



MENUS MARLES EN BRIE



SEMAINE 36- DU 01 AU 05 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Tomate vinaigrette	Pastèque	Concombres vinaigrette	Saucisson sec*
Pâtes à la bolognaise (PC)	Brandade de poisson (PC)	Rôti de dinde en sauce	Omelette	Aiguillettes de poulet à la crème
Chantailou	<u>Fromage blanc</u>	Boulghour	Pommes vapeur	Petits pois-carottes
Pâtisserie	<u>Fruit de saison</u>	Faisselle	Coulommiers	Tartare nature
		Banane	Fruit de saison	Madeleine
S/V: Bolognaise au thon (PC)		S/V: Poisson pané		S/P: Roulade de volaille S/V: Salade brésilienne / 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 brésilienne: Pommes de terre, cœur de palmiers, 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



MENUS MARLES EN BRIE



SEMAINE 37 - DU 08 AU 12 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé 	Mortadelle*	Accras de poisson	Sardine à l'huile	Tarte au fromage
Œuf dur 	Boulettes de bœuf à la Hongroise 	Merguez grillées	Nuggets de poulet	Poisson pané 
Gratin d'épinards 	Riz	Ratatouille et pommes de terre 	Ebly aux petits légumes	Tortis 
Fromage blanc sucré	<u>Brie</u> 	Fourme d'Ambert 	Boursin nature	<u>Carré de l'Est</u>
Gaufre 	Compote pommes-poires 	Fruit de saison 	Crème dessert chocolat 	<u>Fruit de saison</u> 
	S/P: Galantine de volaille S/V: Terrine de poisson / Boulettes de sarrasin	S/V: Omelette	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:

Sauce à l'Hongroise: Paprika, oignons, céleri, poivrons, tomates, bouillon de bœuf
Taboulé: Semoule, tomates, concombre, raisins secs, poivrons, huile d'olive, menthe

S/V: Sans viande

S/P: Sans porc

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

- * Plat contenant du porc



MENUS MARLES EN BRIE



SEMAINE 38- DU 15 AU 19 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Salade verte et croutons	Pâté en croute*	Tomates	Crêpe au fromage
Lasagnes à la provençale (PC)	Emincé de volaille façon kebab	Bœuf façon moussaka (PC)	Steak haché et ketchup	Pavé de poisson mariné à l'huile d'olive
Fromage frais aromatisé	Petits pois à l'anglaise	Vache qui rit	Coquillettes	Chou-fleur et brocolis
Galette bretonne	<u>Tartare nature</u>	Quatre-quarts aux pralines roses	Petit suisse nature	Yaourt à la vanille
	<u>Fruit de saison</u>	S/P: Pâté en croute de volaille S/V: Céleri rémoulade / Poisson pané	Fruit de saison	<u>Mousse au citron</u>
	S/V : Bâtonnets mozzarella		S/V : Falafel 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:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 40- DU 29 SEPT AU 03 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur mayonnaise (stick)	Surimi mayonnaise	Pâté de campagne*	Salade laitue	Tomate vinaigrette
Sauté de poulet à la niçoise 	Rôti de veau au thym	Croque-monsieur et salade composée* (PC)	Couscous végétal (PC) 	Filet de lieu sauce crevettes 
Gratin d'épinards	Beignets de courgettes			Riz 
<u>Saint-Paulin</u> 	Tomme des Pyrénées	Faisselle	Petit suisse sucré	Yaourt aromatisé 
Fruit de saison	Compote pommes-fraises 	Quatre-quarts 	Tarte aux fruits 	Liégeois chocolat
S/V: Pané de blé tomate mozzarella	S/V: Poisson en sauce	S/P: Pâté de volaille / Pizza au fromage S/V: Feuilleté au fromage / Pizza au fromage / Poisson meunière		



Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade composée : Salade verte, 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



SEMAINE 41- DU 06 AU 10 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Endives vinaigrette 	Œuf dur mayonnaise	Saucisson à l'ail*	Salade piémontaise 	Salade verte 
Boulettes d'agneau à l'orientale	Nuggets de fromage	Boudin blanc à l'orange*	Steak haché de cabillaud	Hachis parmentier (PC) 
Penne 	Lentilles vertes 	Gratin de poireaux-pommes de terre	Gratin de salsifis	
Tartare ail et fines herbes	Fruit de saison 	Fromage frais aromatisé	<u>Fromage ovale</u>	<u>Mimolette</u>
Fruit de saison		<u>Gâteau au fromage blanc et fleur d'oranger</u> 	Fruit de saison 	<u>Fruit de saison</u> 
S/V: Boulettes de sarrasin		S/P: Roulade de volaille / Poulet rôti S/V: Sardine à la tomate / Marmite de poisson (PC)	S/V: Salade piémontaise sans viande	S/V: Parmentier de poisson (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 piémontaise : Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives, cornichons, œuf dur

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



MENUS MARLES EN BRIE



SEMAINE 42- DU 13 AU 17 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI

- 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