

Menus Brie Champenoise



Semaine du 01 au 05 juillet 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Macédoine mayonnaise ***</p> <p>Escalope de dinde LR  sauce curry</p> <p>VG : Omelette aux fines herbes ***</p> <p>Purée de pommes de terre BIO  ***</p> <p>Fromage blanc fruité ***</p> <p style="background-color: #FFC0CB; padding: 5px;">Cake au citron</p>	<p>Pomelos et sucre ***</p> <p>Riz Korma végétarien, brunoise provençale et petit pois  ***</p> <p>(plat complet) ***</p> <p>Brie BIO  ***</p> <p>Dessert lacté saveur chocolat</p>	<p>Melon BIO  ***</p> <p>Sauté de bœuf BIO sauce brune (carottes, oignons)  ***</p> <p>VG : Boulettes de flageolets sauce tomate ***</p> <p>Carottes ***</p> <p>Edam  ***</p> <p>Chou chocolat noisette  ***</p>	<p><i>Repas froid</i></p> <p>Houmous de pois chiche  ***</p> <p>Jambon blanc * SP : Jambon de dinde</p> <p>VG : Œuf dur mayonnaise ***</p> <p>Salade de pâtes milanaise (olive, origan et poivrons)  ***</p> <p>Yaourt aromatisé BIO  ***</p> <p>Fruit ***</p>	<p>Salade de pommes de terre sauce kebab  ***</p> <p>Filet de colin au jus d'herbes  ***</p> <p>VG: Quenelles sauce crème ciboulette ***</p> <p>Courgettes BIO  ***</p> <p>Cantal AOP  ***</p> <p>Compote pomme fraise allégée en sucre ***</p>

° 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 08 au 12 Juillet - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Pastèque	Concombre BIO  et vinaigrette crémeuse	Salade de riz aux olives noir	Champignons à la crème
	***	***	***	***
	Tajine marocaine végétarienne et semoule  (pois chiche, patate douce, carottes)	Sauté de dinde LR  sauce printanière	Cubes de colin sauce oseille  	Cordon bleu de dinde
	***	VG: Galette de soja, épinard et emmental	***	VG: Omelette aux oignons et aux pommes de terre (tortilla plancha) ***
	(plat complet)	Petit pois, et pommes de terre	Duo d'haricots verts et haricots beurre	Carottes
	***	***	***	***
	Comté AOP 	Petit fromage frais aux fruits	Fromage frais Saint Môret	Yaourt aromatisé
	***	***	***	***
	Crème dessert saveur vanille	Smoothie pomme banane 	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 15 au 19 Juillet - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pommes de terre sauce ravigote ***	Carottes râpées et vinaigrette à la passion ***	Radis beurre ***	Gaspacho de tomate ***	Salami * et cornichon SV/VG : œuf dur mayonnaise ***
Cuisse de poulet LR  au jus d'herbes VG: Crispidor à l'emmental ***	Omelette aux fines herbes VG: Omelette aux fines herbes ***	Chipolata * SP : Merguez VG : Saucisse de blé et Soja ***	Farfalles aux légumes du sud et fromage de brebis 	Colin pané au riz soufflé   VG : Quenelles nature sauce tomate ***
Poêlée champêtre (haricot vert, champignon, tomate, aubergine) ***	Courgettes BIO 	Purée de pommes de terre ***	(plat complet) ***	Légumes ratatouille et riz ***
Petit fromage frais nature et sucre ***	Tomme blanche ***	Edam ***	Saint nectaire AOP 	Fromage blanc fruité ***
Fruit	Clafoutis aux cerises	Compote pomme allégée en sucre	Fruit	Fruit

° 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 22 au 26 Juillet - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomates et vinaigrette à la moutarde ***	Melon ***	Concombre et vinaigrette à la moutarde ***	Betteraves et vinaigrette à la moutarde ***	Coleslaw ***
Bolognaise sauce tomate	Emincé de dinde LR sauce navarin 	Sauté de veau BIO sauce paprika 	Dauphinois de courgettes et pommes de terre 	Cubes de saumon sauce citron 
VG: sauce caonata ***	VG: Crispidor à l'emmental ***	VG: Galette de soja, épinard et emmental ***	***	VG : Saucisse de blé ***
Fusili BIO et fromage râpé 	Petits pois ***	Carottes au curry 	(Plat complet) ***	Epinards à la bechamel ***
Comté AOP 	Carré ***	Fromage fondu kiri ***	Yaourt aromatisé BIO 	Fromage blanc fruité ***
Fruit ***	Compote pomme poire allégée en sucre ***	Dessert lacté saveur chocolat ***	Smoothie poire pomme ananas *** 	Génoise roulé chocolat ***

° 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 29 Juillet au 02 Août - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon ***	Taboulé ***	Crêpe jambon et emmental* SP : Crêpe à l'emmental ***	Gaspacho à la tomate ***	Concombre et vinaigrette à la moutarde ***
Nuggets de poulet 	Sauté de bœuf sauce au thym	Filet de colin sauce marseillaise 	Croque monsieur * 	Riz epinards, curry , pois chiche 
VG: Crispidor à l'emmental ***	VG : Omelette aux fines herbes ***	VG : Fingers de soja et blé ***	VG : Pizza au fromage ***	***
Frites ***	Courgettes ***	Haricots verts ***	Salade verte BIO 	(plat complet) ***
Saint nectaire AOP 	Yaourt aromatisé ***	Saint paulin ***	Fromage blanc fruité ***	Camembert ***
Ile flottante	Fruit	Fruit	Cake coco et pépites de chocolat	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 (*)



Menus Brie Champenoise



Semaine du 05 au 09 Août - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Escalope de dinde LR </p> <p>VG : Omelette aux fines herbes</p> <p>***</p> <p>Purée de pommes de terre BIO </p> <p>***</p> <p>Fromage blanc fruité</p> <p>***</p> <p style="background-color: #FFC0CB; padding: 5px;">Cake au citron</p>	<p>Pomelos et sucre</p> <p>***</p> <p>Riz Korma végétarien, brunoise provençale et petit pois </p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Bûche de chèvre BIO </p> <p>***</p> <p>Dessert lacté saveur chocolat</p>	<p>Melon BIO </p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf BIO sauce brune (carottes, oignons) </p> <p>VG : Boulettes de flageolets sauce tomate</p> <p>***</p> <p>Carottes</p> <p>***</p> <p>Edam</p> <p>***</p> <p>Chou à la crème vanille </p>	<p><i>Repas froid</i></p> <p>Houmous de pois chiche </p> <p>***</p> <p>Jambon blanc * SP : Jambon de dinde</p> <p>VG : Œuf dur mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Salade de pâtes milanaise (olive, origan et poivrons) </p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de pommes de terre sauce kebab </p> <p>***</p> <p>Filet de colin au jus d'herbes </p> <p>VG: Quenelles sauce crème ciboulette</p> <p>***</p> <p>Courgettes BIO </p> <p>***</p> <p>Cantal AOP </p> <p>***</p> <p>Compote pomme allégée en sucre</p>

° 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 12 au 16 Août - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomates et vinaigrette à la moutarde ***</p> <p>Chili con carne VG : Chili sin carne ***</p> <p>Riz créole ***</p> <p>Camembert ***</p> <p>Brownie </p>	<p>Pastèque ***</p> <p>Tajine marocaine végétarienne et semoule  (pois chiche, patate douce, carottes) ***</p> <p>Comté AOP </p> <p>***</p> <p>Crème dessert saveur vanille</p>	<p>Concombre BIO  et vinaigrette crémeuse ***</p> <p>Sauté de dinde LR  sauce printanière VG: Galette de soja, épinard et emmental ***</p> <p>Petit pois, et pommes de terre ***</p> <p>Petit fromage frais aux fruits ***</p> <p>Smoothie pomme banane </p>	<p>Férié</p>	<p>Macédoine mayonnaise ***</p> <p>Omelette aux oignons et pommes de terre (tortilla plancha) ***</p> <p>Carottes ***</p> <p>Yaourt aromatisé ***</p> <p>Fruit BIO </p>

° 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 19 au 23 Août - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi

° 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 26 au 30 Août - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde	Melon	Concombre et vinaigrette à la moutarde	Betteraves et vinaigrette à la moutarde	Coleslaw
***	***	***	***	***
Bolognaise sauce tomate	Emincé de dinde LR sauce navarin 	Sauté de veau BIO sauce paprika 	Dauphinois de courgettes et pommes de terre 	Cubes de saumon sauce citron 
VG: sauce caponata	VG: Crispidor à l'emmental	VG: Galette de soja, épinard et emmental		VG : Saucisse de blé
***	***	***	***	***
Fusili BIO et fromage râpé 	Petits pois	Carottes au curry 	(Plat complet)	Epinards à la bechamel
***	***	***	***	***
Comté AOP 	Carré	Fromage fondu petit cotentin	Yaourt aromatisé BIO 	Fromage blanc fruité
***	Buchette aux lait mélanchés (laits de chèvre et vache)	***	***	***
Fruit	Compote pomme allégée en sucre	Dessert lacté saveur chocolat	Smoothie poire pomme ananas 	Génoise roulé chocolat

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

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

