



MENUS ÉCOLE MARLES EN BRIE



SEMAINE 18 - DU 28 AVRIL AU 02 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette Omelette Pommes vapeur Yaourt sucré Fruit de saison		Taboulé Goulash de bœuf à la hongroise Carottes au jus Brie Crème dessert vanille S/V : Poisson en sauce		Tarte au fromage Poisson pané Haricots verts Compote de pommes

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:

Sauce hongroise : tomates, poivrons, carottes, céleri, paprika

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 ÉCOLE MARLES EN BRIE



SEMAINE 19 - DU 05 AU 09 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 8 MAI	VENDREDI
Salade verte	Pâté en croûte de volaille	Tarte aux poireaux		Œuf dur mayonnaise
Paupiette de veau basquaise	Nuggets de poisson	Grignotines de porc*		Boulettes végétale à la tomate
Spaghetti	Purée	Légumes façon wok		Purée de carottes
Chaurice	Tartare ail et fines herbes	Camembert		Buchette
Palet Breton	Fruit de saison	Mousse au chocolat		Tarte aux pommes
S/V : Poisson basquaise	S/V : Concombre à la menthe	S/P : Emincé de poulet S/V : Omelette		

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 12 AU 16 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Betteraves mimosa	Salade de Maquereaux	Melon	Œuf dur mayonnaise
Cordon bleu	Chipolatas grillées* 	Poulet rôti	Croustillants au fromage	Calamars à la romaine
Chou-fleur 	Rösti aux légumes	Petit pois carottes 	Coquillettes 	Pommes vapeurs
Samos	Yaourt aromatisé	Fromage fouetté		Yaourt aux fruits mixés
Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Quatre- quart 	Muffin	Fruit de saison 
S/V: Pané blé tomates mozzarella	S/V : Poisson pané S/P : Saucisses de volaille grillées	S/V : Nuggets de fromage		



INFORMATIONS :

Salade de maquereaux : maquereaux, pommes de terre

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 ÉCOLE MARLES EN BRIE



SEMAINE 21 - DU 19 AU 23 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Salade verte et croutons	Tarte tomate et chèvre	Melon	Salami*
Omelette	Chili con carne (pc)	Filet de poulet rôti	Burger de veau à la moutarde	Filet de colin au fromage
Pommes Rissolées		Choux de Bruxelles	Ebly	Légumes du jardin
Fromage frais aux fruits	Saint Morêt	Pont l'évêque	Faisselle	Coulommiers
Galette pur beurre	Fruit de saison	Ile flottante	Fruit de saison	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 S/V : 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:

Légumes du jardin : carottes, navets, poireaux, cocos

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 ÉCOLE MARLES EN BRIE



SEMAINE 22 - DU 26 AU 30 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon vert  Boulettes de bœuf sauce au curry Ratatouille et pommes de terre Vache qui rit Fruit de saison S/V : Boulettes de sarrasin	Tomate vinaigrette  Lasagnes végétariennes (pc) Emmental Compote de pommes  	Saucisson sec*  Croque Monsieur* et salade composée (pc) Morbier  Fruit de saison  S/P: Terrine de poisson / Pizza au fromage S/V: Terrine de poisson / Pizza au fromage		Ebly cocktail Médailillon de merlu beurre blanc Jardinière de légumes  Cheddar Fruit de saison S/P : Tarte au fromage S/V : Tarte 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:

Ebly cocktail : Ebly, tomates, crevettes, aneth, vinaigrette
Salade composée : salade verte, tomates, oignons rouges

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 23 - DU 02 AU 06 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur (mayonnaise en dosette)	Salade verte	Pastèque	Carottes râpées	Feuilleté hot dog*
Saucisses de Strasbourg*	Hachis parmentier (pc)	Rôti de veau au thym	Boulettes végétales et lentilles garnies (pc)	Pavé de poisson napolitain
Coquillettes		Cococ mijotés		Gratin de courgettes
Vache qui rit	Camembert	Yaourt aux fruits	Yaourt au sucre de canne	Saint Nectaire
Compote pommes fraises	Madeleine	Fruit de saison	Croisillon aux pommes	Fruit de saison
S/P : Saucisses de volaille S/V : Pané fromager	S/V : Parmentier de poisson	S/V : Poisson en sauce		S/P : Friand au fromage S/V : 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:

Salade surimi : pommes de terre, surimi, tomates, poivrons, olives, 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



SEMAINE 24 - DU 09 AU 13 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tarte au fromage	Salade verte	Pastèque	Carottes râpées
	Cordon bleu	Rôti de dinde et ketchup	Mixed grill *	Omelette
	Haricots verts	Riz	Taboulé	Röstis aux légumes
	Fromage frais aromatisé	Tomme blanche	Yaourt à boire	Kiri
	Fruit de saison	Fruit de saison	Cookies	Mousse au chocolat
	S/V : Poisson pané	S/V : Falafel en sauce	S/P : Mixed grill sans porc S/V : Poisson pané	

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:

Mixed grill* : chipolatas, merguez

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 ÉCOLE MARLES EN BRIE



SEMAINE 25 - DU 16 AU 20 JUIN 2024

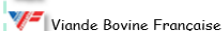
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte 	Tomate vinaigrette 	Surimi mayonnaise	Melon charentais 	Sardines à l'huile
Jambonneau aux petits légumes*	Fish and chips (pc) 	Rosbeef "froid" 	Raviolinis ricotta épinards (pc)	Filet de poulet rôti
Beignets de brocolis	Frites	Haricots verts		Ratatouille et pommes de terre 
Yaourt à la vanille 	Yaourt aux fruits	Faisselle	Cantafras	Mimolette
Fruit de saison	Galette bretonne	Donuts	Eclair au chocolat	Fruits de saison
S/P : Rôti de dinde 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:

Fish and chips : beignets de poisson, frites, sauce tartare

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

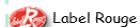
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 26 - DU 24 AU 28 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves (stock)	Radis beurre	Tarte aux poireaux	Melon 	Pastèque
Boulette de poulet façon kefta	Raviolis au bœuf gratinés (pc) (stock)	Merguez	Couscous "boulettes végétales" (PC) 	Brandade de poisson  
Gratin de légumes		Ebly		Purée 
Tartare ail et fines herbes	Vache Picon	Maroilles 	Yaourt aromatisé	Buchette
Fruit de saison	Mousse au citron	Fruit de saison	Pâtisserie	Compote de pommes (stock)
S/V : Falafel en sauce	S/V : Raviolis au fromage	S/V : Pané fromager		S/V : Poisson poêlé au beurre



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 ÉCOLE MARLES EN BRIE



SEMAINE 27 - DU 30 juin AU 04 Juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Radis beurre	Pastèque	Tomate vinaigrette	Melon
Œufs durs	Haché de bœuf à la tomate	Beignets de calamars et sauce tartare	Paëlla (pc)	Jambon * Salade surprise
Epinards à la crème	Penne	Printanière de légumes		Emmental Beignet au chocolat
Yaourt aromatisé	Tomme blanche	Livarot	Fromage ovale	
Palet breton	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de pommes	
	S/V : Poisson pané	S/V : Salade comtoise (sans viande)	S/V : Paëlla de la mer (pc)	



Plat Fait Maison	Produit Issu 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 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

-