



MENUS MARLES EN BRIE



SEMAINE 19 - DU 06 AU 10 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage	Carottes râpées			<p>CENTRE DE LOISIRS</p>
Poisson pané	Omelette			
Haricots verts	Pommes vapeur			
Compote de pommes	Yaourt sucré			
	Fruit de saison			

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 20 - DU 13 AU 17 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur	Concombre à la menthe	Salade Dolce Vita	Crêpe au fromage	Tomates
Falafels à la tomate	Lasagnes Bolognaise (pc)	Emincé de poulet façon thaï	Rôti de dinde	Nuggets de poisson
Purée de carottes		Beignets de brocolis	Rosti aux légumes	Purée
Buchette	Yaourt aromatisé	Petit suisse sucré	Samos	Yaourt aux fruits
Tarte aux pommes	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Crème dessert chocolat	Fruit de saison
	S/V : Lasagnes végétarienne	S/V : Salade de pâtes / Omelette	S/V : Pané blé tomates mozzarella	

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 Dolce Vita : Tortis, jambon de dinde, pommes golden, ananas, raisins secs, lait coco, curry, mayonnaise

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 MARLES EN BRIE



SEMAINE 21 - DU 20 AU 24 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves maïs vinaigrette	Tomates vinaigrette 	Melon 	Œuf dur  mayonnaise
	Cordon bleu	Poulet rôti	Croustillants au fromage	Calamars à la romaine
	Haricots verts	Gratin de salsifis	Coquillettes	Gratin de courgettes 
	Kiri 	Fromage fouetté	Brownies	Tomme blanche
	Compote de pommes 	Gâteau au chocolat 		Crème dessert praline
	S/V : Poisson pané	S/V : Pané de blé fromage épinards		

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

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

- * Plat contenant du porc



MENUS MARLES EN BRIE



SEMAINE 22 - DU 27 AU 31 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Pizza au fromage	Tarte tomate et chèvre	Tomates vinaigrette	Salade alsacienne*
Omelette	Chipolatas grillées*	Filet de poulet rôti	Burger de veau à la moutarde	Aiguillettes de merlu aux céréales
Pommes vapeur	Riz	Ratatouille et pommes de terre	Pommes vapeur	Haricots verts
Fromage frais aux fruits	Yaourt sucré	Petit suisse nature	Faisselle	Brie
Galette pur beurre	Fruit de saison	Clafoutis tutti frutti	Ile flottante	Liégeois chocolat
	S/P : Saucisses de volaille S/V : Poisson en sauce	S/V : Poisson meunière	S/V : Falafel en sauce	S/P : Salade alsacienne 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:

Salade alsacienne*: chou blanc, pommes de terre, oignons, cervelas*, persil

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 MARLES EN BRIE



SEMAINE 23 - DU 03 AU 07 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Concombre vinaigrette	Saucisson sec*	Melon vert	Quiche Lorraine*
Lasagnes végétariennes (pc)	Escalope de poulet au jus	Sauté de dinde à la crème	Couscous "boulettes/merguez" (PC)	Médailon de merlu beurre blanc
Emmental	Pommes noisettes	Gratin dauphinois	Buchette	Gratin d'épinards
Compote pommes	Vache qui rit	Morbier	Mousse au chocolat	Fromage blanc sucré
	Crème dessert caramel	Quatre Quart aux pralines roses		Gâteau basque
	S/V : Boulettes de sarrasin	S/P : Pizza au fromage S/V : Poisson meunière	S/V : Couscous poisson (pc)	S/P : Tarte au fromage

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



SEMAINE 24 - DU 10 AU 14 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur (mayonnaise en dosette)	Salami*	Pastèque	Carottes râpées	Feuilleté hot dog*
Saucisses de Strasbourg*	Hachis parmentier (pc)	Grignotine de porc sauce barbecue*	Boulettes de sarrasin et lentilles garnies (pc)	Pavé de poisson napolitain
Coquillettes		Pommes de terre aux épices		Gratin de courgettes
Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Emmental	Yaourt au sucre de canne	Carré frais
Compote pommes fraises	Croissillon aux pommes	Mousse à la framboise	Muffin au chocolat	Légeois café
S/P : Saucisses de volaille S/V : Pané fromager	S/P : Terrine de poisson S/V : Parmentier de poisson	S/P : Rôti de veau au thym S/V : Poisson en sauce		S/P : Friand au fromage










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 25 - DU 17 AU 21 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette (stock)	Tomates vinaigrette 	Salade verte	 Pastèque 	Concombres vinaigrette 
Escalope de volaille pané	Raviolis au bœuf gratinés au fromage (pc) (stock)	Rôti de dinde et ketchup	Mixed grill *	Omelette
Haricots beurre		Pommes sautées	Taboulé  	Pommes rostis
Yaourt nature 	Vache Picon	Tomme blanche	Yaourt à boire	Kiri
Gaufre liégeoise	Fruit de saison	Salade de fruits frais	 Cookies	Compote de pommes (stock)
S/V : Boulettes de sarrasin	S/V : Lasagnes végétariennes (pc)	S/V : Poisson en sauce	S/P : Mixed grill sans porc S/V : Poisson pané	


 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:

Mixed grill* : chipolatas, merguez

Salade fraîcheur : radis, chou, carottes

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 MARLES EN BRIE

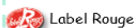


SEMAINE 26 - DU 24 AU 28 JUIN 2024

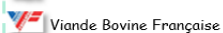
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon jaune	Concombres à la crème 	Surimi mayonnaise	Melon charentais 	Tomates vinaigrette 
Aiguillettes de poulet au gingembre	Filet de colin sauce provençale 	Cordon bleu	Raviolis ricotta épinards (pc)	Filet de poulet rôti
Beignets de brocolis	Frites	Salade de pâtes au pesto 		Ratatouille et pommes de terre 
Yaourt à la vanille 	Croc'lait	Emmental	Cantafrais	Mimolette
Crème dessert caramel	Galette bretonne	Donuts	Eclair au chocolat	Compote pommes poires
S/V : Falafel en sauce		S/V : Pané fromager		S/V : Poisson poêlé au beurre



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/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc

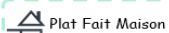


MENUS MARLES EN BRIE

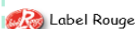


SEMAINE 27 - DU 1er JUILLET AU 05 JUILLET 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Pomelos en quartier	Pastèque	Tomate vinaigrette	Melon
Œufs durs	Rôti de dinde	Beignets de calamars et sauce tartare	Paëlla (pc)	Jambon * Salade surprise
Epinards à la crème	Coquillettes	Beignets de chou fleur	Petit Louis	Emmental Beignet au chocolat
Yaourt aromatisé	Kiri	Yaourt sucré	Fruit de saison	
Marbré au chocolat	Crème dessert pistache	Far breton aux pommes		S/P : Jambon de dinde S/V : Salade de pâtes au thon (pc)
	S/V : Poisson pané		S/V : Paëlla de la mer (pc)	



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/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc