Menus Brie Champenoise

Merci de retourner vos choix par fax au 01.60.28.09.39 avant le 8 mars 2024

Semaine du 06 au 10 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Haricots verts et vinaigrette à la moutarde *** Tajine marocain végétarien et semoule (pois chiche, patate douce, carottes) (plat complet) *** Pont l'Eveque AOP *** Fruit BIO	Tomate et vinaigrette basilic menthe *** Sauté de dinde LR sauce aux olives SV : Beignets sticks à la mozzarella *** Petits pois, carottes *** Yaourt nature sucré BIO *** Tarte gourmande au chocolat	Férié	Férié	Jus d'ananas Nuggets de poulet SV : Nuggets de poisson et Frites VG : Crispidor à l'emmental *** Fromage fondu petit moulé aux noix *** Mousse au chocolat au lait° SV : dessert lacté saveur vanille

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

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

Œuf plein air · Produit de la mer durable · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Nouveauté · Décongelé · Charolais · Végétarien

Menus Brie Champenoise

Merci de retourner vos choix par fax au 01.60.28.09.39 avant le 8 mars 2024

Semaine du 13 au 17 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves et vinaigrette *** Ravioli au bœuf et à la dinde et emmental SV : Ravioli tofu et basilic *** (plat complet) *** Fromage blanc et sucre *** Fruit	Concombre et vinaigrette à la moutarde *** Cuisse de poulet LR au jus SV : Omelette aux fines herbes *** Lentilles de Mondreville *** Fromage frais fouetté BIO *** Compote pomme poire allégée en sucre	Salade de pommes de terre aux olives *** Sauté de bœuf BIO sauce aux fines herbes SV : Cubes de colin sauce tomate *** Carottes *** Mimolette Edam *** Fruit Fruit	Melon *** Dauphinois de courgettes et pommes de terre au basilic *** (plat complet) *** Camembert Brie *** Génoise roulée au chocolat	Salami * et cornichon *** Filet de Merlu sauce tomate *** Coquillettes BIO et emmental *** Yaourt aromatisé Fruit BIO

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

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

Œuf de poule élevée en plein air · Produit de la mer durable · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Nouveauté · Décongelé · Charolais · Végétarien

Menus Brie Champenoise

Merci de retourner vos choix par fax au 01.60.28.09.39 avant le 8 mars 2024

Semaine du 20 au 24 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié	Tomate et vinaigrette à la moutarde *** Omelette aux pommes de terre et aux oignons (tortilla plancha) *** Haricots verts BIO *** Comté AOP *** Dessert lacté saveur chocolat	Tarte au fromage *** Emincé de dinde LR sauce Dijonnaise SV : Crispidor à l'emmental *** Petit pois *** Fromage frais petit cotentin *** Fruit BIO	Macédoine Mayonnaise *** Penne rigate aux légumes et pois cassés et graines de courge Bio *** (plat complet) *** Petit fromage frais aux fruits *** Fruit BIO	*L'Odyssé du goût : Tahiti* Salade iceberg et vinaigrette aux agrumes *** Filet de colin sauce coco et citron vert *** Riz pilaf *** Fromage blanc fruité *** Cake à la noix de coco et pépites de chocolat

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

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

Œuf plein air · Produit de la mer durable · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Nouveauté · Décongelé · Charolais · Végétarien

Menus Brie Champenoise

Merci de retourner vos choix par fax au 01.60.28.09.39 avant le 8 mars 2024

Semaine du 27 au 31 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de coquillettes au basilic ***	Œuf dur mayonnaise Rosette* et cornichon ***	Concombre à la crème ***	Haricots verts et vinaigrette à la moutarde ***	Coleslaw ***
Merguez SV : Omelette aux fines herbes ***	Cubes de saumon sauce citron ***	Sauté de dinde LR sauce pomme curry SV: Boulettes de flageolets BIO sauce tomate ***	Pizza au fromage	Hachis provençale végéterarien (purée de pommes de terre, courgettes, légumes ratatouille) ***
Purée de courgettes et pommes de terre à l'huile d'olive ***	Gnocchetti ***	Semoule ***	Salade verte	(plat complet) ***
Petit fromage frais sucré ***	Fromage frais demi sel BIO ***	Cantal AOP ***	Yaourt aromatisé BIO	Brie ***
Fruit BIO	Fruit	Crème dessert saveur caramel	Donut's	Compote pomme fraise allégée en sucre

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

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

Œuf plein air · Produit de la mer durable · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Nouveauté · Décongelé · Charolais · Végétarien

Menus Brie Champenoise

Merci de retourner vos choix par fax au 01.60.28.09.39 avant le 8 mars 2024

Semaine du 03 au 07 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon *** Farfalles aux légumes du sud et fromage de brebis *** (plat complet) *** Yaourt aromatisé *** Compote pomme allégée en sucre	Salade de riz aux olives *** Rôti de porc * sauce caramel SP : Rôti de dinde sauce caramel SV : Omelette au fromage *** Courgettes BIO *** Fromage fondu vache qui rit *** Fruit BIO	Radis beurre *** Sauté de bœuf BIO sauce poivrade SV : Pavé de colin aux herbes de provence *** Duo d'haricots verts et haricots beurre *** Pont l'Eveque AOP *** Grillé aux pommes	Betteraves et vinaigrette à la moutarde *** Emincé de dinde LR sauce paprika SV : Nuggets de poisson blanc *** Riz pilaf et légumes ratatouille *** Petit fromage frais aux fruits *** Fruit BIO	Tomate et vinaigrette à la moutarde *** Merlu sauce basilic *** Purée de pommes de terre BIO *** Carré *** Mousse saveur chocolat au lait °

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

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

Œuf plein air · Produit de la mer durable · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Nouveauté · Décongelé · Charolais · Végétarien

Menus Brie Champenoise

Merci de retourner vos choix par fax au 01.60.28.09.39 avant le 8 mars 2024

Semaine du 10 au 14 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque *** Chili con carne et riz pilaf SV : Chili sin carne *** (plat complet) *** Fromage frais saint môret *** Compote pomme fraise allégée en sucre	Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde *** Saucisse fumée* SP : Saucisse de volaille SV : Omelette *** Petits pois, pommes de terre *** Yaourt aromatisé *** Clafoutis aux cerises	Gaspacho tomates et poivrons *** Cuisse de poulet LR sauce kedjnou (tomates, aubergines) SV : Pavé de colin à la napolitaine *** Gratin duo chou fleur et brocolis *** Petit fromage frais aux fruits BIO *** Fruit BIO	Coleslaw *** Torsades et sauce aux champignons et à la crème *** (plat complet) *** Camembert BIO *** Dessert lacté saveur chocolat	Salade de riz composé (poivrons, olives noires) *** Colin d'Alaska pané au riz soufflé *** Epinards à la béchamel *** Cantal AOP *** Fruit BIO

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

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

Œuf plein air · Produit de la mer durable · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Nouveauté · Décongelé · Charolais · Végétarien

Menus Brie Champenoise

Merci de retourner vos choix par fax au 01.60.28.09.39 avant le 8 mars 2024

Semaine du 17 au 21 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Repas froid	
	Betteraves et vinaigrette à la moutarde		Concombre à la crème	Salade de lentilles et fromage de brebis
Melon		Carottes râpées et vinaigrette aux fruits de la passion		
***	***	***	***	***
Riz et légumes korma butternut	Rôti de dinde LR au jus	Hachis parmentier au bœuf BIO	Jambon de dinde	Nuggets de poisson blanc
	SV : Crispidor à l'emmental	SV : Parementier de poisson	SV : œuf dur mayonnaise	
***	***	***	***	***
(plat complet)	Carottes BIO	(plat complet)	Salade de pâtes à la grecque (tomates, poivrons, olives, fromage de brebis)	Poêlée champêtre (haricots verts, tomates, champignons, aubergines)
***	***	***	***	***
Coulommiers	Petit fromage frais aux fruits BIO	Saint Paulin	Fromage fondu petit moulé ail et fines herbes	
				Yaourt aromatisé
***	***	***	***	***
	Fruit BIO	Mousse saveur chocolat au lait °		Fruit BIO
Compote pomme allégée en sucre			Ile flotante	

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

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

Œuf plein air · Produit de la mer durable · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Nouveauté · Décongelé · Charolais · Végétarien

Menus Brie Champenoise

Merci de retourner vos choix par fax au 01.60.28.09.39 avant le 8 mars 2024

Semaine du 24 au 28 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Bientôt les vancances !	
Melon jaune *** Sauté de dinde LR sauce au thym SV : Emincé de saumon sauce citron *** Coquilettes BIO et emmental *** Comté AOP *** Gâteau haricot rouge et chocolat	Salade de pommes de terre sauce ravigote *** Omelette Chutney de courgettes (miel, oignons, vinaigre de cidre) *** Brie *** Fruit BIO	Gaspacho à la tomate *** Pavé de colin gratiné au fromage *** Haricots verts BIO *** Petit fromage frais aux fruits *** Fruit	Pastèque *** Emincé de poulet façon kebab SV : Colin meunière *** Frites *** Fromage blanc fruité *** Smoothie	Tomate et vinaigrette crémeuse à la ciboulette *** Burrito bowl (riz, pois chiche, cheedar, sauce guacamole au fromage blanc) *** (plat complet) *** Fromage frais fouetté BIO *** Compote pomme allégée en sucre

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

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

Œuf plein air · Produit de la mer durable · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Nouveauté · Décongelé · Charolais · Végétarie