Menus Brie champenoise

Semaine du 04 au 08 mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées et vinaigrette moutardée	Betteraves et vinaigrette moutardée	Crêpe jambon emmental SP : crêpe à l'emmental	Coleslaw	Radis et beurre
***	***	***	***	***
Emincé de dinde LR sauce stoganoff (crème, champignons, tomate)	Lasagnes à la bolognaise	Sauté de boeuf BIO sauce olives	Riz façon korma et butternut (crème, tomate, curry, carottes, pommes de terre, oignons, gingembre)	Emincé de saumon sauce romarin citron
VG : Omelette au fromage	VG : Lasagnes à la provençale	VG : Galette soja et tomate		VG : Tortilla plancha
***	***	***		***
Purée de patate douce et pommes de terre	(plat complet)	Gratin de chou fleur	(plat complet)	Haricots verts BIO
***	***	***	***	***
Cantal AOP	Petit fromage frais aux fruits	Mini brin d'Affinois	Fromage fondu vache qui rit	Yaourt aromatisé à la vanille BIO
***	***	***	***	***
Dessert lacté saveur chocolat	Fruit BIO	Fruit	Compote pomme fraise allégée en sucre	Moelleux au chocolat

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 (*)

Produit de la mer durable · Végétarien · Nouveauté · Décongelé

Menus Brie champenoise

Semaine du 11 au 15 mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Risoni au thon (pâte avoine, thon, tomate) *** Filet de poulet LR sauce dijonnaise (moutarde et échalotte) VG : Crispidor à l'emmental *** Petits pois *** Petit fromage frais aux fruits *** Fruit BIO	Carottes râpées et vinaigrette moutardée *** Tajine marocaine et semoule (patate douce, carottes, pois chiche, olives, sauce tomate) *** (plat complet) *** Bûche de cèvre BIO *** Compote pomme abricot allégée en sucre	Salami * et cornichon SP : Roulade de volaille aux olives *** Steak haché de bœuf BIO sauce thym VG : Pané blé, graines, épinards et emmental *** Beignets de courgettes *** Petit roulé fol d'épi *** Riz au lait nappé caramel	Salade iceberg et vinaigrette moutardée *** Croque monsieur * SP : pizza au fromage VG : Pizza au fromage *** (plat complet) *** Saint nectaire AOP *** Cake à la myrtille du chef	Macédoine mayonnaise *** Pavé de colin pané au riz soufflé VG : Saucisse de blé et soja *** Purée de pommes de terre BIO *** Yaourt sucré *** 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 (*)

Produit de la mer durable · Végétarien · Décongelé · Nouveauté · Œuf plein air

Menus Brie champenoise

Semaine du 18 au 22 mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées et vinaigrette moutardée	Pâté de volaille et cornichon	Taboulé	Tomates et vinaigrette moutardée	Radis et beurre
***	***	***	***	***
Sauté de bœuf BIO sauce tomate, olives, origan	Saucisse fumée * SP : Saucisse de volaille	Beaufilet de Hoki sauce curry	Emincé de poulet façon kebab	Pâtes coude sauce fèves et pesto
VG : Tortilla plancha	VG : Beignets stick à la mozzarela	VG : Galette boulgour méxicaine	VG : Omelette	
***	***	***	***	***
Chou fleur BIO	Lentilles de Mondreville	Haricots beurre	Frites BIO	(plat complet)
***	***	***	***	***
Cantal AOP	Yaourt aromatisé à la fraise BIO	Petit fromage frais aux fruits	Fromage fondu kiri	Mini brin d'Affinois
***	***	***	***	***
Donut's Pinky	Fruit BIO	Fruit	Compote pomme passion allégée en sucre	Crème dessert saveur chocolat

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 (*)

Produit de la mer durable · Végétarien · Nouveauté · Décongelé

Menus Brie champenoise

Semaine du 25 au 29 mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu oriental			
Betteraves et vinaigrette moutardée	Tomates et vinaigrette moutardée	Coleslaw	Salade d'endives et vinaigrette moutardée	Œuf dur mayonnaise
***	***	***	***	***
Haut de cuisse de poulet LR sauce miel citron	Couscous de boulettes de bœuf et semoule	Rôti de porc* sauce charcutière SP : Rôti de dinde	Beignets sticks à la mozzarella	Cubes de colin d'Alaska sauce tomate
VG : Omelette	VG : Couscous Végétarien	VG : Pané blé, graines, épinards et emmental		VG : Chili sin carne
***	***	***	***	***
Pommes de terre rissolées	(plat complet)	Carottes	Haricots verts	Riz pilaf
***	***	***	***	***
Pont l'Eveque AOP	Petit fromage frais nature et sucre	Mimolette BIO	Mini cabrette BIO	Yaourt aromatisé
***	***	***	***	***
Fruit BIO	Corne de gazelle	Compote pomme fraise allégée en sucre	Semoule au lait nappé caramel	Fruit BIO

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 (*)

Œuf plein air · Végétarien · Nouveauté · Décongelé

Menus Brie champenoise

Semaine du 01 au 05 avril 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié			Menu du Printemps	
	Haricots verts et vinaigrette moutardée	Duo de crudités	Céleri remoulade	Flammenkeuche * gratinée SP : Tarte au fromage
	***	***	***	***
	Pizza au fromage	Cuisse de poulet LR au jus et oignons	Œuf à la coque	Beaufilet de hoki sauce citron
		VG : Crispidor à l'emmental		VG : Finger de blé et soja
	***	***	***	***
	(plat complet)	Lentilles de Mondreville	Frites	Légumes ratatouille
	***	***	***	***
	Petit fromage frais aux fruits	Bonbel	Fromage fondu croc'lait	Yaourt aromatisé
	***	***	***	***
	Fruit	Compote pomme allégée en sucre	Cake aux pralines roses du chef	Fruit BIO

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 (*)

Œuf plein air · Végétarien · Local · Nouveauté · Décongelé

Menus Brie champenoise

Semaine du 08 au 12 Avril 24 - Vacances zone C

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise	Acras de morue	Concombre et vinaigrette moutardée	Pomelos et sucre	Tomates et vinaigrette moutardée
***	***	***	***	***
Tarte tomates et chèvre	Sauté de dinde LR sauce aux olives	Chipolata * SP : Merguez	Pavé de colin mariné aux herbes de provence	Pennes sauce façon bolognaise aux lentilles
	VG : Beignets stick à la mozzarela	VG : Saucisse de blé et soja	VG : Galette Boulgour mexicaine	
***	***	***	***	***
(plat complet)	Gnocchetti et fromage râpé	Purée de potiron et pommes de terre	Brocolis BIO	(plat complet)
***	***	***	***	***
Petit fromage frais aux fruits	Coulommiers BIO	Saint Paulin	Saint nectaire AOP	Yaourt aromatisé
***	***	***	***	***
Fruit	Fruit BIO	Dessert lacté saveur chocolat	Chouquettes fourrées à la crème vanille	Compote pomme ananas allégée en sucre

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 (*)

Produit de la mer durable · Végétarien · Décongelé

Menus Brie champenoise

Semaine du 15 au 19 Avril 24 - Vacances zone C

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Œuf dur mayonnaise	Céleri remoulade	Salade mixte et vinaigrette moutardée	Carottes râpées et vinaigrette moutardée	Crêpe à l'emmental
***	***	***	***	***
Nuggets de poulet	Boulgour et légumes à la méxicaine (maïs, haricots rouges, brocolis, oignons)	Emincé de dinde LR sauce aux fines herbes	Steak haché de bœuf BIO sauce poivrade	Beaufilet de colin d'Alaska sauce coco et citron vert
VG : Crispidor à l'emmental	***	VG : Boulettes de flageolets sauce fines herbes	VG : Omelette	VG: Galette boulgour Méxicaine
***		***	***	***
Purée de butternut BIO	(plat complet)	Haricots verts	Beignets de courgettes	Chou fleur
***		***	***	***
Livarot AOP	Fromage fondu vache qui rit BIO	Petit roulé fol d'Epi	Yaourt aromatisé à la vanille BIO	Petit fromage frais au fruits
***		***	***	***
Fruit BIO	Compote pomme allégée en sucre	Riz au lait nappé caramel	Gateau aux pépites de chocolat du chef	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 (*)

Œuf plein air · Produit de la mer durable · Végétarien · Nouveauté · Décongelé

Menus Brie champenoise

Semaine du 22 au 26 Avril 24

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomates et vinaigrette moutardée	Coleslaw	Pommes de terre, thon, oignon, olive	Betteraves et vinaigrette moutardée	Concombre et vinaigrette moutardée
***	***	***	***	***
Orge perlé et lentilles à la provençale	Sauté de bœuf BIO sauce tomate	Filet de poulet LR sauce paprika et persil	Jambon de dinde	Colin d'Alaska pané au riz soufflé
	VG : Beignet stick de mozzarela	VG : Nuggets de blé	VG : Saucisse de blé et soja	VG : Crispidor à l'emmental
	***	***	***	***
(plat complet)	Riz à la gachucha (tomate, oignon, olive)	Carottes	Gratin dauphinois	Haricots verts BIO
***	***	***	***	***
Pont l'Eveque AOP	Brie	Petit fromage frais aux fruits	Yaourt aromatisé	Fromage fondu petit moulé aux noix
***	***	***	***	***
Dessert lacté saveur vanille et nappé caramel	Compote pomme allégée en sucre	Fruit	Fruit BIO	Gâteau aux pommes du chef

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 (*)

Produit de la mer durable · Végétarien · Nouveauté · Décongelé

Menus Brie champenoise

Semaine du 29 Avril au 03 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri remoulade *** Sauté de dinde LR sauce au thym VG : Tortilla plancha *** Choux de bruxelles *** Coulommiers *** Beignet fourré au chocolat	Pomelos et sucre *** Sauce bolognaise de bœuf VG : Sauce caponata *** Coquillettes BIO *** Yaourt nature sucré *** Purée pomme ananas	Férié	Œuf dur mayonnaise *** Cheeseburger VG : Nuggets de blé *** Frites *** Cantal AOP *** Fruit	Macédoine mayonnaise *** Tortellonni au fromage *** (plat complet) *** Petit fromage frais aux fruits BIO *** Fruit BIO

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 (*)

Végétarien Décongelé