



MENU NEUFMOUTIERS-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
Salade verte vinaigrette Brandade de poisson (pc)   Coulommiers Fruit 	Melon  Pâtes à la bolognaise (PC)   Chantaillou Pâtisserie  S/V : Bolognaise au thon (PC)	Rillettes de thon Aiguillettes de poulet à la crème Petits pois carottes Fromage blanc  Mousse au chocolat maison  S/V : Poisson pané	Carottes râpées vinaigrette Goulasch de boeuf   Boulghour au beurre Yaourt à la vanille  Madeleine  S/V : Poisson en sauce	Concombre vinaigrette  Omelette Pommes vapeur Pont l'évêque  Fruit 
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner 	Petit suisse sucré
Fruit 	Compote de pommes	Fruit 	Jus de pommes	Fruit

 Plat Fait Maison	 Produit Issu de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

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 NEUFMOUTIERS-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 Aiguillettes de ble au fromage Gratin dauphinois Petits suisses aux fruits Palet breton	Mortadelle * Boulettes de boeuf a la hongroise Beignets de chou fleur Brie Fruit S/P : Galantine de volaille S/V : Accras de poisson / Bouchées de sarrasin	Saucisson sec* Merguez grillées Pommes de terre aux oignons Fourme d'ambert Far breton aux poires "maison" S/P : Sardine à l'huile S/V : sardine à l'huile / Omelette	Tarte au fromage Nuggets de poulet Epinards à la crème Tomme blanche Crème chocolat S/V : Nuggets de poisson	Pastèque Poisson pané Tortis au fromage râpé Carré de l'est Riz au lait
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus 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:

Sauce à l'Hongroise : Paprika, oignons, céleri, poivrons, tomates, bouillon de boeuf

- 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 NEUFMOUTIERS-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 Oeufs durs Taboulé Yaourt sucré Gaufre	Salade verte aux croutons Emince de volaille façon kebab Boulghour à la tomate Tartare nature Fruit S/V : Bâtonnets mozzarella	Pâté en croûte * Paupiette de veau Haricots beurre Cheddar Quatre quarts aux pralines roses maison S/P : Pâté en croûte de volaille S/V : Céleri rémoulade / Poisson pané	Betteraves vinaigrette Pave de poisson mariné à l'huile d'olive Chou fleur et brocoli Petits suisses sucrés Banane	Salade Grecque Steak haché de bœuf et ketchup Coquillettes Chaource Compote pommes-fraises S/V : Falafels en sauce
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	Yaourt sucré
Fruit	Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Pâte de fruits



INFORMATIONS:

Salade Grecque : Concombre, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

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



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
Pommes de terre a la ciboulette Cordon bleu Gratin de blettes Yaourt aux fruits mixés Fruit S/V : Pané de blé tomate mozzarella	Concombre à la crème Filet de colin façon papillote Ebly Petit moulé Crème dessert praliné	Salade verte vinaigrette Lasagnes à la provençale (pc) Cantal Tarte flan maison	Repas d'Automne	Salami* Palette de porc à la diable * Pommes vapeur Buchette Compote de pommes S/P : Roulade de volaille / Rôti de dinde à la diable S/V : Melon vert / Omelette
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes



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



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	 Chou blanc à la japonaise 
Rissollette de veau	Rôti de dinde	Croque monsieur *	Couscous & Boulettes végétales (PC) 	Filet de lieu sauce crevettes 
Ratatouille à la pomme de terre 	Haricots plats à la tomate 	Salade composée (garniture)		Riz 
Saint Paulin 	Tomme des Pyrénées	Faisselle	Gouda	Camembert
Gâteau de semoule	Fruit	Marbré au chocolat maison 	Tarte aux fruits	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				
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner 	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit 	Compote de pommes	Jus multi fruits	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 composée : Salade verte, tomates, maïs

Chou blanc à la japonaise : Chou blanc, sésame, soja, sucre roux

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 NEUFMOUTIERS-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
Potage Sauté de bœuf aux cornichons Penne Tartare ail et fines herbes Ananas au sirop S/V : Bouchées de sarrasin	Oeuf dur mayonnaise Nuggets de fromage Lentilles vertes Fruit	Saucisson à l'ail * Poulet rôti Gratin de poireaux et pommes de terre Fromage frais sucré Gâteau fromage blanc fleur oranger maison S/P : Roulade de volaille / Poulet rôti S/V : Sardine à la tomate / Marmite de poisson	Salade piémontaise Filet de colin meunière Gratin de salsifis Yaourt à la vanille Gâteau basque S/V : Salade piémontaise sans viande	Salade verte vinaigrette Hachis parmentier "maison" (PC) Mimolette Compote de pommes S/P : Pâté en croûte de volaille S/V : Salade verte / Parmentier de poisson (PC) / Poisson en sauce
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Fruit



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 NEUFMOUTIERS-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
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus 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:

- 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 NEUFMOUTIERS-EN-BRIE



SEMAINE 43 - DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026

lundi 19 octobre 2026	mardi 20 octobre 2026	mercredi 21 octobre 2026	jeudi 22 octobre 2026	vendredi 23 octobre 2026
Salade verte vinaigrette Lasagnes végétariennes (pc) Cantadou Compote biscuitée 	Salade croquante  Boulettes de bœuf aux épices  Semoule  Petits suisses aux fruits Banane S/V : Bouchées végétales	Salade de pâtes  Cordon bleu Mijoté de légumes  Yaourt sucré Madeleine S/V : Pané fromager	Pizza Paupiette de veau au jus Courgettes et pommes de terre  Croc' lait Mousse au chocolat S/V : Poisson en sauce	Carottes râpées-vinaigrette agrumes  Poisson pané Gratin dauphinois  Coulommiers Fruit
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner 	Yaourt sucré
Fruit	Lait au chocolat 	Fruit	Compote de pommes	Pâte de fruits

 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 croquante : Radis, carottes, céleri

Salade de pâtes : Pâtes, tomates, maïs

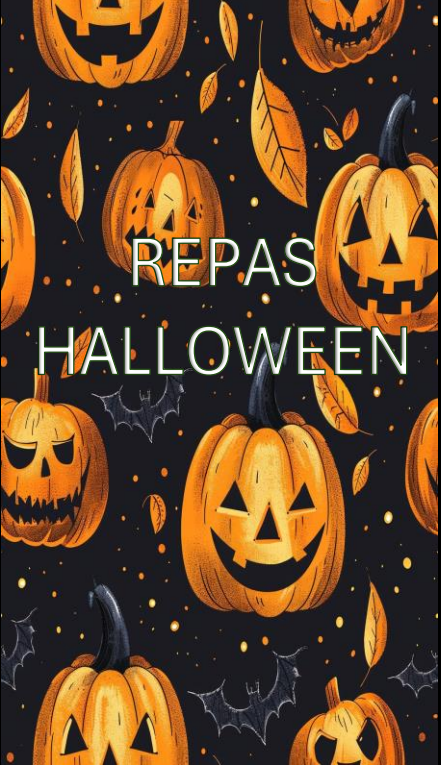
S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 44- DU 26 AU 30 OCTOBRE 2026

lundi 26 octobre 2026	mardi 27 octobre 2026	mercredi 28 octobre 2026	jeudi 29 octobre 2026	vendredi 30 octobre 2026
Feuilleté aux fromages Sauté de bœuf aux carottes (pc)   Tomme blanche Fruit  S/V : Poisson pané et carottes au beurre	Taboulé  Nuggets de poisson  Petits pois  Camembert Crème vanille	Chou rouge aux pommes  Rôti de dinde à l'estragon Riz  Chanteneige Clafoutis poires amandes maison  S/V : Marmite de poisson	Concombre à la crème Omelette Purée  Fromage frais aromatisé Banane 	REPAS HALLOWEEN 
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture 	Barre de chocolat 
Fruit 	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	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:

Taboulé : Semoule, tomates, concombres, raisins secs, poivrons, huile d'olive

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