



SEMAINE 11 - DU 11 AU 15 MARS 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|-------------------------------|-----------------------|---------------------------|
| Saussicon à l'ail* | Velouté de légumes | Sardine au beurre | Tomates vinaigrette | Salade verte |
| Rôti de dinde | Saucisse fumée* | Galopin de veau | Chili végétarien (PC) | Brandade de poissons (PC) |
| Ratatouille et pommes de terre | Coquillettes | Courgettes et pommes de terre | Fromage blanc sucré | Camembert |
| Yaourt aux fruits | Faisselle | Yaourt aux fruits mixés | Eclair au chocolat | Fruit de saison |
| Fruit de saison | Palet Breton pur beurre | Clafoutis aux fruits | | |
| S/P : Roulade de volaille S/V : Tarte au fromage / Poisson poêlée au beurre | S/P : Saucisse de volaille S/V : Poisson pané | S/V : Poisson 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:

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



SEMAINE 12 - DU 18 AU 22 MARS 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|----------------------------------|-----------------------------------|--|--------------------------|
| Paté de campagne* | Salade verte | Œuf dur mayonnaise | <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p> | Tomates vinaigrette |
| Poisson pané | Steak haché sauce fromage | Poulet rôti | | Falafels sauce Orientale |
| Pomme rostis | Spaghetti | Poêlée de légumes | | Semoule |
| Kiri | Buchette | Pont l'evêque | | Yaourt à boire framboise |
| Fruit de saison | Marbré au chocolat | Mousse à la framboise | | Fruit de saison |
| S/P : Pâté de volaille S/V : Terrine de poisson | S/V : Poisson gratiné au fromage | S/V : Filet de poisson aux olives | | |

| | |
|-------------------------|---|
| 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:

Spaghetti façon napolitaine: pâtes, viande haché, compotée de tomate, fromage râpé
Salade paysanne: pommes de terre, oignons, cornichons, tomates, poivrons, persil
Concombre bulgare: Crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 13 - DU 26 AU 29 MARS 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|------------------------|--------------------------------|--|---|---|
| Radis au beurre | Potage aux 7 légumes | Feuilleté hot dog* | Quiche* | Salade verte |
| Yassa de poulet (PC) | Filet de merlu sauce crevettes | Crêpinette au jus* | Nuggets de poulet | Aiguillettes de blé emmental |
| Riz | Macaroni | Chou- fleur | Jeunes carottes | Gratin de courgettes |
| Tomme des Pyrénées | Coulommiers | Chaource | Fromage blanc aux fruits | Fromage blanc sucré |
| Liégeois vanille | Crème dessert chocolat | Quatre quarts | Fruit de saison | Cookies vanille aux pépites de chocolat |
| S/V : Poisson en sauce | | S/P : Friand au fromage / Paupiette de dinde S/V : Friand au fromage / Pané fromagé | S/P : Salade paysanne S/V : Salade paysanne / Nuggets de poisson | |

| | |
|-------------------------|---|
| 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:

Yassa de poulet: pilons de poulet, tomates, gingembre, citron confit/riz

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 14 - DU 01 AU 5 AVRIL 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|---|---|--|
|  | <p>Tomates</p> <p>Lasagnes à la provençale (PC) </p> <p>Saint Moret</p> <p>Fruit de saison</p>  | <p>Saucisson à l'ail*</p> <p>Saucisse de toulouse*</p> <p>Purée de céleri</p> <p>Rondelé ail et fines herbes</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/P : Roulade de volaille / Saucisse de volaille S/V : Salade pommes de terre / Colin sauce citron</p> | <p>MENU SPECIAL PAQUES</p>  | <p>Concombre à la crème </p> <p>Filet de hoki poêlé au beurre</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Croc-lait</p> <p>Banane </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:







Lasagnes à la provençale: pâtes fraîches, tomates, cougettes, poivrons, crème, emmental

S/P: Sans Porc S/V : Sans viande

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

- * Plat contenant du porc



| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---------------------------|
| Salade brésilienne | Salade verte  | Potage andalou (gaspacho) | Salade niçoise | Salade du puy |
| Steak haché  sauce cheddar  | Couscous boulettes merguez (PC) | Rôti de dinde  | Raviolini et ricotta (pc) | Colin meunière et citron |
| Pommes vapeur | Buchette | Riz à la tomate | Yaourt aromatisé | Epinards à la crème |
| Kiri | Compote de pommes  | Fromage ovale | Pâtisserie | Fromage frais aux fruits |
| Fruit de saison | | Clafoutis aux poires et amandes |  | Gâteau marbré au chocolat |
| S/V : Poisson en sauce | S/V : Couscous au poisson | S/V : 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 du puy: lentilles, carottes, maïs, échalote
Salade niçoise: pdt, haricots verts, tomates, poivrons, olives
Salade brésilienne: cœurs de palmiers, pommes de terres, tomates, maïs

S/P: Sans Porc S/V: Sans Viande

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







- * Plat contenant du porc








MENUS Ecole Marles En Brie



SEMAINE 18 - DU 29 AU 03 MAI 2024 - (ECOLE IDF - VACANCES OISE)

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|--|--|--|
| Tomate antiboise | Pastèque  |  | Salade d'avocats | Salade landaise |
| Grignotine de porc au miel* | Filet de colin beurre blanc  | | Blanquette de veau/ riz (PC)  | |
| Macaroni | Pommes rissolées | | Tortilla au fromage | Yaourt aux fruits mixés |
| Coulommiers | Société crème | | Salade verte et tomates | Fruit de saison |
| Fruit de saison  | Pâtisserie | | Gâteau au chocolat | |
| S/P : Sauté de poulet S/V : Poisson poêlé au beurre | | |  | S/V : Salade landaise sans viande/ Blanquette de poisson |

| | |
|---|---|
|  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:

Tomate antiboise: thon, poivrons
Tortilla au fromage: pdt, oignons fromage
Salade landaise: salade verte, pommes sautées, gésiers, oeuf dur, maïs

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