



MENU MARLES EN BRIE



SEMAINE 16 - DU 13 AU 17 AVRIL 2026 (VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

lundi 13 avril 2026	mardi 14 avril 2026	mercredi 15 avril 2026	jeudi 16 avril 2026	vendredi 17 avril 2026
Endives vinaigrette	Tomate vinaigrette	Salami*	Pizza	Carottes râpées
Rôti de porc *	Steak hache bœuf au cheddar	Paupiette de veau	Oeufs durs	Blanquette du pêcheur
Pommes vapeur	Coquillettes	Haricots verts	Epinards à la crème	Beignets de brocolis
Kiri	St moret	Chanteneige	Fromage frais aux fruits	Yaourt nature
Fruit	Mousse au chocolat	Far breton aux poires "maison"	Banane	Fruit
<i>S/P : Rôti de dinde</i>	<i>S/P : Saucisses de volaille</i>	<i>S/P : Roulade de volaille</i>		<i>S/P : Pâté en croûte de volaille</i>
<i>S/V : Bâtonnets mozarella</i>	<i>S/V : Poisson gratiné au fromage</i>	<i>S/V : Salade de pommes de terre / Omelette</i>		<i>S/V : Carottes râpées</i>



INFORMATIONS:

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



MENU MARLES EN BRIE



SEMAINE 19 - DU 04 AU 08 MAI 2026

lundi 4 mai 2026	mardi 5 mai 2026	mercredi 6 mai 2026	jeudi 7 mai 2026	vendredi 8 mai 2026
Tomate vinaigrette Poisson pané Fusilli Kiri Liégeois vanille 	Oeuf dur mayonnaise  Bouchées végétal à la tomate Purée de carottes Tomme des Pyrénées Compote pommes/fraises 	Tarte aux poireaux Grignotine de porc* Beignets de brocolis Yaourt aromatisé Quatre quart "maison"  <i>S/P : Emincé de poulet</i> <i>S/V : Omelette</i>	Carottes râpées   Boulettes merguez pour couscous Semoule  Tartare nature Tarte aux pommes <i>S/V : Couscous de poisson (PC)</i>	

 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:

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

MENU MARLES EN BRIE



SEMAINE 20 - DU 11 AU 15 MAI 2026

lundi 11 mai 2026	mardi 12 mai 2026	mercredi 13 mai 2026	jeudi 14 mai 2026	vendredi 15 mai 2026
Macédoine vinaigrette Lasagnes bolognaise (PC) Cantafrais Fruit S/V : Lasagnes végétariennes (PC)	Salade de maquereaux Poulet rôti Gratin de légumes Yaourt aux fruits mixés Fruit S/V : Nuggets de fromage	Concombre vinaigrette Rôti de dinde froid Salade surprise Pont l'évêque Tarte flan coco "maison" S/P : Saucisses de volaille grillées 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:

Salade de maquereaux : Maquereaux, pommes de terre

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande VG : Végétarien PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc

MENU MARLES EN BRIE



SEMAINE 21 - DU 18 AU 22 MAI 2026

lundi 18 mai 2026	mardi 19 mai 2026	mercredi 20 mai 2026	jeudi 21 mai 2026	vendredi 22 mai 2026
Melon	Taboulé	Tarte tomate chèvre	Melon	Accras de poisson
Croustillant fromage	Boeuf bourguignon (pc)	Filet de poulet rôti	Steak hache de boeuf et ketchup	Filet de colin au fromage
Coquillettes	Chaource	Ratatouille à la pomme de terre	Pommes de terre en quartiers	Gratin de salsifis
Muffin au chocolat	Fruit	Gouda	Yaourt aromatisé	Camembert
		Gateau noix et pépites choco "maison"	Ile flottante	Fruit
		S/P : Pâté de volaille / Rôti de dinde à la moutarde		S/P : Roulade de volaille
	S/V : Poisson en sauce	S/V : Tarte tomate chèvre / Poisson meunière	S/V : Falafels en sauce	S/V : Accras 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 VG : Végétarien PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc

MENU MARLES EN BRIE



SEMAINE 22 - DU 25 AU 29 MAI 2026

lundi 25 mai 2026	mardi 26 mai 2026	mercredi 27 mai 2026	jeudi 28 mai 2026	vendredi 29 mai 2026
	Tarte au fromage Cordon bleu Haricots verts Yaourt sucré Fruit	Oeuf dur mayonnaise Croque monsieur * Salade composée (garniture) Emmental Clafoutis tutti frutti maison S/P : Roulade de volaille / Pizza au fromage S/V : Œuf dur mayonnaise / Poisson meunière / Pizza au	Tomate vinaigrette Raviolini mozzarella et tomate (pc) Coulommiers Compote de pommes 	Feuilleté hot dog* Beignets de calamars à la romaine Petits pois Samos Fruit S/P : Feuilleté au fromage S/V : Feuilleté 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 composée : Salade verte, tomates, maïs, oignons rouges

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande VG : Végétarien PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



MENU MARLES EN BRIE



SEMAINE 23 - DU 01 AU 05 JUIN 2026

lundi 1 juin 2026	mardi 2 juin 2026	mercredi 3 juin 2026	jeudi 4 juin 2026	vendredi 5 juin 2026
Pamplemousse blanc Rôti de dindonneau sauce tomate Cocos mijotés Kiri Fruit <i>S/V : Pané fromager</i>	Salade verte vinaigrette Hachis parmentier "maison" (PC) Yaourt aux fruits mixés Glace <i>S/P : Terrine de poisson</i> <i>S/V : Terrine de poisson / Parmentier de poisson (PC)</i>	Pastèque Grignotine de porc sauce barbecue* Boulghour nature Bleu Mousse à la framboise maison <i>S/P : Rôti de veau au thym</i> <i>S/V : Poisson en sauce</i>	Carottes râpées Steak haché végétal Lentilles garnies Saint Nectaire Gâteau basque	Tranche de surimi mayonnaise Tajine de poissons pommes de terre et olives (pc) Mimolette Fruit <i>S/P : Tarte au fromage</i> <i>S/V : Tarte au fromage</i>

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:

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



MENU MARLES EN BRIE



SEMAINE 24- DU 08 AU 12 JUIN 2026

lundi 8 juin 2026	mardi 9 juin 2026	mercredi 10 juin 2026	jeudi 11 juin 2026	vendredi 12 juin 2026
Melon Boulettes de boeuf au curry Penne aux petits legumes Tartare ail et fines herbes Fruit <i>S/V : Poisson pané</i>	Oeuf dur mayonnaise Calamars à la romaine Gratin d'aubergines Chanteneige Fruit	Salade fraîcheur Tomates farcies Riz Tomme pyrenees Cocktail de fruits <i>S/V : Falafels en sauce</i>	Pastèque Mixed grill* Taboulé Yaourt à boire Cookies <i>S/P : Mixed grill sans porc</i> <i>S/V : Poisson pané</i>	Samoussa aux légumes Omelette Epinards à la crème Petits suisses sucrés Banane

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:

Mixed grill* : Chipolatas, merguez

Salade fraîcheur : radis, chou, carottes

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande VG : Végétarien PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc

MENU MARLES EN BRIE



SEMAINE 25 - DU 15 AU 19 JUIN 2026

lundi 15 juin 2026	mardi 16 juin 2026	mercredi 17 juin 2026	jeudi 18 juin 2026	vendredi 19 juin 2026
Pastèque	Tomate vinaigrette 	Tranche de surimi mayonnaise	Melon charentais 	Concombre à la crème 
Jambonneau aux petits légumes *	Poisson pané sauce tartare 	Rosbeef froid 	Lasagnes végétarienne (pc)	Filet de poulet rôti
Beignets de brocolis	Frites	Haricots plats a la tomate		Ratatouille à la pomme de terre 
St moret	Faisselle	Yaourt sucré	Camembert	Rondelé aux noix
Fruit 	Galette bretonne	Panacotta au coulis de fruits maison 	Eclair au chocolat	Fruit
S/P : Roulade de volaille / Rôti de dinde aux petites légumes				
S/V : Pastèque / Falafels en sauce		S/V : Pané fromager		S/V : Poisson poêlé au beurre

 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:

Fish and chips : Beignets de poisson, frites, sauce tartare

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande VG : Végétarien PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc

MENU MARLES EN BRIE



SEMAINE 26 - DU 22 AU 26 JUIN 2026

lundi 22 juin 2026	mardi 23 juin 2026	mercredi 24 juin 2026	jeudi 25 juin 2026	vendredi 26 juin 2026
Betteraves vinaigrette (stock)	Pastèque	Saucisson à l'ail *	Melon	Radis beurre
Escalope de poulet pané	Brandade de poisson (pc)	Saute boeuf au curry	Omelette	Fromage rape pour stock tampon
Rosties aux légumes		Duo de carottes	Pommes vapeur aux epices	Raviolis au bœuf gratinés (PC)
Kiri	Buchette	Tartare nature	Yaourt aromatisé	Petits suisses aux fruits
Glace	Compote de pommes (stock)	Tarte flan maison	Palet breton	Fruit
S/V : Falafels en sauce		S/P : Roulade de volaille		S/V : Raviolis au saumon
		S/V : Tarte aux poireaux / 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 :

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande VG : Végétarien PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



MENU MARLES EN BRIE



SEMAINE 27 - DU 29 JUIN AU 03 JUILLET 2026

lundi 29 juin 2026	mardi 30 juin 2026	mercredi 1 juillet 2026	jeudi 2 juillet 2026	vendredi 3 juillet 2026
Tarte au fromage Arancini tomate mozzarella Ratatouille à la pomme de terre Yaourt aromatisé Fruit	Pastèque Beignets de calamars sauce tartare Printanière de légumes Fromage fouetté Fruit	Tomates cerises Cheeseburger Frites four / ecole + ketchup flacon Donuts	Salade verte vinaigrette Paella (pc) Faisselle Compote de pommes S/V : Paëlla de la mer (PC)	Melon Jambon * Salade surprise Yaourt au sucre de canne Brownie S/P : Jambon de dinde S/V : Salade de pâtes au thon (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 :

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande VG : Végétarien PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc