



MENUS NEUFMOUTIERS EN BRIE



SEMAINE 19 - DU 06 AU 10 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage	Carottes râpées			<p>CENTRE DE LOISIRS</p>
Poisson pané	Omelette			
Haricots verts	Pommes vapeur			
Compote de pommes	Yaourt sucré			
	Fruit de saison			

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

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



SEMAINE 20 - DU 13 AU 17 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur	Concombre à la menthe	Tarte aux poireaux	Crêpe au fromage	Pâté en croûte de volaille
Falafels à la tomate	Lasagnes Bolognaise (pc)	Emincé de poulet façon thaï	Rôti de dinde	Nuggets de poisson
Purée de carottes		Légumes façon wok	Rosti aux légumes	Epinards à la crème
Buchette	Chaource	Petit suisse sucré	Gouda	Tartare ail et fines herbes
Tarte aux pommes	Fruit de saison	Ananas	Fruit de saison	Fruit de saison
	S/V : Lasagnes végétarienne	S/V : Omelette	S/V : Pané blé tomates mozzarella	S/V : Tomates
		GOÛTER		
		Baguette		
		Pâte à tartiner		
		Compote de pommes		

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



SEMAINE 21 - DU 20 AU 24 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves mais vinaigrette	Tomates vinaigrette	Melon	Œuf dur mayonnaise
	Cordon bleu	Poulet rôti	Croustillants au fromage	Tajine de poisson pdt et olives (pc)
	Haricots verts	Salade surprise	Coquillettes	Tomme blanche
	Kiri	Cantal	Brownies	Fruit de saison
	Compote de pommes	Fruit de saison		
S/V : Poisson pané	S/V : Pané de blé fromage épinards	GOÛTER		
		Madeleine		
		Yaourt à boire à la framboise		
		Fruit		

- 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 surprise : pâtes, tomates, maïs

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

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



MENUS NEUFMOUTIERS EN BRIE



SEMAINE 22 - DU 27 AU 31 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Pizza au fromage	Tarte tomate et chèvre	Tomates vinaigrette	Salade alsacienne*
Omelette	Fricadelle de bœuf à la tomate	Filet de poulet rôti	Burger de veau à la moutarde	Aiguillettes de merlu aux céréales
Pommes vapeur	Riz	Ratatouille et pommes de terre	Ebly	Haricots verts
Fromage frais aux fruits	Saint Morêt	Pont l'évêque	Mimolette	Brie
Galette pur beurre	Fruit de saison	Clafoutis tutti frutti	Fruit de saison	Fruit de saison
	S/V : Poisson en sauce	S/V : Poisson meunière	S/V : Falafel en sauce	S/P : Salade alsacienne sans viande
		GOÛTER		
		Roulé framboise		
		Lait au chocolat		
		Fruit		

- 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 alsacienne*: chou blanc, pommes de terre, oignons, cervelas*, persil
Salade grecque : concombre, 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



SEMAINE 23 - DU 03 AU 07 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Concombre vinaigrette	Saucisson sec*	Melon vert	Quiche Lorraine*
Lasagnes végétariennes (pc)	Boulettes de bœuf sauce au curry	Croque Monsieur* et salade composée (pc)	Couscous "boulettes/merguez" (PC)	Filet de hoki poêlé au beurre
Emmental	Pommes noisettes	Morbier	Buchette	Gratin d'épinards
Compote pommes	Vache qui rit	Quatre Quart aux pralines roses	Mousse au chocolat	Cheddar
	Fruit de saison	S/P : Terrine de poisson S/V : Pizza au fromage		Fruit de saison
		GOÛTER		
		Cake fourré à la fraise		
		Yaourt à boire à l'abricot		
		Fruit		

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, oignons rouges

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



SEMAINE 24 - DU 10 AU 14 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur (mayonnaise en dosette)	Salami*	Pastèque	Carottes râpées	Feuilleté hot dog*
Saucisses de Strasbourg*	Hachis parmentier (pc)	Grignotine de porc sauce barbecue*	Boulettes de sarrasin et lentilles garnies (pc)	Filet de colin poêlé au beurre
Coquillettes		Pommes de terre aux épices		Gratin de courgettes
Vache qui rit	Camembert	Emmental	Yaourt au sucre de canne	Saint Nectaire
Compote pommes fraises	Croisillon aux pommes	Fruit de saison	Muffin au chocolat	Fruit de saison
		S/P : Rôti de veau au thym S/V : Poisson en sauce		
		GOÛTER		
		Gaufre		
		Yaourt à boire à la vanille		
		Fruit		

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



SEMAINE 25 - DU 17 AU 21 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette (stock)	Tomates vinaigrette	Salade fraîcheur	Pastèque	Concombres vinaigrette
Boulettes de poulet façon kefta	Raviolis au bœuf gratinés au fromage (pc) (stock)	Tomate farcie	Mixed grill *	Omelette
Haricots beurre		Pommes sautées	Taboulé	Pommes rostis
Tartare ail et fines herbes	Vache Picon	Tomme blanche	Yaourt à boire	<u>Kiri</u>
Fruit de saison	Fruit de saison	Salade de fruits frais	Cookies	Compote de pommes (stock)
S/V : Boulettes de sarrasin	S/V : Lasagnes végétariennes (pc)	S/V : Poisson en sauce	S/P : Mixed grill sans porc S/V : Poisson pané	
		GOÛTER		
		Baguette		
		Pâte à tartiner		
		Compote de pommes		



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:

Mixed grill* : chipolatas, merguez
Salade fraîcheur : radis, chou, carottes

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



SEMAINE 26 - DU 24 AU 28 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon jaune	Concombres à la crème 	Surimi mayonnaise	Melon charentais 	Tomates vinaigrette 
Aiguillettes de poulet au gingembre	Fish and chips (pc) 	Rosbeef "froid" 	Raviolins ricotta épinards (pc)	Paupiette de dinde sauce normande
Boulghour à la tomate		Salade de pâtes au pesto 		Cocos mijotés 
Fromage fouetté	Tomme des Pyrénées	Emmental	Cantafrais	Mimolette
Fruit de saison	Fruit de saison	Donuts	Eclair au chocolat	Compote pommes poires
S/V : Falafel en sauce		S/V : Pané fromager		S/V : Poisson poêlé au beurre
		GOÛTER		
		Madeleine		
		Yaourt à boire à la fraise		
		Fruit		

 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:

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

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

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

* Plat contenant du porc

- En souligné: Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 27 - DU 1er JUILLET AU 05 JUILLET 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Pomelos en quartier	Pastèque	Salade verte vinaigrette à la ciboulette	Melon
Œufs durs	Haché de bœuf à la tomate	Beignets de calamars et sauce tartare	Paëlla (pc)	Jambon * Salade surprise
Epinards à la crème	Coquillettes	Beignets de chou fleur	Fromage ovale	Emmental Beignet au chocolat
Yaourt aromatisé	Tomme blanche	Livarot	Compote de pommes	
Marbré au chocolat	Fruit de saison	Far breton aux pommes		
		GOÛTER		
		Roulé framboise		
		Lait chocolat		
		Fruit		

- 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 surprise : pâtes, tomates, 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