

# Menus Brie champenoise



Semaine du 02 au 06 Septembre 24

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<i>C'est la rentrée</i>			
	<b>Pastèque</b>			
Pâté de volaille et cornichon ***	***	Carottes râpées et vinaigrette moutarde ***	Salade verte BIO et vinaigrette à la moutarde ***	Macédoine mayonnaise ***
Omelette	<b>Crispidor à l'emmental</b>	Rôti de dinde LR sauce aigre douce	Sauté de bœuf sauce aux olives	Pavé de colin d'Alaska gratiné au fromage
***	***	VG : Saucisse de soja et blé ***	VG : Quenelles nature sauce tomate ***	VG : Pané blé, graine, emmental ***
Légumes du soleil (Tomate, Aubergine, Courgette) ***	<b>Petits pois et pommes de terre</b> ***	Purée de potiron et pommes de terre ***	Semoule ***	Coquillettes semi-complètes BIO et fromage râpé ***
	<b>Fromage frais ail et fines herbes</b> ***	Yaourt aromatisé ***	Fromage blanc fruité ***	Comté AOP ***
Coulommiers BIO ***		Gaufre Bruxelloise et coulis de chocolat	Compote pomme fraise allégée en sucre	Fruit BIO
Fruit	<b>Dessert lacté saveur chocolat</b>			

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

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



# Menus Brie champenoise



Semaine du 09 au 13 Septembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade piémontaise ***	Tomates et vinaigrette à la moutarde ***	Salami * et cornichon ***	Coleslaw ***	Concombre rondelles BIO et vinaigrette à la moutarde
Merlu sauce citron	Boulgour et tajine marocain (pois chiche, patate douce, carottes, raisins secs)	Bolognaise de bœuf	Escalope de dinde sauce dijonnaise	Davicroquette de poisson (Nuggets de poisson) 
VG : Omelette aux fines herbes ***	***	VG : Sauce caponata ***	VG : Galette soja tomate basilic ***	VG : Crispidor à l'emmental ***
Haricots verts ***	(plat complet) ***	Pennes rigate et fromage râpé ***	Carottes et lentilles de Mondreville	Courgettes ***
Brie ***	Saint Paulin ***	Petit fromage frais aux fruits	Yaourt aromatisé BIO	Cantal AOP
Fruit	Ile flottante	Fruit BIO	Smoothie abricot, pomme, banane	Gateau Haricots blancs et myrtilles

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

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



# Menus Brie champenoise



Semaine du 16 au 20 Septembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise ***	Coleslaw ***	Pâté en croute de volaille et cornichon SV : Acras de morue ***	Champignons à la crème ***	Iceberg et vinaigrette à la moutarde ***
Parmentier de colin à la purée de pommes de terre BIO VG : Parmentier de légumes ***	Sauté de bœuf sauce paprika persil VG : Crispidor à l'emmental ***	Œuf à la coque ***	Cuisse de poulet rôti LR aux fines herbes VG : Omelette aux fines herbes ***	Dauphinois de courgettes et pommes de terre au basilic ***
(plat complet) ***	Carottes BIO ***	Frites ***	Légumes ratatouille et blé ***	(plat complet) ***
Fromage frais de Campagne et miel ***	Pont l'Eveque AOP ***	Coulommiers ***	Yaourt nature brassé BIO et sucre ***	Gouda ***
Purée pomme BIO ***	Tarte au flan ***	Fruit ***	Fruit BIO ***	Crème dessert saveur caramel ***

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

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



# Menus Brie champenoise



Semaine du 23 au 27 septembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de coquillettes au basilic	Coleslaw	Courgette râpée et vinaigrette moutarde	Céleri râpé BIO au curry	<i>Assiette végétale</i>
***	***	***	***	***
Sauté de dinde sauce romarin	Lasagne provençale	Rôti de bœuf et mayonnaise	Colin d'Alaska au riz soufflé	<b>Parmentier de lentilles verte et champignon, purée de butternut</b>
VG : Omelette		VG : Finger blé et soja	VG : Falafels pois chiche BIO	
***	***	***	***	***
Brocolis	(plat complet)	Légumes façon maillot (carottes, haricots verts, petit pois) et riz	Haricots beurre	<b>(plat complet)</b>
***	***	***	***	***
Gorgonzola AOP	Fromage blanc nature BIO et sucre	Emmental	Petit fromage frais aux fruits	<b>Edam</b>
***	***	***	***	***
Fruit BIO	Fruit	Compote pomme fraise allégée en sucre	Moelleux pomme figues	<b>Liégeois saveur chocolat</b>

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

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



# Menus Brie champenoise



Semaine du 30 Septembre au 04 Octobre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pomelos et sucre ***	Macédoine mayonnaise ***	Taboulé ***	Concombre BIO à la vinaigrette crémeuse ***	Carottes râpées à l'aneth ***
Sauté de porc * sauce moutarde à l'ancienne SP : Sauté de dinde sauce moutarde à l'ancienne	Bolognaise de bœuf	Escalope de dinde LR sauce butternut et champignons crémés	Quenelles natures sauce tomate	Colin d'Alaska au riz soufflé
VG : Crispidor à l'emmental ***	VG : Sauce Caponata ***	VG: Omelette aux pommes de terre et oignons ***	***	VG : Nuggets de blé ***
Purée d'haricots verts et pommes de terre ***	Farfalles et fromage râpé ***	Carottes ***	Riz BIO	Brocolis au curry ***
Yaourt BIO aux fruits	Saint nectaire AOP	Coulommiers	Gouda	Petit fromage frais aux fruits ***
***	***	***	***	***
Compote pomme abricot allégée en sucre	Fruit	Fruit BIO	Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Cake chocolat et framboise

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

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



# Menus Brie champenoise



Semaine du 07 au 11 Octobre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Haricots verts à l'échalotte	Pomelos et sucre	Betteraves rouges et vinaigrette à la moutarde	Salade verte BIO et vinaigrette à la moutarde	Panais rémoulade aux pommes
***	***	***	***	***
Sauté de bœuf jus aux herbes	Riz korma végétarien patate douce et édamame	Rôti de porc * au jus d'oignons SP : Rôti de dinde LR au jus d'oignons	Parmentier à la volaille kebab et purée de pois cassés	Pavé de colin à la napolitaine
VG : Omelette au fromage	***	VG : Crispidor à l'emmental	VG : Parmentier aux légumes	VG : Omelette
***	***	***	***	***
Pennes semi-complètes BIO et fromage râpé	(plat complet)	Petits pois	(plat complet)	Confit de carottes et Boulgour
***	***	***	***	***
Carré	Tomme blanche	Fromage frais de campagne et miel	Cantal AOP	Yaourt BIO sucré
***	***	***	***	***
Fruit	Crème dessert saveur chocolat BIO	Banane topping caramel	Smoothie pomme banane	Fruit BIO

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

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



# Menus Brie champenoise



Semaine du 14 au 18 Octobre 2024 - Semaine du goût - Les Epices

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pomelos et sucre	Endives BIO  et vinaigrette agrumes <b>cannelle</b>	Tartinade de haricots rouges aux <b>épices mexicaines</b>	Salade verte et <b>vinaigrette aux herbes</b>	Concombre et <b>vinaigrette au guacamole</b>
***	***	***	***	***
Pâtes coudes  sauce pois chiche, épinards, <b>tandoori</b>	Sauté de dinde LR  sauce <b>pommes curry crémée</b>	Rôti de bœuf et ketchup	Nuggets de blé et sauce fromage blanc à la <b>menthe et épices kebab</b>	Pavé de colin d'Alaska  au crumble pain d'épices
***	VG : Crispidor à l'emmental ***	VG : Galette boulgour à la mexicaine ***	***	VG : Omelette aux fines herbes ***
(plat complet)	Semoule BIO 	Carottes <b>au cumin</b>	Haricots verts	Purée de pommes de terre <b>à la noix de muscade</b>
***	***	***	***	***
Yaourt aromatisé	Fromage frais rondelé <b>au poivre</b>	Petit fromage frais nature BIO et sucre	Munster AOP 	Emmental
***	***	*** 	***	***
Fruit	Fromage blanc au miel et aux amandes	Fruit BIO 	Cake aux épices <b>(cannelle, girofle, gingembre, muscade)</b>	Compote de pomme poire et <b>cardamome</b>

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








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



# Menus Brie champenoise



Semaine du 21 au 25 Octobre 2024 - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde	Chou rouge BIO et vinaigrette à la moutarde 	Macédoine Mayonnaise	Haricots verts à l'échalotte	Œuf dur BIO mayonnaise 
***	***	***	***	***
Cuisse de poulet LR  rôti au jus	Riz  sauce pois chiche, tikka massala et graines de courge	Rôti de porc * sauce pruneaux SP : Rôti de dinde LR sauce pruneaux	Sauté de bœuf sauce goulash	Colin d'Alaska au riz soufflé  
VG : Tortilla plancha	***	VG : Beignets sticks à la mozzarella	VG : Pané graines blé et épinards	VG : Nuggets de blé
***	***	***	***	***
Haricot beurre	(plat complet)	Farfalles BIO et fromage râpé 	Pomme noisette	Purée de potiron et pommes de terre
***	***	***	***	***
Cantal AOP 	Edam	Fromage frais de campagne et sucre	Yaourt aux fruits BIO 	Camembert
***	***	***	***	***
Gâteau basque 	Liégeois au chocolat	Donut's	Fruit	Fruit BIO 

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

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





# Menus Brie champenoise



Semaine du 28 Octobre au 01 Novembre 2024 - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pomelos et sucre ***	Coleslaw ***	Salade piémontaise ***	Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde ***	
Tajine marocain (patate douce, carottes, pois chiche ) et Semoule ***	Emincé de dinde LR sauce dijonnaise ***	Omelette aux fines herbes ***	Nuggets de poisson Davicroquettes ***	
(plat complet) ***	VG : Beignets sticks à la mozzarella ***	Epinars à la béchamel ***	VG : Nuggets de blé ***	Férial
Yaourt aux fruits BIO ***	Brocolis BIO ***	Fromage frais ail et fines herbes ***	Purée de pommes de terre BIO ***	
Fruit	Coulommiers ***	Fruit BIO ***	Saint Paulin ***	
	Beignet fourré au chocolat ***		Compote de poire allégée en sucre ***	

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

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

