



# MENUS MAISONCELLES EN BRIE



SEMAINE 36 - DU 02 AU 06 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Melon </p> <p>Spaghetti bolognaise (PC) </p> <p><b>Pâtisseries</b> </p> <p>S/V: Spaghetti au thon</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Colin meunière </p> <p>Purée</p> <p>Liégeois vanille</p>		<p>Omelette Pommes vapeur</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison </p> <p></p>	<p>Saucisson sec*</p> <p>Aiguillettes de poulet à la crème</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Compote de pommes </p> <p>S/P: Roulade de volaille S/V: Salade brésilienne / Poisson en sauce</p>

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

## INFORMATIONS:

**Salade brésilienne:** Pommes de terre, cœur de palmiers, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



# MENUS MAISONCELLES EN BRIE



SEMAINE 37 - DU 09 AU 13 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Boulettes de bœuf à l'orientale </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V: Poisson en sauce</p> <p>S/V: Pané fromager</p>	<p>Pastèque </p> <p>Raviolini tomates mozzarella (PC)</p> <p>Cookie</p> 		<p>Grignotine de porc*</p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Camembert</p> <p>Ile flotante</p> <p>S/P : Sauté de poulet S/V: Pané de blé tomate mozzarella</p>	<p>Concombres vinaigrette </p> <p>Filet de merlu à la tomate </p> <p>Macaroni au beurre</p> <p>Fruit de saison</p>

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

### INFORMATIONS:

S/V: Sans viande

S/P: Sans porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



# MENUS MAISONCELLES EN BRIE



SEMAINE 38 - DU 16 AU 20 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates vinaigrette			Betteraves à l'échalotte	Pizza au fromage
Escalope viennoise	Merlu sauce provençale 		Steak haché de bœuf au paprika	Omelette basquaise
Petits pois à l'anglaise	Ratatouille et pommes de terre		Pommes quartiers	Haricots verts persillés
	Brie			Fromage blanc 
Compote de pommes	Crème dessert vanille		Fruit de saison 	
S/V: Poisson en sauce			S/V: Boulettes de sarrasin	



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

**INFORMATIONS:**

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



# MENUS MAISONCELLES EN BRIE



SEMAINE 39 - DU 23 AU 27 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Sauté de dinde à l'estragon</p> <p>Tortis</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison </p> <p><b>S/V:</b> Poisson en sauce</p>	<p>Tomate farcie veggie</p> <p>Riz</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p> 			<p>Quiche*</p> <p>Colin poêlé au beurre </p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Liégeois au chocolat</p> <p><b>S/P:</b> Tarte au fromage <b>S/V:</b> Tarte au fromage</p>

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

- S/V:** Sans Viande
- S/P:** Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc





# MENUS MAISONCELLES EN BRIE



SEMAINE 41 - DU 07 AU 11 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Poulet rôti</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Compote de pommes</p> <p>S/V: Falafel à la tomate</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Poisson meunière </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Yaourt nature </p> <p>S/P: Crêpe au fromage S/V: Crêpe au fromage</p>		<p>Salade surprise</p> <p>Steak haché ketchup </p> <p>Petits pois</p> <p>Cheddar Petit suisse aromatisé </p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V: Steak haché au thon</p>	<p>Chili végétarien (PC)</p> <p>Emmental</p> <p>Eclair au chocolat</p> 

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

## INFORMATIONS:

**Salade surprise:** Pâtes, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



# MENUS MAISONCELLES EN BRIE



SEMAINE 42- DU 14 AU 18 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc