

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 24/10/2022 au 28/10/2022 - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées </p> <p>***</p> <p>Rôti de dinde LR sauce lyonnaise (Oignon, vin blanc) VG: Pané fromager </p> <p>Haricots beurre</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fourrandise fourrée fraise</p>	<p>Salade iceberg (vinaigrette moutardée)</p> <p>***</p> <p>Chakalaka (Haricot blanc, pois chiche, carotte, soja fève, curry, gingembre)</p> <p>Riz</p> <p>***</p> <p>Brie</p> <p>***</p> <p>Crème dessert saveur chocolat</p>	<p>Pâté de campagne* + Cornichon (* Cervelas de volaille) VG : Concombre (vinaigrette moutardée)</p> <p>***</p> <p>Couscous aux boulettes au bœuf (Boulettes au bœuf, légumes couscous, sauce) VG : Légumes couscous chèvre </p> <p>Semoule</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais aux fruits ***</p> <p>Banane</p>	<p>Pizza au fromage (sauce tomate, mozzarella, emmental)</p> <p>***</p> <p>Grignotines de porc* sauce dijonnaise (Moutarde, crème fraîche, safran) VG : Omelette </p> <p>(* Sauté de poulet)</p> <p>Poêlée de légumes BIO </p> <p>***</p> <p>Saint paulin</p> <p>***</p> <p>Clémentines</p>	<p>Chou rouge </p> <p>***</p> <p>Pavé de colin d'Alaska gratiné au fromage VG : Galette de soja provençale </p> <p>Torsades BIO +mozzarella râpée</p> <p>***</p> <p>Fromage frais fraidou</p> <p>***</p> <p>Compote pomme fraise allégée en sucre</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 31/10/2022 au 04/11/2022 - Vacances scolaires

Halloween	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte BIO + oignons frits (vinaigrette moutardée)</p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf BIO sauce ketchup (Ketchup, carotte, laurier) VG : Sauté végétal sauce ketchup </p> <p>Purée de potiron et de pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>***</p> <p>Tartelette pastéis de Nata </p>	<p>FERIE</p>	<p>VG : Tarte aux 3 fromages (fromage blanc, mozzarella, emmental)</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Emincé de dinde LR sauce tomate (Oignon, sucre, laurier, thym) VG : Quenelles natures sauce tandoori (Oignon, crème fraîche, mélange épice tandoori, ail, paprika, persil, gingembre)</p> <p>Riz</p> <p>***</p> <p>Fromage frais saint-môret</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Salade coleslaw (Chou blanc, carotte, mayonnaise)</p> <p>***</p> <p>Courgettes BIO sauce blanche à l'emmental </p> <p>Pommes de terre persillées</p> <p>***</p> <p>Gouda BIO </p> <p>***</p> <p>Lacté saveur chocolat</p>	<p>Salade toscane au poulet (Fusilli, tomate, dés de poulet, sauce vinaigrette, poivron rouge et vert, persil)</p> <p>***</p> <p>Poisson blanc pané VG : Falafels fève menthe coriandre </p> <p>Carottes</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Poire</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 07/11/2022 au 11/11/2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Macédoine mayonnaise </p> <p>(Carotte, petit pois, h.vert, flageolet, mayonnaise)</p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf sauce à l'orange (Jus d'orange, jus de veau, crème fraîche, pulco orange)</p> <p>VG : Lasagnes à la provençale </p> <p>***</p> <p>Pennes + mozzarella râpée</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p> Pizza royale* </p> <p>(Jambon, mozzarella, champignon, edam, emmental)</p> <p>VG : Pizza au fromage</p> <p>***</p> <p>VG : Nuggets de blé </p> <p>Boulettes de bœuf sauce aux fines herbes (Fond de veau, fines herbes, échalotes)</p> <p>***</p> <p>Petits pois</p> <p>***</p> <p>Fromage frais rondelé BIO </p> <p>***</p> <p>Clémentines</p>	<p>Radis + beurre</p> <p>***</p> <p>VG : Gratin pommes de terre lentilles choux-fleurs</p> <p>Côte de porc* sauce aux poivrons (Fond brun, tomate, vin rouge, basilic, oignon, poivron, paprika)</p> <p>***</p> <p>Chou-fleur / Brocoli</p> <p>***</p> <p>Camembert</p> <p>***</p> <p>Tarte aux pommes à la normande </p>	<p>Carottes râpées </p> <p>***</p> <p>VG/Boulettes de soja sauce basquaise (Ratatouille, paprika, laurier, thym, basilic) </p> <p>Dés de jambon* sauce façon carbonara (Fond blanc de volaille, crème liquide, muscade)</p> <p>***</p> <p>Riz</p> <p>***</p> <p>Fromage frais rondelé</p> <p>***</p> <p>Crème dessert saveur chocolat</p>	<p>FERIE</p>



^o 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

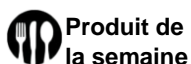
Menus choix scolaires

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



Semaine du 14/11/2022 au 18/11/2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Crêpe à l'emmental </p> <p>***</p> <p>VG/Tortilla plancha (Omelette, pommes de terre, oignons)</p> <p>Rôti de porc* sauce chasseur (Concentré tomate, vin rouge, échalote, champignon, oignon, persil)</p> <p>***</p> <p>Choux de Bruxelles</p> <p>***</p> <p>Saint-paulin</p> <p>***</p> <p>Clémentines</p>	<p>Saucisson à l'ail* + Cornichon (* Roulade de volaille) SV : Tarte provençale</p> <p>***</p> <p>VG : Sauté végétal sauce fermière </p> <p>Lasagnes au saumon (plat complet)</p> <p>***</p> <p>Livarot </p> <p>***</p> <p>Kiwi</p>	<p>Duo de crudités (Carottes, céleri, mayonnaise)</p> <p>***</p> <p>Saucisse de Strasbourg* (* Saucisse de volaille) VG : Quenelles natures sauce champignons (Champignon, oignon, crème fraîche, bouillon de légumes, jus citron)</p> <p>***</p> <p>Ratatouille / blé</p> <p>***</p> <p>Fromage frais p'tit cabray</p> <p>***</p> <p>Compote pomme pêche nectarine allégée en sucre</p>	<p>Salade d'endives (vinaigrette moutardée)</p> <p>***</p> <p>Pilons de poulet LR VG: Pané de blé façon thaï </p> <p>***</p> <p>Lentilles de Mondreville </p> <p>***</p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>***</p> <p>Mousse au chocolat° VG : Lacté saveur caramel</p>	<p>Scarole (vinaigrette moutardée)</p> <p>***</p> <p>Colin d'Alaska pané au riz soufflé </p> <p>VG : Roulé au fromage </p> <p>***</p> <p>Purée d'épinards et de pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>P'tit strudel pomme cannelle</p>



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

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