>Orange</p>	<p>Tomates rondelles vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Cordon bleu de dinde VG : <i>Quenelles nature sauce mornay</i> (Sauce béchamel, emmental râpé, crème liquide, muscade)</p> <p>***</p> <p>Petits pois, carottes et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>2 p'tits roulés Fol Epi</p> <p>***</p> <p>Lacté saveur chocolat</p>	<p>Mousse de canard° VG : <i>Terrine de légumes mayonnaise</i></p> <p>***</p> <p><i>Aiguillettes de pintade sauce pain d'épices</i> (Pain d'épices, cannelle, miel) VG : <i>Emincé végétal sauce pain d'épices</i> </p> <p>Pommes smile </p> <p><i>Carré vanille</i> </p> <p>Clémentine + friandise de Noël</p>	<p>Chou blanc </p> <p>***</p> <p>Colin d'Alaska pané au riz soufflé </p> <p>VG : <i>Parmentier provençal</i> </p> <p>Purée de brocolis et de pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Yaourt BIO </p> <p>***</p> <p>Madeleine</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)