















MENU MARLES EN BRIE



SEMAINE 11 - DU 09 AU 13 MARS 2026

lundi 9 mars 2026	mardi 10 mars 2026	mercredi 11 mars 2026	jeudi 12 mars 2026	vendredi 13 mars 2026
Oeuf dur	Salade verte vinaigrette 	Sardine beurre	Salade tomate et maïs	Pizza
Lasagnes végétarienne (pc)	Brandade de poisson (pc)  	Saute de boeuf à l'ancienne	Paella (pc) 	Roti de dinde à la tomate
Yaourt aromatisé 	Camembert 	Cocos à la tomate 	Rondelé aux noix	Ratatouille
Fruit	Fruit 	Vache qui rit 	Fruit	Petits suisses aux fruits 
		Panacotta au coulis de  its maison		Palet breton
			S/V : Paella poisson (PC)	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/P : Sans Porc    S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
  - \* Plat contenant du porc

MENU MARLES EN BRIE



SEMAINE 12 - DU 16 AU 20 MARS 2026

lundi 16 mars 2026	mardi 17 mars 2026	mercredi 18 mars 2026	jeudi 19 mars 2026	vendredi 20 mars 2026
Tomate vinaigrette Gratin de coquillettes au jambon de dinde (pc)  Buchette Liégeois chocolat  S/V : Gratin de coquillettes au fromage (PC)	Betteraves vinaigrette au miel  Poisson pané Gratin d'épinards  Brie Fruit	Pâté en croûte *  Poulet rôti Beignets de brocolis  Pont l'évêque Quatre quart "maison"	Concombre bulgare  Omelette Gratin dauphinois  Chantailou Fruit	Repas du printemps  Le menu vous sera communiqué ultérieurement  PRINTEMPS

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:

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

S/P : Sans Porc    S/V : Sans Viande

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

- \* Plat contenant du porc

MENU MARLES EN BRIE



SEMAINE 13 - DU 23 AU 27 MARS 2026

lundi 23 mars 2026	mardi 24 mars 2026	mercredi 25 mars 2026	jeudi 26 mars 2026	vendredi 27 mars 2026
Radis beurre	Taboulé	Feuilleté aux fromages	Quiche*	Tomate vinaigrette
Rôti de dinde	Aiguillettes de ble et emmental	Crêpinette au jus *	Nuggets de poulet	Filet de hoki sauce crevettes
Pommes sautées	Gratin de courgettes	Petits pois	Haricots plats a la tomate	Pommes vapeur
Vache qui rit	Petits suisses aux fruits	Tartare ail et fines herbes	Fromage blanc sucré	Yaourt aromatisé
Fruit	Cookies vanille pépites de chocolat	Mousse à la framboise maison	Banane	Crème chocolat
S/V : Poisson en sauce			S/P: Salade paysanne / Sauté de poulet S/V : Salade paysanne / Nuggets de poisson	

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/P : Sans Porc    S/V : Sans Viande

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

- \* Plat contenant du porc



MENU MARLES EN BRIE



SEMAINE 14 - DU 30 MARS AU 03 AVRIL 2026

lundi 30 mars 2026	mardi 31 mars 2026	mercredi 1 avril 2026	jeudi 2 avril 2026	vendredi 3 avril 2026
Salade verte vinaigrette Lasagnes à la provençale (pc)  St moret Fruit  	Oeuf dur mayonnaise Poule au pot  Carré de l'est Fruit  S/V : Pané de blé fromage épinards	Salade tomate et maïs Roti de boeuf Haricots cocos a la tomate Yaourt à la vanille Creme dessert pop corn maison	MENU PÂQUES  Le menu vous sera communiqué ultérieurement	Saucisson à l'ail * Hoki poêlé au beurre Duo de carottes Samos Fruit  S/P: Roualde de volaille S/V : Tarte aux poireaux

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 :

**Lasagnes à la provençale :** pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental

**Salade composée :** tomates, salade verte, 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












MENU MARLES EN BRIE



SEMAINE 15 - DU 06 AU 10 AVRIL 2026

lundi 6 avril 2026	mardi 7 avril 2026	mercredi 8 avril 2026	jeudi 9 avril 2026	vendredi 10 avril 2026
	Tarte au fromage  Cordon bleu  Haricots verts   Chantaillou  Fruit   S/V : Poisson pané	Friand au fromage  Calamars à la romaine  Rosties aux légumes  Yaourt sucré   Galette au beurre	Tomate vinaigrette  Saucisses de Francfort*  Lentilles au jus   Faisselle  Mousse au citron  S/P : Saucisses de volaille  S/V: Hachis parmentier de poisson (PC)	Salade Grecque    Raviolini mozzarella et tomate (pc)    Banane sauce chocolat  

 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 grecque : Concombres, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

S/P : Sans Porc    S/V : Sans Viande

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

- \* Plat contenant du porc