



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 Cocos à la tomate	Paella (pc)	Roti de dinde à la tomate Ratatouille
Yaourt aromatisé	Camembert	Vache qui rit	Rondelé aux noix	Petits suisses aux fruits
Fruit	Fruit	Panacotta au coulis de fruits maison	Fruit	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 Chantaillou Fruit 	 Repas du printemps Le menu vous sera communiqué ultérieurement PRINTEMPS

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:

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

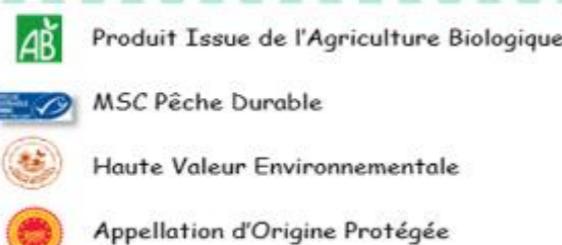


MENU MARLES EN BRIE



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	Crépinette 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	



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	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	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 :

- 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
	<p>Tarte au fromage Cordon bleu Haricots verts Chantaillou Fruit S/V : Poisson pané</p>	<p>Friand au fromage Calamars à la romaine Rosties aux légumes Yaourt sucré Galette au beurre</p>	<p>Tomate vinaigrette Saucisses de Francfort* Lentilles au jus Faisselle Mousse au citron S/P : Saucisses de volaille S/V: Hachis parmentier de poisson (PC)</p>	<p>Salade Grecque Raviolini mozzarella et tomate (pc) Banane sauce chocolat </p>

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