





MENUS Ecole MARLES EN BRIE Semaine du 02 au 06 janvier 2023

<p>LUNDI - CENTRES DE LOISIRS</p>	<p>MARDI</p>
	 <p>Salade de concombres</p> <p>Tomate farcie veggi's Riz</p> <p>Kiri</p> <p>Mousse au chocolat</p>
<p>MERCREDI</p>	<p>JEUDI</p>
<p><i>Sardine au beurre</i></p> <p><i>Boulettes de bœuf à l'orientale</i></p> <p><i>Spaghetti</i></p> <p><i>Samos</i></p> <p><i>Poire</i></p> <p><u>Substitution</u> S/V : Boulettes de sarrasin</p>	
<p>VENDREDI</p>	<p><u>INFORMATIONS</u></p>
<p><i>Saucisson à l'ail*</i></p> <p><i>Filet de colin meunière</i></p> <p><i>Beignets de chou-fleur</i></p> <p><i>Petit suisse aux fruits</i> </p> <p><i>Pomme</i> </p> <p><u>Substitution</u> S/P : Terrine de légumes S/V : Terrine de légumes</p>	<p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



MENUS Ecole MARLES EN BRIE Semaine du 09 au 13 janvier 2023

LUNDI	MARDI
<p>Accras de poisson</p> <p>Rissolette de veau</p> <p>Gratin de ratatouille</p> <p>Yaourt aux fruits mixés </p> <p>Compote de pommes </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Pané fromager</p>	<p>Potage tomate</p> <p>Sauté de dinde vallée d'Auge</p> <p>Penne</p> <p>Emmental </p> <p>Eclair au chocolat</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Endives  aux poires</p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Ebly aux petits légumes</p> <p>Livarot </p> <p>Compote Pommes bananes</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Omelette au fromage</p>	 <p>Betteraves mimosa</p> <p>Chili végétarien (pc) </p> <p>Tartare nature</p> <p>Chocolat Liégeois </p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Crêpe au fromage</p> <p>Nuggets de poissons</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Banane</p>	<p><u>Chili végétarien</u> : égrainé de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz</p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements










MENUS Ecole MARLES EN BRIE Semaine du 16 au 20 janvier 2023

LUNDI	MARDI
<p>Potage (poireaux et pommes de terre)</p> <p>Saucisses de Strasbourg*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage blanc nature </p> <p>Orange </p> <p><u>Substitution</u> <i>S/P</i> : Rôti de dindonneau <i>S/V</i> : Pané de blé tomate mozzarella</p>	<p>Terrine de légumes sauce cocktail</p> <p>Filet de lieu sauce citron vert </p> <p>Lentilles vertes</p> <p>Brie </p> <p>Pomme </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Tranche de surimi mayonnaise</p> <p>Chipolatas* </p> <p>Chou-fleur au fromage </p> <p>Mimolette</p> <p>Litchi</p> <p><u>Substitution</u> <i>S/P</i> : Saucisses de volaille <i>S/V</i> : Poisson meunière</p>	<p>Rosini au thon</p> <p>Choucroute* (pc) </p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Banane </p> <p><u>Substitution</u> <i>S/P</i> : Choucroute sans porc <i>S/V</i> : Choucroute de poisson (pc)</p>
VENREDI	INFORMATIONS
 <p>Tarte aux trois fromages</p> <p>Parmentier aux légumes</p> <p>Compote de pommes fraises </p>	<p><u>Rosini au thon</u> : Rosini(pâtes), thon, tomates</p> <p><u>Parmentier de légumes</u> : purée de pommes de terre, Egrené végétal, carottes, haricots rouges, fèves, poivrons, oignons, tomates</p> <p>➤ <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u></p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements

MENUS Ecole MARLES EN BRIE Semaine du 23 au 27 janvier 2023













LUNDI	MARDI
 <p><i>Nouvel An Chinois</i></p> <p><i>Nems au poulet</i></p> <p><i>Grignotines de porc sauce asiatique*</i></p> <p><i>Riz cantonais</i></p> <p><i>Pâtisserie</i></p> <p><u>Substitution</u></p> <p><i>S/P : Sauté de poulet sauce asiatique</i> <i>S/V : Nems aux légumes / Poisson sauce asiatique</i></p>	<p><i>Salade d'endives  et poires</i></p> <p><i>Burger de veau</i></p> <p><i>Chou-fleur et brocolis</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i></p> <p><i>Clémentine</i></p> <p><u>Substitution</u></p> <p><i>S/V : Bâtonnets de mozzarella</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Pâté de campagne*</i></p> <p><i>Pizza tomate chèvre et salade composée (pc)</i></p> <p><i>Faisselle</i></p> <p><i>Ile flottante</i></p> <p><u>Substitution</u></p> <p><i>S/P : Pâté de volaille</i> <i>S/V : Terrine de légumes / Falafel en sauce</i></p>	 <p><i>Salade coleslaw </i></p> <p><i>Couscous « Boulettes » végétal (pc) </i></p> <p><i>Samos</i></p> <p><i>Mousse au chocolat</i></p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p><i>Œuf dur  mayonnaise</i></p> <p><i>Nuggets de poissons</i></p> <p><i>Carottes au beurre</i></p> <p><i>Fromage frais sucré</i></p> <p><i>Kiwi </i></p>	<p><u>Couscous végétal</u> : boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous.</p> <p><u>Sauce asiatique</u> : Vinaigre de vin blanc, miel, sauce soja, graine de sésame, gingembre, ail, oignons, poivre</p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements














MENUS Ecole MARLES EN BRIE

Semaine du 30 janvier au 03 février 2023

LUNDI	MARDI
<p>Endives  vinaigrette au miel</p> <p>Sauté de dinde aux olives</p> <p>Gratin de blettes et pommes de terre</p> <p>Pont-l'évêque </p> <p>Pomme </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Omelette</p>	<p>Tomates et maïs</p> <p>Cassoulet* (pc) </p> <p>Six de Savoie</p> <p>Poire</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Cassoulet au poulet S/V : Poisson pané</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade verte </p> <p>Sauté de poulet</p> <p>Fusilli</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Orange</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Crêpe jambon fromage *</p> <p>Boulettes de bœuf aux oignons </p> <p>Haricots verts </p> <p>Crêpe au chocolat</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Crêpe au fromage S/V : Crêpe au fromage / Boulettes de sarrasin</p> <p>C'est la Chandeleur</p> 
VENDREDI	INFORMATIONS
 <p>Pizza au fromage</p> <p>Œufs durs  et épinards</p> <p>Sauce mornay (pc) </p> <p>Petit suisse aux fruits </p> <p>Gâteau au chocolat</p>	<p><u>Sauce chasseur</u> : Oignons et champignons</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements










MENUS Ecole MARLES EN BRIE Semaine du 06 au 10 février 2023

LUNDI	MARDI
<p>Sardine à la tomate</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Pomme </p> <p><u>Substitution</u> S/V: Pané de blé tomate mozzarella</p>	<p>Tomate mimosa</p> <p>Moules marinières</p> <p>Frites</p> <p>Chantailou ail et fines herbes</p> <p>Poire </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Haricots verts niçois</p> <p>Chipolatas * </p> <p>Semoule</p> <p>Maroilles </p> <p>Tarte au flan </p> <p><u>Substitution</u> S/P : Saucisses de volaille S/V : Poisson en sauce</p>	 <p>Samoussa aux légumes</p> <p>Omelette</p> <p>Chou-fleur au fromage </p> <p>Petit moulé</p> <p>Compote de pommes </p>
VENREDI	INFORMATIONS
<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Pavé de merlu au citron vert </p> <p>Petit-pois </p> <p>Buchette</p> <p>Clémentine</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Friand au fromage S/V : Friand au fromage</p>	<p><u>Haricots verts niçois</u> : haricots verts, tomates, olives, oignons rouges</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



MENUS Ecole MARLES EN BRIE Semaine du 13 au 17 février 2022

LUNDI	MARDI
<p>Tarte aux poireaux</p> <p>Escalope de poulet pané</p> <p>Gratin de courgettes et tomates</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Compote de pommes</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson pané</p>	 <p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Boulettes de sarrasin Haricots verts persillés</p> <p>Yaourt sucré  Orange</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade alsacienne*</p> <p>Rôti de dinde à la cocotte</p> <p>Gratin d'endives </p> <p>Fourme d'Ambert </p> <p>Panacotta au coulis de fruits </p> <p><u>Substitution</u> S/P : Salade alsacienne sans viande S/V : Salade alsacienne sans viande / Pané fromager</p>	<p>Potage potiron</p> <p>Boulettes d'agneau à la tomate</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Fromage ovale</p> <p>Brownies</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Falafel en sauce</p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Salade verte  et croûtons vinaigrette à l'échalote</p> <p>Poisson meunière </p> <p>Röstis aux légumes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Madeleine </p>	<p><u>Salade alsacienne*</u> : Choux blanc, croûtons, emmental, cervelas, vinaigrette</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements

