



SEMAINE 45 - DU 03 AU 07 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage 7 légumes	Saucisson à l'ail*	Pâté de tête*	Œuf dur mayonnaise	Tarte tomate chèvre
Cordon bleu	Moules marinières	Choucroute (PC)*	Parmentier végétarien (pc)	Merguez grillées
Pommes vapeurs	Macaroni	Yaourt à boire	Petit suisse sucré	Ratatouille et pommes de terre
Gouda	Boursin ail et fines herbes	Marbré au chocolat	Croisillon aux pommes	Yaourt aromatisé
Compote de pommes-poires	Fruit de saison			Banane
				Mousse au chocolat
S/V: Nuggets de poisson	S/P: Roulade de volaille S/V: Maïs au thon	S/P: Pâté de volaille / Choucroute sans porc (PC) S/V: Salade domino / 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:

Parmentier végétarien : Purée, égrené végétal, oignons, carottes en dés, tomates

Salade Domino : Pommes de terre, carottes en dés, petits pois, maïs

S/V : Sans viande

S/P : Sans porc

VG : Végétarien

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 46 - DU 10 AU 14 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos Poulet rôti Coquillettes Carré de l'Est Fruit de saison S/V : Falafel à la tomate		Salade de pâtes au pesto Steak haché ketchup Beignets de brocolis Cheddar Liégeois vanille S/V: Steak haché au thon	Concombre bulgare Chili végétarien (PC) Emmental Eclair au chocolat	Salami* Quenelles de brochet Nantua Poêlée de légumes Buchette Fruit de saison S/P : Roulade de volaille aux olives S/V : Crêpe au fromage

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issu de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS

Concombre bulgare : crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

S/V : Sans viande

S/P : Sans porc

VG : Végétarien

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

- * Plat contenant du porc



MENUS MARLES EN BRIE



SEMAINE 47- DU 17 AU 21 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pommes de terre ciboulette	Endives aux poires	Salade de riz niçois	Carottes râpées	Œuf dur mayonnaise
Nuggets de poulet	Filet de lieu beurre blanc	Cassoulet (PC)*	Tomate farcie veggio	Boulettes d'agneau au curry
Gratin de courgettes	Semoule		Riz	Jeunes carottes caramélisées
Yaourt aromatisé	Chaource	Brie	Yaourt aux fruits mixés	Fromage frais sucré
Madeleine	Fruit de saison	Mousse à la framboise	Brownies	Banane
S/V : Nuggets de poisson		S/P : Cassoulet au poulet (PC) S/V : Poisson en sauce		S/V : Croustillant 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:

Salade de riz niçois: Riz, thon, poivrons, olives

S/V : Sans viande

S/P : Sans porc

V6 : Végétarien

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

- * Plat contenant du porc



MENUS MARLES EN BRIE



SEMAINE 48 - DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Pâté forestier*	Crêpe au fromage	Salade verte	Saucisson à l'ail*
Escalope de poulet panée	Colin poêlé au beurre	Chipolatas aux herbes*	Lasagnes végétariennes (PC)	Jambonneau aux petits légumes*
Pommes rissolées	Chou-fleur et brocolis	Gratin d'aubergines		Tortis
Faisselle	Fromage frais nature	Maroilles	Edam	Camembert
Mousse aux marrons	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Pastel De Nata	Fruit de saison
S/V: Boulettes de sarrasin	S/P: Tarte au fromage / Pâté de volaille S/V: Tarte au fromage	S/P: Saucisses de volaille aux herbes S/V: Poisson en sauce		S/P: Roulade de volaille / Jambon de dinde aux petits légumes S/V: Chou rouge aux pommes / Poisson meunière



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issu de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V : Sans viande

S/P : Sans porc

VG : Végétarien

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

- * Plat contenant du porc



MENUS MARLES EN BRIE



SEMAINE 49 - DU 01 AU 05 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Pizza	Salade laitue	Flammekueche*	Salade surprise 🏠	Surimi mayonnaise
Omelette basquaise Haricots verts persillés	Paëlla (PC)	Filet de poulet grillée	Poisson pané 🐟	Escalope viennoise
Petits suisses aux fruits AB	Petit moulé	Cocos mijotés 🏠	Röstis aux légumes 🌿	Semoule
Palet breton AB	Mousse au café	Bleu 🇫🇷	Vache Picon	Kiri
	S/V : Boulettes de sarrasin	Tarte au flan 🏠	Banane	Fruit de saison
		S/P: Friand au fromage / Filet de poulet grillée S/V: Friand au fromage / Poisson meunière		S/V: Poisson en sauce

🏠 Plat Fait Maison

🔴 Label Rouge

🇫🇷 Viande Bovine Française

🌿 Produits Locaux

🌱 Plat Végétarien

AB Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

🌿 Haute Valeur Environnementale

🇫🇷 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade surprise : Pâtes, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

VG : Végétarien

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

- * Plat contenant du porc

MENUS MARLES EN BRIE



SEMAINE 50 - DU 08 AU 12 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Œuf dur mayonnaise	Salade de pommes de terre	Terrine de saumon sauce cocktail	Velouté poireaux et pdt
Raviolini tomates mozzarella (PC)	Poule au pot (PC)	Pizza au fromage et salade composée (PC)	Nuggets de poisson	Boulettes de bœuf façon kefta
Fromage blanc sucré	Boursin nature	Saint-Paulin	Macaroni au beurre	Pommes au four
Cookie	Fruit de saison	Banane sauce chocolat	Petit suisse aux fruits	Yaourt à la vanille
	S/P : Sauté de poulet S/V : Pané de blé tomate mozzarella		Ile flottante	Crème dessert chocolat
				S/V : Pané fromager

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:

Légumes du pot : Carottes, navets, pommes de terre, chou vert

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

VG : Végétarien

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

- * Plat contenant du porc



MENUS MARLES EN BRIE



SEMAINE 51 - DU 15 AU 19 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte 	Tarte au fromage	Endives aux poires		Betteraves vinaigrette
Filet de colin gratiné au fromage 	Boulettes végétales 	Cuisse de poulet rôti		Cordon bleu
Petits pois	Haricots blancs à la tomate	Boulghour		Haricots verts 
Yaourt aromatisé 	Banane	Camembert		Croc'lait
Fruit de saison		Crème dessert vanille		Crème dessert chocolat
		S/V: Falafel en sauce		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:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

VG : Végétarien

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

- * Plat contenant du porc