



# MENU MARLES EN BRIE




SEMAINE 45 - DU 04 AU 08 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Macédoine vinaigrette	Concombres à la crème 	Taboulé 
Cordon bleu	Escalope de poulet grillé	Bouchée à la reine	Omelette	Nuggets de poisson
Haricots verts 	Pommes sautées	Riz	Gratin dauphinois	Purée de butternut
Croc'lait	Yaourt aromatisé	Camembert	Yaourt sucré	 Munster
Crème dessert chocolat	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Liégeois vanille
S/V: Poisson pané	S/V: Marmite de poisson	S/V: Feuilleté de poisson beurre blanc		S/V: Taboulé

 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:

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

- \* Plat contenant du porc



# MENU MARLES EN BRIE



SEMAINE 46- DU 11 AU 15 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade verte	Pâté de compagne*	Terrine de légumes sauce ciboulette	Tomates vinaigrette
	Lasagnes végétariennes (pc)	Endives au jambon* (PC)	Cassoulet* (PC)	Filet de lieu frais à la provençale
	Chanteneige	Bleu	Petit suisse nature	Tortis
	Compote biscuitée	Gâteau au chocolat	Mousse au citron	Yaourt sucré
		S/P: Pâté de volaille / Endives au jambon de dinde S/V: Salade de pâtes / Pané fromager	S/P: Cassoulet au poulet (pc) S/V: Falafel en sauce	Fruit de saison

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

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







- \* Plat contenant du porc



# MENU MARLES EN BRIE



SEMAINE 47- DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Endives vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Sardine à l'huile	Salade verte 	Salade piémontaise
Boulettes d'agneau marengo	Nuggets de fromage	Poulet rôti	Hachis parmentier (PC) 	Steak haché de cabillaud
Semoule	Lentilles vertes	Gratin de poireaux-pommes de terre		Gratin de salsifis
Rondelé	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Tartare ail et fines herbes	Fromage ovale
Fruit de saison 		Gâteau au fromage blanc et fleur d'oranger 	Fruit de saison	Fruit de saison 
S/V: Marmite de poisson		S/V: Sardines beurre / Boulettes de sarrasin	S/V: Parmentier de poisson	S/V: 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:**  
**Salade piémontaise:** Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives, cornichons, œuf dur

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

# MENU MARLES EN BRIE



SEMAINE 48 - DU 25 AU 29 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Potage tomate	Salade de cœurs de palmier	Salami*	Salade verte vinaigrette	Chou blanc à la japonaise
Sauté de poulet à la niçoise	Rôti de veau au thym	Croque-monsieur et salade mixte* (PC)	Couscous végétal (PC) 	Filet de lieu sauce crevettes
Ratatouille et pommes de terre	Beignets de courgettes			Riz
Pont l'évêque 	Yaourt à boire	Faisselle	Petit suisse sucré	Camembert
Fruit de saison	Fruit de saison	Far breton aux poires 	Fruit de saison 	Liégeois chocolat
S/V: Pané de blé tomate mozzarella	S/V: Poisson en sauce	S/P: Roulade de volaille / Pizza au fromage S/V: Macédoine vinaigrette / Pizza 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:**  
**Salade de cœur de palmiers:** Cœurs de palmiers, pommes de terre, tomates, mais  
**Chou blanc à la japonaise:** Chou blanc, sésame, soja, sucre roux







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




## MENU MARLES EN BRIE




SEMAINE 49 - DU 02 AU 06 DECEMBRE 2024


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage 	Salade fleurette	Salade de montagne	Samoussa aux légumes	Roulade de volaille
Poulet rôti	Fish and chips sauce tartare (PC) 	Rôti de veau aux herbes	Omelette au fromage	Cordon bleu
Coquillettes		Pommes rissolées	Purée de butternut	Jardinière de légumes
Buchette	Fromage frais aromatisé	Saint-Nectaire	Brownies	Yaourt nature 
Fruit de saison 	Fruit de saison 	Fruit de saison		Mousse au chocolat
S/V: Poisson en sauce		S/V: Boulettes de sarrasin		S/V: Taboulé / Poisson aux olives


 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 montagne:** Endives, laitue, pommes granny, noix, feta

**Salade fleurette:** Brisures de chou-fleur, carottes en dés, maïs, cornichons

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 MARLES EN BRIE



SEMAINE 50 - DU 09 AU 13 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte vinaigrette 	Velouté de potiron	Flammekueche*	Pommes de terre à la ciboulette	Carottes râpées
Lasagnes à la provençale (pc)	Steak haché et ketchup 	Bœuf façon moussaka (PC) 	Aiguillettes de poulet au curry	Pavé de poisson mariné à l'huile d'olive 
Yaourt aromatisé	Boulghour au beurre	Cheddar	Ratatouille	Rosti aux légumes
Fruit de saison 	Petit suisse nature	Quatre-quarts aux pralines roses 	Fromage frais aromatisé 	Yaourt à la vanille
	Fruit de saison	S/P: Tarte au fromage S/V: Tarte au fromage / Poisson en sauce	Banane	Palet breton
	S/V: Falafel en sauce		S/V: Batonnets mozzarella	

-  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 MARLES EN BRIE



SEMAINE 51 - DU 16 AU 20 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sardine à l'huile	Tarte au fromage	Carottes râpées	<p style="text-align: center;"><b>REPAS DE NOËL</b></p> 	Potage
Cordon bleu	Œuf dur	Cheeseburger 		Pavé de colin à la tomate 
Courgettes sautées et pdt sautées	Epinards à la crème	Frites		Tortis
Boursin nature				Yaourt sucré
Fruit de saison 	Banane sauce chocolat 	Donuts		Madeleine
S/V: Poisson pané		S/V: Fish burger		

 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