
















- Féculents et céréales
- Produits laitiers
- Légumes ou fruits

Com Com Brie Champenoise

Menus scolaires du 26 septembre au 07 octobre 2022














- Produits protidiques
- Produits sucrés
- Matières grasses

Semaine du 26/09 au 30/09/2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées BIO  Nems de poulet SV/ Filet de merlu  sauce oseille Macaroni Fromage fondu le carré Compote pomme poire	Taboulé  Pilon de poulet LR  sauce à l'orange SV/ Omelette Choux-fleurs Petit fromage frais nature BIO  +sucre Raisin blanc	Pâté de campagne* + Cornichon SV/ Crêpe à l'emmental Boeuf  façon Strogonoff SV/ Pavé de colin d'Alaska  et so  crumble pain d'épices Gnocchetti Overnat Poire	Scarole Haché au veau sauce ketchup Poêlée haricots verts,  champignons et salsifis  Yaourt BIO  Minis choux pâtissier à la vanille	Tomate  Moules  sauce normande Riz Fromage frais saint Moret Liégeois saveur chocolat  SV/ Crème dessert saveur vanille 

Semaine du 03/10 au 07/10/2021



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tarte aux 3 fromages  (fromage blanc, mozzarella, emmental) Sauté de dinde LR  sauce brune SV/ Falafels fève menthe coriandre Printanière de légumes (Petit pois, carotte, pomme de terre) Fromage frais froidou Kiwi	Salade bulgare  (Concombre, carotte, mayonnaise, fromage blanc, ciboulette) Rissollette de veau Torsades BIO  Pont l'Evêque AOC  Compote pomme fraise	Radis + beurre Epinarmentier de poisson blanc  (plat complet) - Gouda Mousse au chocolat  SV/ Lacté saveur vanille nappé caramel	Betteraves  Bœuf BIO  façon bourguignon SV/ Quenelles de brochet sauce diéppoise Blé Yaourt aromatisé  Fruit BIO 	Salade comtoise*  (Chou blanc, mayonnaise, jambon, tomate) Poissonette Pomme noisette Petit fromage frais sucré  Madeleine

Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

(*) Plat à base de porc



- Féculents et céréales
- Produits laitiers
- Légumes ou fruits

COM COM Brie Champenoise

Menus scolaires du 10 octobre au 21 octobre 2022

- Produits protéiques
- Produits sucrés
- Matières grasses

Semaine du 10/10 au 14/10/2021 - *Semaine du goût*

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><u>Carotte et chou blanc</u> <u>sauce blanche</u></p> <p>Emincé de volaille façon kebab SV/Merlu sauce à l'aneth</p> <p>Frites</p> <p>Fromage fondu petit moulé nature <u>Fromage blanc</u> <u>+ miel</u></p>	<p>Salade iceberg</p> <p><u>Pizza au fromage</u> (sauce tomate, mozzarella, emmental)</p> <p>-</p> <p>Fromage fondu les fripons</p> <p><u>Duo de raisins blancs et noirs</u></p>	<p><u>Carottes cuites aux épices</u> (vinaigrette moutardée, coriandre, cumin) <u>Tajine marocain végétarien</u> (carotte, pois chiche, pommes de terre, olives vertes, mélange épices couscous)</p> <p>Semoule</p> <p>Petit fromage frais nature sucré</p> <p>Orange</p>	<p><u>Tarti' thon</u></p> <p><u>Paupiette de veau sauce Estérel</u> SV/Tortilla plancha</p> <p>Panaché de haricots beurre et plats</p> <p>Emmental</p> <p><u>Tarte aux cerises</u></p>	<p>Tomate</p> <p><u>Cubes de colin d'Alaska sauce façon paëlla</u></p> <p><u>Petits pois / Riz safrané</u></p> <p>Tome py</p> <p><u>Compote pomme passion allégée en sucre</u></p>

Semaine du 17/10 au 21/10/2022



= *Produit de la semaine*



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade piémontaise </p> <p><u>Emincé de dinde LR</u> <u>sauce Vallée d'Auge</u> (Compote de pomme, champignon, crème, carotte) SV/ Pané de blé façon thai</p> <p>Choux-fleurs BIO </p> <p>Fourme d'Ambert </p> <p>Poire</p>	<p>Saucisson à l'ail* + Cornichon SV/ Salade coleslaw </p> <p>Emincé au thon sauce ciboulette</p> <p>Boulghour BIO </p> <p>Cantal AOC </p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Céleri rémoulade </p> <p>Poisson blanc pané</p> <p>Ratatouille / Riz</p> <p>Coulommiers </p> <p>Compote pomme nectarine</p>	<p>Tomate</p> <p>Saucisse de Strasbourg* SV/ Haché au saumon</p> <p>Lentilles</p> <p>Petit fromage frais aux fruits </p> <p>Donut's</p>	<p>Salade verte BIO </p> <p>Gratin brocoli cheddar mozzarella </p> <p>Coquillettes BIO </p> <p>Fromage frais rondelé BIO </p> <p>Crème dessert chocolat BIO </p>

Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

(*) Plat à base de porc

