



# MENU - Ecole Marles-en-Brie



SEMAINE 45 - DU 6 AU 10 NOVEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage aux 7 légumes	Œuf dur mayonnaise	Taboulé	Concombres à la crème 	Accras de poisson
Saucisse fumée*	Escalope de poulet grillée	Bouchée à la reine	Omelette	Filet de colin papillote 
Coquillettes	Carottes au jus	Riz	Gratin dauphinois	Chou-fleur au fromage
Yaourt aux fruits mixés	Yaourt aromatisé	Camembert	Yaourt nature	Munster 
Crème dessert chocolat	Fruit de saison 	Clafoutis poires et amandes 	Madeleine 	Fruit de saison
<b>S/P:</b> Saucisse de volaille <b>S/V:</b> Croustillant au fromage	<b>S/V:</b> Marmite de poisson	<b>S/V:</b> Feuilleté de poisson beurre blanc		

 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

# MENU - Ecole Marles-en-Brie



SEMAINE 46 - DU 13 AU 17 NOVEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté en croûte*	Velouté de légumes	Pâté de campagne*	Terrine de légumes sauce ciboulette	Tomates vinaigrette
Escalope de poulet à la tomate	Raviolini ricotta épinards (PC)	Endives au jambon* (PC)	Cassoulet* (PC) 🏠	Filet de lieu frais à la provençale
Beignets de brocolis	Chanteneige	Bleu 🌻	Petit suisse nature	Riz
Fromage frais aux fruits	Cookies vanille pépites au chocolat	Gâteau au chocolat 🏠	Fruit de saison	Coulommiers
Gaufre liégeoise				Mousse au chocolat
<b>S/P:</b> Pâté en croûte de volaille <b>S/V:</b> Pizza / Poisson en sauce		<b>S/P:</b> Pâté de volaille / Endives au jambon de dinde <b>S/V:</b> Salade de pâtes / Omelette au fromage	<b>S/P:</b> Cassoulet au poulet (pc) <b>S/V:</b> Falafel en sauce	

 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:**

**Salade de pâtes:** 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



# MENU - Ecole Marles-en-Brie



SEMAINE 47 - DU 20 AU 24 NOVEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Sardines au beurre	Salade verte 	Tarte au fromage
Boulettes d'agneau marengo	Pané fromager	Poulet rôti	Paella (PC) 	Filet de colin meunière
Pommes vapeur	Lentilles	Duo de courgettes	Tartare ail et fines herbes	Gratin de salsifis
Rondelé	Fruit de saison	Pont l'Evêque 	Fruit de saison	Fromage frais aromatisé
Fruit de saison 		Gâteau au yaourt 		Fruit de saison 
<b>S/V:</b> Marmite de poisson		<b>S/V:</b> Boulettes de sarrasin	<b>S/V:</b> Paëlla de la mer	<b>S/V:</b> Salade piémontaise sans viande

 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

# MENU - Ecole Marles-en-Brie



SEMAINE 13- DU 27 AU 1er DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de cœurs de palmier	Œuf dur mayonnaise 	Salami*	Salade verte emmental et croustons	Surimi mayonnaise
Saucisse fumée*	Rôti de veau au thym	Croque-monsieur et salade mixte* (PC) 	Couscous végétal (PC) 	Feuilleté de poisson beurre blanc
Cocos mijotés 	Beignets de courgettes	Faisselle	Fruit de saison	Haricots plats à la tomate
Petit suisse aux fruits	Yaourt à boire	Fruit de saison		Camembert
Fruit de saison	Fruit de saison	S/V : Roulade de volaille / Croque-monsieur au jambon de dinde S/V : Macédoine vinaigrette / Poisson mouillé		Liégeois chocolat
S/P: Saucisse de volaille S/V: Pané de blé fromage épinards	S/V: Poisson en sauce			

 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 de cœur de palmiers:** Cœurs de palmiers, pommes de terre, tomates, mais

S/V : Sans Viande

S/P : Sans Porc

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

- \* Plat contenant du porc