

Menus Brie Campenoise

Merci de retourner vos choix par fax au 01.60.28.09.39 avant le 17 janvier



Semaine du 03 au 07 mars 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Chou rouge et vinaigrette à la moutarde</p> <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 nature tartare</p> <p>Fromage frais ail et fines herbes</p> <p>***</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille nappé caramel</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur chocolat</p>	<p>Soupe petit pois BIO</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>Yaourt nature BIO et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Pomelos et sucre</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>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Purée pomme</p> <p>Purée pomme ananas</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>Froamge fondu le carré</p> <p>***</p> <p>Beignet chocolat</p>	<p>Salade de pommes de terre moutarde à l'ancienne</p> <p>Salade de farfalles, concombre, tomate, menthe, cumin</p> <p>***</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>VG : Falafels</p> <p>***</p> <p>Carottes</p> <p>***</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>***</p> <p>Fruit</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

Merci de retourner vos choix par fax au 01.60.28.09.39 avant le 17 janvier



Semaine du 10 au 14 mars 2025

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

Merci de retourner vos choix par fax au 01.60.28.09.39 avant le 17 janvier



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
Chou rouge BIO  et vinaigrette miel et moutarde	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées BIO  et vinaigrette moutarde	Salade de coquillettes pesto	Panais rémoulade aux pommes
***	***	***	***	***
 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 	Camembert BIO 	Emmental	Petit fromage frais aux fruits	Yaourt nature BIO  et sucre
Pont l'Evêque AOP 	Brie BIO 	Tomme grise	Petit fromage frais sucré	Yaourt aux fruits BIO 
***	***	***	***	***
Mini chou vanille 	Fruit	Purée de pomme coing	Fruit BIO 	
Chou choco trésor 	Fruit	Purée de pomme	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

Merci de retourner vos choix par fax au 01.60.28.09.39 avant le 17 janvier



Semaine du 24 au 28 mars 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées et vinaigrette crémeuse	Pâté de campagne * et cornichon	Crêpe à l'emmental	Iceberg et vinaigrette à la moutarde	Tomate concassée et chips de maïs
Endives et vinaigrette crémeuse	Galantine de volaille et cornichon	Crêpe aux champignons	Chou blanc et vinaigrette à la moutarde	
***	***	***	***	***
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
***	***	***	***	***
Tomme blanche	Fromage frais de campagne nature et sucre	Mimolette	Yaourt aux fruits BIO	Fromage fondu le carré
Carré	Fromage frais de campagne nature et confiture	Gouda	Yaourt nature BIO et sucre	Fromage frais fraidou
***	***	***	***	***
Purée pomme fraise	Fruit BIO	Fruit BIO	Financier à la farine de pois chiche	Fruit BIO
Purée pomme	Fruit BIO	Fruit BIO		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

Merci de retourner vos choix par fax au 01.60.28.09.39 avant le 17 janvier



Semaine du 31 mars au 04 avril 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe poireau	Céleri râpé BIO  et vinaigrette miel et moutarde ancienne	Radis beurre	Macédoine mayonnaise	Coleslaw
***	Chou rouge BIO  et vinaigrette miel et moutarde ancienne	Pomelos et sucre	Betteraves rouges	Scarole et vinaigrette à la moutarde
Hachis parmentier de bœuf	Sauté de dinde LR  aux petits oignons	Sauté de bœuf sauce au thym	Sauce aux légumes teriyaki  (carottes, champignons, haricot mungo, gingembre, huile de sésame) Et riz BIO 	Merlu  sauce citron
***	VG : Nuggets Crispidor à l'emmental	VG : Samoussa légumes	***	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 tartare nature	Petit fromage blanc aux fruits	Cantal AOP 
Yaourt nature BIO  et confiture	Brie BIO 	Fromage frais cantafrais	Petit fromage blanc sucré	Pont l'Evêque AOP 
***	***	***	***	***
Fruit BIO 	Mousse au chocolat au lait ^o	Purée pomme poire BIO 	Fruit BIO 	Barre bretonne
Fruit BIO 	Dessert gélifié saveur vanille nappé caramel	Purée pomme BIO 	Fruit BIO 	Cake marbré chocolat

^o Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

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



Menus Brie Campenoise

Merci de retourner vos choix par fax au 01.60.28.09.39 avant le 17 janvier



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	Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde
Chou rouge et vinaigrette à la moutarde	Poireau et vinaigrette	Rillettes de thon	Salade verte 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)	***	Pilon de poulet au jus	Sauté de bœuf BIO sauce poivrade	Colin pané au riz soufflé
VG : Parmentier végétal	Coquillettes semi complète BIO et sauce tomate, lentilles, égrené végétal et graine courge	VG : Fingers céréales soja	VG : Falafels pois chiche BIO	VG : Pavé de blé, épinards, graines
***	***	***	***	***
(plat complet)	(plat complet)	Bulgour et courgettes	Purée de pommes de terre BIO	Petits pois mijotés
***	***	***	***	***
Coulommiers	Fromage blanc nature et sucre	Edam	Yaourt nature BIO et confiture	Bleu AOP
Bûche mélangée (lait de vache et chèvre)	Fromage blanc aux fruits	Saint Paulin	Yaourt nature BIO et sucre	Comté AOP
***	***	***	***	***
Fruit BIO	Fruit BIO	Fruit	Purée de pomme poire BIO	***
Île flottante	Fruit BIO	Fruit	Purée de pomme 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

Merci de retourner vos choix par fax au 01.60.28.09.39 avant le 17 janvier



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	Soupe potiron et vache qui rit	Salami* et cornichon	Concombre et vinaigrette moutarde	Iceberg et vinaigrette balsamique
Céleri râpé BIO  et vinaigrette à l'huile de noix		Rillettes saumon ciboulette 	Tomates 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 : Couscous végétarien	VG : Nuggets de blé	VG : Galette boulgour mexicaine
Macaronis semi complètes BIO  et fromage râpé	Haricots verts	Semoule BIO 	Epinards crème et pommes de terre	Chou fleur
***	***	***	***	***
Brie	Yaourt nature BIO  et sucre	Fromage blanc BIO aux fruits 	Fromage frais nature tartare	Emmental BIO 
Carré	Yaourt nature BIO  et confiture	Fromage blanc nature BIO  et sucre 	Fromage frais ail et fines herbes	Gouda BIO 
***	***	***	***	***
Purée pomme banane BIO 	Fruit BIO 	Fruit	Crème dessert saveur chocolat	Donuts 
Purée pomme BIO 	Fruit BIO 	Fruit	Crème dessert saveur vanille	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



Merci de retourner vos choix par fax au 01.60.28.09.39 avant le 17 janvier

Semaine du 21 au 25 avril - *Vacances scolaires Zone C*



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié			<i>Repas du Printemps</i>	
	Coleslaw	Crêpe à l'emmental	Iceberg et billes de mozzarella et vinaigrette à la moutarde	Gaspacho tomate
	***	Crêpe aux champignons	***	***
	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 mornay
	(plat complet)	Petits pois mijotés	Coquillettes semi complètes BIO	Courgettes et Riz BIO
	***	***	***	***
	Cantal AOP	Edam	Petit fromage frais sucré	Fromage fondu vache qui rit BIO
	***	Saint Paulin	***	Fromage frais fouetté BIO
	Purée pomme	Fruit	Cake au chocolat	Fruit
		Fruit		Fruit

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

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



Menus Brie Campenoise

Merci de retourner vos choix par fax au 01.60.28.09.39 avant le 17 janvier



Semaine du 28 avril au 02 mai

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rentrée				
Betteraves et vinaigrette	Tomates et vinaigrette à la moutarde	Concombre et vinaigrette aux herbes		 Guacamole et chips de maïs
Macédoine mayonnaise	Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde	Iceberg et vinaigrette aux herbes		***
***	***	***		
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	Mimolette		Yaourt nature BIO et sucre 
Bûche mélangée (lait vache et chèvre)	Fromage frais rondelé au poivre	Saint Paulin		Yaourt aux fruits BIO 
***	***	***		***
Fruit BIO 	Dessert lacté gélifié saveur vanille	Smoothie fraise banane 		Fruit
Fruit BIO 	Dessert lacté gélifié saveur chocolat			Fruit

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

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

