

# Menus Brie Champenoise Choix



Semaine du 05 au 09 mai 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Coleslaw ***</p> <p>Omelette aux pommes de terre et aux oignons (Tortilla plancha) ***</p> <p>Carottes BIO  ***</p> <p>Fromage fondu Kiri ***</p> <p>Purée pomme poire BIO  ***</p>	<p>Céleri rémoulade ***</p> <p>Dahl de lentilles corail et amandes et riz BIO  ***</p> <p>(Plat complet) ***</p> <p>Coulommiers ***</p> <p>Mousse au chocolat° ***</p>	<p>Œuf dur sauce cocktail  ***</p> <p>Emincé de dinde LR sauce paprika persil  ***</p> <p>VG : Stick mozzarella ***</p> <p>Coquillettes BIO semi-complètes et fromage râpé  ***</p> <p>Emmental ***</p> <p>Fruit BIO  ***</p>	<p>Férié</p>	<p>Melon ***</p> <p>Merguez ***</p> <p>VG : Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate ***</p> <p>Semoule et légumes couscous ***</p> <p>Yaourt aromatisé ***</p> <p>Mini chou vanille  ***</p>

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

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



# Menus Brie Champenoise Choix



Semaine du 12 au 16 mai 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pomelos et sucre	Salade Marocaine (tomate, pois chiche, cumin)	Scarole et vinaigrette balsamique	<b>Londres</b>	Salade verte BIO et vinaigrette moutarde
***	***	***	<b>Coleslaw</b>	***
Aiguillettes de poulet sauce curry	Crispidor à l'emmental	Emincé de porc* LR au jus d'herbes SP : Sauté de dinde sauce au jus d'herbes	<b>Poisson blanc meunière et sauce tartare</b>	Sauce bolognaise de bœuf BIO
VG : Omelette	***	VG : Galette de soja tomate	<b>VG : Œuf à la coque</b>	VG : Omelette au fromage
***	***	***	<b>Frites</b>	***
Riz BIO	Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots verts, navets)	Haricots plats	<b>Cheddar</b>	Penne BIO semi-complète
***	***	***	<b>Carrot Cake</b>	***
Saint Nectaire AOP	Petit fromage blanc nature et sucre	Tomme blanche		Yaourt BIO nature et confiture
***	***	***		***
Purée pomme	Fruit	Brownie		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 Choix



Semaine du 19 au 23 mai 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise ***	Melon ***	Rillettes de thon ***	Carottes râpées et vinaigrette framboise ***	Taboulé ***
Parmentier de colin (purée de pommes de terre) 	Légumes Korma patate douce, edamame et coquillettes et fromage râpé 	Sauté de bœuf sauce tomate	Cuisse de poulet LR sauce aigre douce 	Omelette BIO 
VG : Hachis végétarien ***	***	VG : Beignet stick de mozzarella ***	VG : Quenelle nature sauce tomate ***	***
(Plat complet) ***	(Plat complet) ***	Lentilles de Mondreville 	Petits pois mijotés ***	Légumes du Soleil (Tomate, aubergine, courgette) ***
Fromage blanc de campagne et sucre ***	Fromage frais tartare ***	Edam ***	Yaourt BIO nature et brisure de spéculos 	Coulommiers ***
Fruit BIO 	Barre bretonne	Fruit BIO 	Purée pomme fraise	Fruit

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

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



# Menus Brie Champenoise Choix



Semaine du 26 au 30 mai 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Carotte râpée et vinaigrette agrumes			Oeuf dur mayonnaise
Tomate vinaigrette ***	***	Salade verte BIO et vinaigrette agrumes ***		***
Jambon blanc * SP : Jambon de dinde	Tajine marocain végétarien et semoule BIO (pois chiche, patate douce, carottes)	Dés de saumon sauce oseille		Boulettes de bœuf sauce tomate
VG : Crispidor à l'emmental ***	***	VG : Nuggets de blé ***	Férié	VG : Boulettes sarrasin lentilles et légumes ***
Purée de pomme de terre ***	(Plat complet) ***	Chou fleur et riz BIO		Farfalles et fromge râpé ***
Fromage frais cantafrais ***	Fromage blanc nature et sucre ***	Brie ***		Pont l'Evêque AOP
Eclair au chocolat	Fruit BIO	Entremets pistache		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 Choix



Semaine du 2 juin au 6 juin 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves et vinaigrette moutarde</p> <p>***</p> <p>Poulet LR  sauce basquaise</p> <p>VG : Omelette</p> <p>***</p> <p>Riz BIO </p> <p>***</p> <p>Fromage blanc et miel</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Pomme de terre sauce ravigote</p> <p>***</p> <p>Cordon bleu de dinde </p> <p>VG : Crispidor à l'emmental</p> <p>***</p> <p>Carottes</p> <p>***</p> <p>Camembert</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Pomelos et sucre</p> <p>***</p> <p>Filet de colin  sauce curry</p> <p>VG : Falafels BIO</p> <p>***</p> <p>Epinards branche</p> <p>***</p> <p>Mimolette</p> <p>***</p> <p>Gâteau fleur d'oranger</p>	<p><i>Recette végétale</i></p> <p>Iceberg et vinaigrette aux agrumes</p> <p>***</p> <p>Fajitas végétales aux haricots rouges, salade et sauce végétale </p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>***</p> <p>Fromage fondu le Carré</p> <p>***</p> <p>Purée pomme abricot</p>	<p>Pastèque</p> <p>***</p> <p>Saucisse de Strasbourg* SP : Saucisse de volaille</p> <p>VG : Saucisse soja et blé</p> <p>***</p> <p>Purée de patate douce</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature BIO  et sucre</p> <p>***</p> <p>Tarte chocolat </p>

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

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



# Menus Brie Champenoise Choix



Semaine du 9 au 13 juin 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié	Macédoine mayonnaise	VG : Crêpe emmental	Salade verte BIO et vinaigrette basilic	Melon
	***	Crêpe jambon* emmental	***	***
	Omelette aux pommes de terre et aux oignons (Tortilla plancha)	Emincé de dinde LR sauce aigre douce	Beignets de calamars	Paupiette de veau sauce moutarde
	***	VG : Crispidor emmental	VG : Galette boulghour pois chiche façon orientale	VG : Nuggets de blé et soja
	Haricots verts BIO	Petit pois carotte	Farfalles et fromge râpé	Chou fleur
	***	***	Pont l'Evêque AOP	***
Fromage frais Cantafrais	Yaourt nature BIO et miel	***	Petit fromage blanc aux fruits	
***	Fruit BIO	Fruit	***	***
			Entremet chocolat	Cake à la noix de coco

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

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



# Menus Brie Champenoise Choix



Semaine du 16 au 20 juin 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Œuf dur sauce mayonnaise </p> <p>***</p> <p>Chili sin carne et riz BIO  </p> <p>***</p> <p>(Plat complet)</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc de campagne et brisures de spéculos</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Salade coquillettes basilic</p> <p>***</p> <p>Pilon de poulet au jus d'herbes</p> <p>VG : Sauce fève pesto et emmental</p> <p>***</p> <p>Chou de Bruxelles</p> <p>***</p> <p>Fromage frais demi sel</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Melon</p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf BIO sauce paprika </p> <p>VG : Crispidor emmental</p> <p>***</p> <p>Semoule BIO </p> <p>***</p> <p>Saint Paulin</p> <p>***</p> <p>Purée pomme BIO </p>	<p>Scarole et vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Saucisse chipolata * <i>SP : Merguez</i></p> <p>VG : Saucisse blé et soja</p> <p>***</p> <p>Purée de pomme de terre BIO </p> <p>Brie pointe BIO </p> <p>***</p> <p>Smoothie fraise banane</p>	<p>Salade verte et vinaigrette moutarde</p> <p>***</p> <p>Colin pané au riz soufflé  </p> <p>VG : Omelette au fromage</p> <p>***</p> <p>Courgette BIO </p> <p>***</p> <p>Petit fromage blanc aux fruits</p> <p>***</p> <p>Cake à la cannelle</p>

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

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



# Menus Brie Champenoise Choix



Semaine du 23 au 27 juin

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Melon	Salade verte et vinaigrette à l'huile de noix		Pomelos et sucre
Samoussa de légumes 			Carottes râpées BIO  et vinaigrette moutarde	Radis beurre
***	***	***	***	***
Sauce tomate et lentilles façon bolognaise, et Pennes 	Parmentier de colin et purée de pomme de terre 	Poulet LR au jus d'herbes 	Omelette BIO  	Nuggets de poisson blanc d'avicquettes  
***	VG : Hachis végétal	VG : Samoussa de légumes	***	VG : Nuggets de blé et ketchup
(Plat complet)	(Plat complet)	Chou fleur	Haricots verts BIO 	Coquillettes et fromage râpé
***	***	***	***	***
Petit fromage blanc nature et sucre	Gouda	Cantal AOP 	Yaourt nature BIO et sucre 	Emmental
***	***	***	***	***
Fruit	Barre bretonne	Semoule au lait		Purée pomme
Fruit	Cake marbré chocolat	Riz au lait	Tarte aux pommes BIO 	Purée pomme banane BIO 

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

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



# Menus Brie Champenoise Choix



Semaine du 30 juin au 4 juillet 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade pomme de terre et olives noires ***	Concombre et vinaigrette crémeuse ***	Melon ***	Tomate et vinaigrette moutardée ***	<b>Au revoir les grands !</b>  Tartinade haricots rouges et épices mexicaines ***
Lasagnes bolognaise VG : Lasagnes à la provençale ***	Saucisse de Toulouse* <i>SP : Saucisse de volaille</i> VG : Omelette ***	Sauce légumes du sud, fromage de brebis et boulghour (Plat complet) ***	Aiguillettes de poulet sauce aigre douce VG : Pané blé, graine, emmental, épinards ***	Fish burger VG : Falafels ***
(Plat complet) ***	Lentilles vertes ***	(Plat complet) ***	Courgettes et blé ***	Pomme de terre quartier avec peau ***
Yaourt nature SIGY et confiture ***	Coulommiers ***	Fromage frais Cantafrais ***	Fromage blanc aux fruits ***	Fromage fondu le carré ***
Fruit BIO	Crème dessert chocolat	Donuts Beignets fourré à la framboise	Fruit	Smoothie abricot pomme banane 

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

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

