



MENU MARLES EN BRIE



SEMAINE 36 - DU 31 AOÛT AU 04 SEPTEMBRE 2026

lundi 31 août 2026	mardi 1 septembre 2026	mercredi 2 septembre 2026	jeudi 3 septembre 2026	vendredi 4 septembre 2026
	Melon 	Saucisson sec*	Pastèque	Concombre vinaigrette 
	Pâtes à la bolognaise (pc)  	Cordon bleu	Goulasch de boeuf  	Omelette
		Petits pois carottes	Boulghour au beurre 	Pommes vapeur
	Chantaillou	Tartare nature	Yaourt à la vanille 	Pont l'évêque 
	Pâtisserie	Mousse au chocolat maison 	Madeleine 	Fruit
	S/V : Bolognaise au thon (PC) 	S/V : Roulade de volaille		
		S/V : Rillettes au thon / Poisson pané	S/V : 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:

Goulasch de boeuf : Boeuf, oignons, céleri, tomates, bouillon de boeuf, margarine

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

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

- * Plat contenant du porc



MENU MARLES EN BRIE



SEMAINE 37 - DU 07 AU 11 SEPTEMBRE 2026

lundi 7 septembre 2026	mardi 8 septembre 2026	mercredi 9 septembre 2026	jeudi 10 septembre 2026	vendredi 11 septembre 2026
Melon	Mortadelle *	Sardine à l'huile	Tarte au fromage 	Pastèque
Aiguillettes de ble au fromage	Boulettes de boeuf a la hongroise 	Merguez grillées	Nuggets de poulet	Filet de hoki à l'oseille 
Gratin dauphinois 	Beignets de chou fleur	Ratatouille à la pomme de terre	Trio de légumes 	Tortis
Petits suisses aux fruits 	Brie 	Fourme d'ambert	Boursin	Yaourt au sucre de canne
Palet breton 	Compote pommes poires 	Far breton aux poires "maison" 	Crème chocolat 	Fruit
	S/P : Galantine de volaille	S/P : Sardine à l'huile	S/V : Nuggets de poisson	
	S/V : Accras de poisson / Bouchées de sarrasin	S/V : sardine à l'huile / Omelette		

 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:

Sauce à l'Hongroise : Paprika, oignons, céleri, poivrons, tomates, bouillon de boeuf
Trio de légumes : Carottes, chou-fleur, brocolis

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



MENU MARLES EN BRIE



SEMAINE 38 - DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026

lundi 14 septembre 2026	mardi 15 septembre 2026	mercredi 16 septembre 2026	jeudi 17 septembre 2026	vendredi 18 septembre 2026
Melon jaune	Salade verte aux croutons	Pâté en croûte *	Betteraves vinaigrette	Tomate vinaigrette
Oeufs durs	Emince de volaille façon kebab	Boeuf façon moussaka (pc)	Pave de poisson mariné à l'huile d'olive	Steak haché de bœuf et ketchup
Taboulé	Boulghour à la tomate		Chou fleur et brocoli	Coquillettes
Yaourt sucré	Pointe de brie	Cheddar	Petits suisses sucrés	Chaurice
Gaufre	Fruit	Quatre quarts aux pralines roses maison	Banane	Compote pommes-fraises
	S/V : Bâtonnets mozzarella	S/P : Pâté en croûte de volaille S/V : Céleri rémoulade / Poisson pané		S/V : Falafels en sauce

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

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

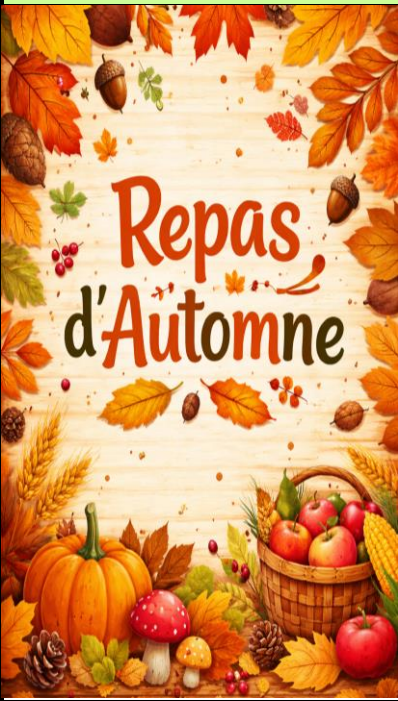
- * Plat contenant du porc



MENU MARLES EN BRIE



SEMAINE 39 - DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026

lundi 21 septembre 2026	mardi 22 septembre 2026	mercredi 23 septembre 2026	jeudi 24 septembre 2026	vendredi 25 septembre 2026
Tarte aux poireaux Cordon bleu Gratin de blettes  Yaourt aux fruits mixés Fruit S/V : Pané de blé tomate mozzarella	Potage  Fish and chips (pc) Edam Fruit 	Salade verte vinaigrette  Lasagnes à la provençale (pc) Cantal  Tarte flan maison  	 Repas d'Automne	Melon vert Poulet rôti Beignets de salsifis Buchette Fruit  S/V : Omelette



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 PC : Plat Complet

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



MENU MARLES EN BRIE



SEMAINE 40 - DU 28 SEPT AU 02 OCTOBRE 2026

lundi 28 septembre 2026	mardi 29 septembre 2026	mercredi 30 septembre 2026	jeudi 1 octobre 2026	vendredi 2 octobre 2026
Oeuf dur mayonnaise à part	Tranche de surimi mayonnaise	Pâté de campagne *	Salade laitue a la vinaigrette	Tomate vinaigrette
Sauté de poulet à la niçoise	Rôti de dinde	Croque monsieur *	Couscous et bouletets végétales (pc) 	Filet de lieu sauce crevettes
Ratatouille à la pomme de terre 	Beignets de chou fleur	Salade composée (garniture) 	Gouda	Riz
Yaourt aromatisé 	Chanteneige	Yaourt sucré	Tarte aux fruits	Petits suisses 
Fruit	Fruit	Marbré au chocolat maison 		Liégeois chocolat
S/V : Pané de blé fromage épinards	S/V : Poisson en sauce	S/P : Pâté de volaille / Pizza au fromage S/V : Feuilleté au fromage / Pizza au fromage		

 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:

Salade composée : Salade verte, tomates, maïs

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

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

- * Plat contenant du porc

MENU MARLES EN BRIE



SEMAINE 41 - DU 05 AU 09 OCTOBRE 2026

lundi 5 octobre 2026	mardi 6 octobre 2026	mercredi 7 octobre 2026	jeudi 8 octobre 2026	vendredi 9 octobre 2026
Endives vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise	Saucisson à l'ail *	Salade piémontaise	Salade verte vinaigrette
Boulettes d'agneau à l'orientale	Nuggets de fromage	Poulet rôti	Filet de colin meunière	Hachis parmentier "maison" (PC)
Penne	Lentilles vertes	Duo de courgettes	Chou fleur	Faisselle
Pont l'évêque	Fruit	Fromage frais sucré	Yaourt à la vanille	Fruit
Fruit		Gâteau fromage blanc fleur orange maison	Banane	
S/V : Bouchées de sarrasin		S/P : Roulade de volaille	S/V : Salade piémontaise sans viande	S/V : Parmentier de poisson (pc)
		S/V : Sardine à la tomate / Marmite de poisson (PC)		

 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:

Salade piémontaise : Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives, cornichons, oeuf dur

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



MENU MARLES EN BRIE



SEMAINE 42 - DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026

lundi 12 octobre 2026	mardi 13 octobre 2026	mercredi 14 octobre 2026	jeudi 15 octobre 2026	vendredi 16 octobre 2026
REPAS A THEME 				

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