



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> 
	<b>S/P:</b> Galantine de volaille <b>S/V:</b> Terrine de poisson / Boulettes de sarrasin	<b>S/V:</b> Omelette	<b>S/V:</b> 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 croustons	Pâté en crouste*	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 crouste 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

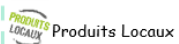
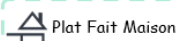
- \* Plat contenant du porc





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
<b>S/V:</b> Pané de blé tomate mozzarella	<b>S/V:</b> Poisson en sauce	<b>S/P:</b> Pâté de volaille / Pizza au fromage <b>S/V:</b> 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	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:**

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