

Menus Brie Champenoise



Semaine du 04 au 08 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Soupe de lentilles BIO et cumin </p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf BIO sauce paprika persil </p> <p>VG: Tortilla plancha</p> <p>***</p> <p>Carottes BIO </p> <p>***</p> <p>Yaourt aux fruits BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Céleri râpé et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Emincé de dinde LR sauce antillaise (carottes, patate douce) </p> <p>VG : Omelette au fines herbes</p> <p>Blé</p> <p>***</p> <p>Camembert</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc, caramel, muesli </p>	<p>Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Cordon bleu de dinde </p> <p>VG : Beignet stick mozzarella</p> <p>***</p> <p>Haricots verts</p> <p>***</p> <p>Edam</p> <p>Mimolette </p> <p>Tarte aux pommes BIO</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Sauce bolognaise aux lentilles et penne  </p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de mâche vinaigrette miel et moutarde ancienne</p> <p>***</p> <p>Cubes de saumon sauce margarine citron persillé  </p> <p>VG : Galette boulgour mexicaine</p> <p>***</p> <p>Epinards à la crème et riz</p> <p>***</p> <p>Comté AOP </p> <p>***</p> <p>Purée pomme</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 11 au 15 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié	Céleri remoulade ***	Soupe de potiron et fromage vache qui rit ***	<i>Vendée Globe</i> Rillettes de sardine VG : œuf dur mayonnaise ***	Scarole et vinaigrette à la moutarde ***
	Omelette aux oignons et pommes de terre ***	Cuisse de poulet sauce miel poivron VG : Crispidor à l'emmental ***	Jambon blanc* SP: Jambon de dinde VG : Saucisse de blé et soja ***	Nuggets de poisson d'avicroquettes VG : Nuggets de blé ***
	Brocolis BIO ***	Riz ***	Haricots blancs ***	Purée de courgettes à l'huile d'olive ***
	Brie BIO ***	Yaourt aromatisé ***	Petit fromage frais nature sucré ***	Cantal AOP ***
	Crème dessert chocolat BIO ***	Fruit BIO ***	Brioche et confit de poire ***	Cake au carottes ***

° 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 18 au 22 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise	Chou rouge et vinaigrette à la moutarde	Salade de pommes de terre, aux olives noires	Œuf dur mayonnaise	Salade verte BIO et vinaigrette à l'huile de noix
***	***	***	***	***
Sauté de poulet BIO au jus de viande	Merlu sauce oseille	Rôti de bœuf au jus	Sauté de porc LR * sauce champignon crémé SP : Sauté de dinde sauce champignon crémé	Sauce tartiflette, emmental et pommes de terre persillées
VG : Beignet stick mozzarella	VG : Omelette	VG: Falafels pois chiche BIO	VG : Sauce champignon et crème	
***	***	***	***	***
Lentilles de Mondreville	Haricots beurre	Gratin de chou fleur	Coquillettes semi complètes BIO et fromage râpé	(plat complet)
***	***	***	***	***
Fromage fondu petit moulé ail et fines herbes	Yaourt aux fruits	Coulommiers	Pont l'Evêque AOP	Fromage frais de campagne et miel
***	***	***	***	***
Fruit	Génoise roulée chocolat	Fruit	Fruit BIO	Purée pomme poire

° 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 25 Novembre au 29 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Endives vinaigrette à la moutarde	Macédoine mayonnaise	Panais remoulade aux pommes	Betteraves et vinaigrette	Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde
***	***	***	***	***
Sauté de dinde LR sauce façon blanquette	Chili végétal aux haricots rouges	Pépites de colin pané aux céréales	Sauce carbonara de lardons * SP : Sauce carbonara de dés de volaille	Parmentier au thon et purée de pommes de terre
VG: Crispidor à l'emmental	RECETTES VÉGÉTALES	VG: Samoussa de légumes	VG : Sauce champignon et crème	VG : Parmentier de légumes
***	***	***	***	***
Carottes et riz créole	(plat complet)	Haricots verts	Fusili BIO et fromage râpé	(plat complet)
***	***	***	***	***
Comté AOP	Petit fromage frais aux fruits	Brie	Yaourt aromatisé	Fromage fondu vache qui rit
***	***	***	Yaourt nature et sucre	Fromage fondu aux noix
Mousse au chocolat °	Fruit	Cake coco et pépites de chocolat	Fruit	Compote pomme banane allégée en sucre
			Fruit	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 02 au 06 Décembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Navets rémoulade	Carottes râpées et vinaigrette à la framboise ^N	Salami * et cornichon	Scarole et vinaigrette balsamique ^N	Céleri remoulade
***	***	***	***	***
Aiguillette de poulet sauce au thym	Omelette aux oignons et pommes de terre (tortilla plancha)	Nuggets de poulet ^S	Riz et crème de lentilles corail au curry ^N	Merlu sauce aux agrumes ^N
VG: Crispidor à l'emmental	***	VG : Nuggets de blé	***	VG: Boulettes soja tomate basilic
***	***	***	***	***
Petits pois	Carottes BIO ^{AB}	Pommes de terre quartier avec peau	(plat complet)	Purée de Butternut BIO ^{AB}
***	***	***	***	***
Yaourt aromatisé	Bûche de chèvre BIO ^{AB}	Saint paulin	Saint nectaire AOP ^{OR}	Fromage frais de campagne et miel
***	***	***	***	***
	Purée pomme fraise			Millefeuilles ^S
Fruit BIO ^{AB}		Fruit	Ile flottante	

° 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 Décembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise			Salade verte BIO vinaigrette à l'huile de noix	Duo de crudités
***	Quiche lorraine *	Chou blanc et vinaigrette à la moutarde	***	***
Sauce bolognaise au bœuf BIO	Cubes de saumon au jus d'herbes	Sauté de dinde sauce pomme curry	Jambon blanc * SP : Jambon de dinde	Tajine marocain (pois chiche, patate douce, carottes) et Semoule
VG : Sauce caonata	VG : Omelette	VG : Nuggets de blé	VG : œuf dur mayonnaise	***
Fusili BIO et fromage râpé	Carottes	Chou fleur		(plat complet)
***	***	***		***
Petit fromage frais sucré aux fruits BIO	Gargonzola AOP	Yaourt aromatisé	Pommes de terre et fromage raclette	Camembert
***	***	***	***	***
Fruit BIO	Fruit	Gâteau aux haricots rouges et chocolat	Fromage blanc nature et confiture	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 16 au 21 Décembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde	Salade coquillettes sauce cocktail			Betteraves et crudités
***	***	Acras de morue ❄️		***
Dés de colin à la portugaise (tomates, poivrons) et pommes de terre	Sauté de dinde LR sauce aux olives	Saucisse de Toulouse * SP: Saucisse de volaille		Pizza aux 3 fromages BIO
VG : Dauphinois épinards et pommes de terre	VG : Beignets sticks Mozzarella	VG : Saucisse de blé et soja		***
***	***	***		***
(plat complet)	Brocolis	Riz BIO aux petits légumes	Repas de Noël	Salade verte BIO
***	***	***		***
Pont l'Evêque AOP	Fromage blanc nature BIO et confiture	Coulommiers		Yaourt aux fruits BIO
***	***	***		***
Mousse au chocolat °	Fruit	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 23 au 27 Décembre 2024 - *Vacances scolaires toutes zones*

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde ***	Soupe brocolis mascarpone ***		Céleri râpé et vinaigrette à la moutarde ***	Salade iceberg vinaigrette aux agrumes ***
Sauté de bœuf BIO sauce Goulash 	Riz et pois chiche, épinards au tandoori 		Aiguillette de poulet au jus ***	Nuggets de poisson d'avicroquettes  
VG : Omelette au fines herbes ***	***		***	***
Petits pois carottes ***	(plat complet) ***	<i>Noël</i>	Purée de patate douce et pommes de terre ***	Haricots verts ***
Fromage frais petit cotentin	Fromage frais de campagne et sucre		Comté AOP 	Yaourt aux fruits BIO 
Ile flottante	Fruit		Crème dessert chocolat BIO 	Cake aux poires

° 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 Décembre 2024 au 03 Janvier 2025 - *Vacances scolaires toutes zones*

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri remoulade	Chou rouge et vinaigrette à la moutarde		Soupe épinards crème	Houmous de pois chiche
***	***		***	***
Farfalles aux fèves et pesto et fromage râpé	Cuisse de poulet LR et jus de viande		Hachis parmentier au bœuf	Pavé de colin à la napolitaine
***	VG : Beignet stick mozzarella		VG : Parmentier de légumes	VG : Fingers au blé et au soja
(plat complet)	Riz BIO à la ciboulette et huile de sésame	<i>Jour de l'an</i>	Salade verte BIO	Brocolis
***	Cantal AOP		***	***
Petit fromage frais aux fruits	Dessert lacté saveur vanille nappé caramel		Fromage blanc nature BIO et confiture	Camembert
Cake marbré chocolat			Fruit	Fruit

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 (*)

