

Menus Brie Campenoise



Semaine du 03 au 07 mars 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Sauce de légumes façon Korma (carottes, petits pois, pommes de terre, aubergine) et Riz BIO</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Fromage frais ail et fines herbes</p> <p>***</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur chocolat</p>	<p>Betteraves et vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Lasagnes bolognaises</p> <p>VG : Lasagnes à la provençale</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Yaourt aux fruits BIO</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Radis beurre</p> <p>***</p> <p>Sauté de veau LR sauce marenco (tomate, champignons)</p> <p>VG : Tajine marocain végétarien</p> <p>***</p> <p>Semoule BIO</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>***</p> <p>Purée pomme</p>	<p>Carnaval</p> <p>Salade verte BIO et vinaigrette à l'huile de noix</p> <p>Hot dog saucisse de volaille</p> <p>VG : Hot dog saucisse végétarienne</p> <p>***</p> <p>Pommes de terre quartier avec peau et ketchup</p> <p>***</p> <p>FroMAGEfodu le carré</p> <p>Beignet chocolat</p>	<p>Salade de pommes de terre moutarde à l'ancienne</p> <p>***</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>VG : Falafels</p> <p>***</p> <p>Carottes</p> <p>***</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>

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













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



Menus Brie Campenoise



Semaine du 10 au 14 mars 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Céleri BIO  et vinaigrette framboise</p> <p>***</p> <p>Bolognaise de bœuf</p> <p>VG : Sauce caponata</p> <p>***</p> <p>Pennes et fromage râpé</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p>***</p> <p>Purée de pomme</p>	<p>Taboulé</p> <p>***</p> <p>Nuggets crispidor à l'emmental  </p> <p>***</p> <p>Légumes du soleil (tomate, courgette, aubergine)</p> <p>***</p> <p>Fromage de campagne nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Coleslaw rouge (carottes, chou rouge, mayonnaise) </p> <p>***</p> <p>Beaufilet de hoki sauce citron </p> <p>VG : Fingers céréales soja</p> <p>***</p> <p>Haricots verts BIO </p> <p>***</p> <p>Gouda</p> <p>***</p> <p>Cake à la carotte</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>***</p> <p>Pilon de poulet jus aux herbes</p> <p>VG : Pavé de blé, épinards, graines</p> <p>***</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature BIO et confiture </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Œuf dur BIO sauce cocktail </p> <p>***</p> <p>Tajine végétarien (pois chiche, carottes) et Boulgour </p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Coulommiers</p> <p>***</p> <p>Purée pomme banane BIO </p>

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

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



 Charolais

 Produit de la mer durable

 Produit issus de l'Agriculture Biologique

 Local

 Nouveauté

 Décongelé

 Œuf plein air

 Produit Label Rouge

 Végétarien












 Appellation d'Origine Protégée

 sodexo
Tout commence au quotidien

Menus Brie Campenoise



Semaine du 17 au 21 mars 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou blanc BIO  et vinaigrette miel et moutarde	Betteraves rouges	Salade verte BIO  et vinaigrette moutarde	Salade de pommes de terre et olives noires	Céleri rémoulade
***	***	***	***	***
 Cordon bleu de dinde	 Cubes de colin sauce crème	 Bolognaise de canard et haricots blancs	  Nuggets de blé et sauce fromage blanc, menthe, épices kebab	Boulettes de bœuf sauce tomate
VG : Omelette	VG : Sauce crème champignons	VG : Sauce caponata		VG : Quenelles nature sauce mornay
***	***	***	***	***
Petits pois mijotés	Pommes de terre persillées	Riz BIO 	Carottes BIO 	Pâtes coudes et fromage râpé
***	***	***	***	***
Saint nectaire AOP 	Brie BIO 	Tomme grise	Petit fromage frais aux fruits	Yaourt aux fruits BIO 
***	***	***	***	***
 Mini chou vanille	Fruit	Purée de pomme coing	Fruit BIO 	Entremets chocolat

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

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



Menus Brie Campenoise



Semaine du 24 au 28 mars 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées et vinaigrette crémeuse	Pâté de campagne * et cornichon		Iceberg et vinaigrette à la moutarde	Tomate concassée et chips de maïs
***	VG : Œuf mayonnaise	Crêpe aux champignons	***	***
Couscous végétale aux 5 légumes (carottes, courgettes, navets, poivrons, céleri, pois chiches, raisins secs)	Omelette aux pommes de terre et aux oignons (tortilla plancha)	Emincé de porc* LR jus aux herbes SP : Emincé de dinde jus aux herbes	Escalope de dinde LR au jus de viande	Poisson blanc façon meunière
***	***	VG : Beignets stick mozzarella	VG : Fingers céréales soja	VG : Galette boulgour mexicaine
Semoule BIO	Haricots verts	Brocolis BIO	Courgettes	Purée de pommes de terre
***	***	***	***	***
Carré	Fromage frais de campagne nature et confiture	Gouda	Yaourt aux fruits BIO	Fromage frais fraidou
***	***	***	***	***
Purée pomme fraise	Fruit BIO	Fruit BIO	Financier à la farine de pois chiche	Fruit BIO

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

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



Menus Brie Campenoise

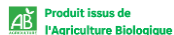


Semaine du 31 mars au 04 avril 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves rouges ***	Céleri râpé BIO et vinaigrette miel et moutarde ancienne	Pomelos et sucre ***	Macédoine mayonnaise ***	Coleslaw ***
Hachis parmentier de bœuf VG : Parmentier Végétarien ***	Sauté de dinde LR aux petits oignons VG : Nuggets Crispidor à l'emmental ***	Sauté de bœuf sauce au thym VG : Samoussa légumes ***	Sauce aux légumes teriyaki (carottes, champignons, haricot mungo, gingembre, huile de sésame) Et riz BIO	Merlu sauce citron VG : Quenelles sauce crème ***
(plat complet) ***	Haricots verts et pâtes gnocchis et fromage râpé ***	Lentilles de Mondreville ***	(plat complet) ***	Carottes ***
Yaourt nature BIO et sucre ***	Camembert BIO ***	Fromage frais cantafrais ***	Petit fromage blanc aux fruits ***	Pont l'Evêque AOP ***
Fruit BIO	Mousse au chocolat au lait* VG : Dessert lacté gélifié vanille nappé caramel	Purée pomme poire BIO	Fruit BIO	Cake marbré chocolat

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
















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



Menus Brie Campenoise



Semaine du 07 au 11 avril 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou chinois et vinaigrette à la moutarde	Haricot beurre et vinaigrette 	Œuf dur mayonnaise 	Tomates BIO et vinaigrette basilic 	Concombre et fromage de brebis à la crème de paprika 
Pommes de terre et dés de colin à la portugaise (sauce à la tomate et poivron) 	*** Coquillettes semi complète BIO et fromage râpé et sauce tomate, lentilles, égrené végétal et graine courge  	Pilon de poulet au jus	Sauté de bœuf BIO sauce poivrade 	Colin pané au riz soufflé  
VG : Parmentier végétal	***	VG : Fingers céréales soja	VG : Falafels pois chiche BIO	VG : Pavé de blé, épinards, graines
(plat complet)	(plat complet)	Boullgour et courgettes	Purée de pommes de terre BIO 	Petits pois mijotés
Bûche mélangée (lait de vache et chèvre)	Fromage blanc aux fruits	Saint Paulin	Yaourt nature BIO et confiture 	Comté AOP 
Île flottante	Fruit BIO 	Fruit	Purée de pomme poire BIO 	Clafoutis aux pommes

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














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



Menus Brie Campenoise



Semaine du 14 au 18 avril - Vacances scolaires Zone C

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées BIO  et vinaigrette à l'huile de noix	Macédoine mayonnaise	Salami* et cornichon	Concombre et vinaigrette moutarde	Mâche et vinaigrette balsamique
***		***	***	***
Sauce crème  et champignons	Omelette 	Couscous de merguez, légumes et pois chiche	Nuggets de poisson blanc) (davicroquettes) 	Cuisse de poulet LR  sauce moutarde
***	***	VG : Œuf mayonnaise	***	***
Macaronis semi complètes BIO  et fromage râpé	Haricots verts	VG : Couscous végétarien	VG : Nuggets de blé	VG : Galette boulgour mexicaine
***	***	***	***	***
Brie	Yaourt nature BIO  et confiture	Semoule BIO 	Epinards crème et pommes de terre	Chou fleur
***	***	***	***	***
Purée pomme BIO 	Fruit BIO 	Fromage blanc BIO aux fruits 	Fromage frais ail et fines herbes	Emmental BIO 
***	***	***	***	***
		Fruit	Crème dessert saveur chocolat	Beignets fourré framboise 

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











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



Menus Brie Campenoise



Semaine du 21 au 25 avril - Vacances scolaires Zone C

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié	Coleslaw	Crêpe à l'emmental 	Iceberg et billes de mozzarella et vinaigrette à la moutarde	Tartinade de potiron et fromage blanc
	***	***	***	***
	Lasagnes végétariennes à la provençale  	Sauté de dinde LR sauce moutarde 	Boulette de bœuf et mouton sauce tomate	Emincé de saumon sauce citron 
	***	VG : Saucisse végétale	VG : Boulettes sarrasin sauce tomate	VG : Quenelles nature sauce morney
	(plat complet)	***	Coquillettes semi complètes BIO et fromage râpé 	Courgettes et Riz BIO 
	***	Petits pois mijotés	***	***
	Cantal AOP 	Saint Paulin	Petit fromage frais sucré	Fromage fondu vache qui rit BIO 
***	***	***	***	
Purée pomme	Fruit	Fruit	Cake au chocolat 	Fruit

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

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



Menus Brie Campenoise



Semaine du 28 avril au 02 mai

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rentrée				
Macédoine mayonnaise	Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde	Concombre et vinaigrette aux herbes		Guacamole et chips de maïs
***	***	***		***
Raviolis au bœuf et à la dinde	Sauce légumes du sud et Boulgour	Pavé de colin au crumble de pain d'épices		Jambon de dinde
VG : Raviolis au tofu BIO		VG : Samoussa légumes		VG : Pavé de blé, épinards, graines
***	***	***	Férié	***
(plat complet)	(plat complet)	Brocolis et purée de pommes de terre BIO		Coquillettes semi complètes BIO et fromage râpé
***	***	***		***
Camembert	Fromage frais saint môret	Saint Paulin		Yaourt aux fruits BIO
***	***	***		***
Fruit BIO	Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Purée pomme abricot		Fruit

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

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

