

# Menus Brie champenoise



Semaine du 06 au 10 Janvier 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crêpe à l'emmental	Carottes BIO  et vinaigrette à l'huile de noix	Houmous de pois chiche	<b>Galette des Rois</b>	Pommes de terre  et vinaigrette au pesto rouge
***	***	***	Iceberg et vinaigrette à la moutarde	***
Emincé de dinde LR  sauce aigre douce	Sauté de bœuf BIO  sauce orientale	Beaufilet de hoki  sauce curry	Jambon de dinde	Nuggets de blé  et ketchup
VG : Omelette	VG : Tajine marocain végétarien	VG : Sauce curry, épinards, pois chiche	VG : Galette de boulgour, haricots rouges, tomate, poivrons	***
***	***	***	Purée de patate douce et pommes de terre	Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots verts, navets)
Chou fleur	Semoule BIO	Coquillettes et fromage râpé	***	***
***	***	***	Fromage frais nature	Fromage frais de campagne nature et confiture
Cantal AOP	Coulommiers BIO	Yaourt aux fruits	***	***
***	***	***	Galette frangipane	Fruit
Fruit	Crème dessert saveur chocolat BIO	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 13 au 17 janvier 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves et vinaigrette à la moutarde	Macédoine mayonnaise	Salade de pommes de terre au thon et vinaigrette	Carottes râpées BIO et vinaigrette aux agrumes	Iceberg et vinaigrette à la moutarde
***	***	***	***	***
Pennes semi-complètes BIO et sauce tomate, lentilles façon bolognaise 	Cordon bleu de dinde  VG : Crispidor à l'emmental	Cuisse de poulet LR sauce moutarde  VG : Falafels	Saucisse de Strasbourg * SP : Saucisse de volaille  VG : Saucisse végétale	Pavé de colin crumble pain d'épices  VG : pané graine épinard
***	***	***	***	***
(plat complet)	Pommes de terre quartier avec peau et ketchup	Courgettes BIO	Lentilles de Mondreville	Carottes BIO
***	***	***	***	***
Camembert	Petit fromage frais aux Fruits	Saint Paulin	Fromage frais ail et fines herbes	Yaourt nature SIGY et confiture
***	***	***	***	***
Fruit	Fruit BIO	Banane topping chocolat	Smoothie pomme, mandarine, miel 	Beignets 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 20 au 24 janvier 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe tomate vermicelle	Salade de riz, tomate, et poivrons 	Céleri rémoulade	Betteraves sauce façon Voronoff (crème moutarde) 	<b>Agrumes</b>
***	***	***	***	***
Omelette BIO 	Emincé de porc LR*  au jus SP : Emincé de dinde LR au jus	Jambon de dinde	Tarte aux 3 fromages  	Beaufilet de hoki sauce coco et citron vert 
***	VG : Stick mozzarella	VG : Saucisse végétale	***	VG : Nuggets de blé
Petits pois mijotés BIO 	Carottes	Torsades et fromage râpé	Haricots verts	Purée de potiron
***	***	***	***	***
Gorgonzola AOP 	Yaourt nature BIO  et sucre	Brie	Fromage frais de campagne nature et miel	Gouda
***	***	***	***	***
Purée pomme BIO 	Fruit BIO 	Crème dessert saveur chocolat	Fruit BIO 	Gâteau mandarine cacao

° 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 27 au 31 janvier 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé 	Carottes râpées BIO et vinaigrette au miel 	Macédoine mayonnaise	Houmous de pois chiche	Radis beurre
***	***	***	***	***
Tajine émincé de dinde LR sauce poire, miel, cumin 	Pois chiche, épinards, curry et Fusilli BIO  	Hachis parmentier au bœuf BIO 	Rôti de veau sauce au thym	Colin pané au riz soufflé  
VG : ravioli BIO tofu basilic	***	VG : Hachis parmentier végétal	VG : Falafels	VG : Galette de boulgour, haricots rouges, tomate, poivrons
***	***	***	***	***
Carottes au cumin	(plat complet)	Salade verte BIO 	Riz et lentilles à l'indienne (épices tandoori) 	Boulgour BIO aux petits légumes 
***	***	***	***	***
Petit fromage frais aux fruits	Emmental	Fromage frais Saint môret	Yaourt aux fruits BIO 	Coulommiers
***	***	***	***	***
Fruit		Entremets pistache 	Fruit BIO 	Fromage blanc nature et miel
Fruit	Purée de pomme			

° 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 03 au 07 Février 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	C'EST LA FÊTE	Vendredi
					<b>Chandeleur</b>
Carottes et vinaigrette à la moutarde ***	Betteraves vinaigrette ***	Coleslaw ***	Tartinade potiron, fromage frais, ciboulette ***		Iceberg et vinaigrette balsamique ***
Saucisse de Toulouse * SP : Saucisse de volaille	Crispidor à l'emmental	Sauté de bœuf sauce tomate	Tartiflette de porc * SP : Tartiflette de dinde		Colin meunière
VG : Beignet stick mozzarella ***		VG : Saucisse végétale ***	VG : Tartiflette végétarienne ***		VG : Falafels ***
Purée de pommes de terre ***	Carottes confites ***	Epinards branche BIO à la crème et penne	Salade verte BIO		Pommes de terre quartier avec peau ***
Cantal AOP	Yaourt aux fruits ***	Fromage frais le carré ***	Petit fromage frais aux fruits ***		Fromage fondu vache qui rit ***
Purée de pomme poire BIO	Fruit	Dessert lacté à la fraise à boire	Fruit BIO		Crêpe et pâte à tartiner

° 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 10 au 14 février 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Choux bicolores et vinaigrette à la ciboulette	Crêpe emmental 	Soupe légumes variés	Carottes râpées et vinaigrette à la ciboulette	Epinards jeunes pousses et vinaigrette à l'huile de noix
Tortilla plancha (omelette aux pommes de terre et oignons)	*** Sauté de dinde LR  sauce poivron miel  VG : Omelette ***	*** Steak haché au bœuf sauce tomate  VG : Galette végétale mexicaine ***	Aiguillette poulet sauce champignons crème  VG : Sauce champignons crème ***	*** Pavé de colin  nappé à la napolitaine  VG : Nuggets de blé ***
Haricots verts	*** Carottes	*** Fusilli BIO  et fromage râpé	Purée de pommes de terre	*** Chou fleur
Fromage frais nature froidou	*** Fromage frais de campagne nature et sucre	*** Coulommiers BIO 	Edam	*** Yaourt aux fruits BIO    ***
Purée pomme fraise	*** Fruit BIO 	*** Fruit	Dessert lacté gélifié saveur chocolat	*** Tarte clafoutis poire et 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 17 au 21 Février 2024 - *Vacances scolaires zone C*

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Œuf dur BIO mayonnaise  </p> <p>***</p> <p>Chili con carne</p> <p>VG : Chili sin carne</p> <p>***</p> <p>Riz BIO </p> <p>***</p> <p>Pont l'Evêque AOP </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Pomelos et sucre</p> <p>***</p> <p>Cuisse de poulet LR  sauce moutarde</p> <p>VG : Crispidor à l'emmental</p> <p>***</p> <p>Carottes</p> <p>***</p> <p>Brownie </p>	<p>Chou chinois et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Jambon de dinde</p> <p>VG : Saucisse végétarienne</p> <p>***</p> <p>Coquillettes semi complètes BIO et ketchup et fromage râpé </p> <p>***</p> <p>Brie</p> <p>***</p> <p>Liégeois saveur chocolat</p>	<p>Houmous de pois chiche</p> <p>***</p> <p>Pizza au fromage BIO  </p> <p>***</p> <p>Salade verte BIO </p> <p>***</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes râpées BIO  et vinaigrette à la framboise</p> <p>***</p> <p>Nuggets de poisson  (davicroquettes) </p> <p>VG : Boulettes au flageolet BIO</p> <p>***</p> <p>Purée de patate douce et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Fromage frais cantafrais</p> <p>***</p> <p>Smoothie poire et miel</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 24 au 28 Février - Vacances Scolaire Zone C

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou blanc et vinaigrette à la moutarde ***	Céleri râpé BIO et vinaigrette à la moutarde ***	Soupe tomate pâte alphabet	Betteraves rouges et sauce ravigote	Iceberg et vinaigrette à la moutarde ***
Lasagnes à la provençale	Sauté de porc * LR sauce aigre douce SP : Sauté de dinde sauce aigre douce	Cubes de saumon sauce armoricaine	Cuisse poulet rôti au jus	Boulettes de sarrasin et lentilles sauce tomate
***	VG : Pané graines épinards	VG : Saucisse végétale	VG : Quenelles nature sauce crème	***
(plat complet)	Brocolis	Courgettes et riz safrané	Purée choux de Bruxelles et pommes de terre au fromage italien	Torsades et fromage râpé ***
Bûche mélangée (lait de vache et chèvre)	Yaourt nature BIO et confiture	Saint Paulin	Fromage blanc BIO aux fruits	Camembert
Coulommiers ***	Riz au lait	Fruit	Fruit BIO	Entremet au chocolat
Purée pomme BIO				

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

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

