










MENUS Centre de loisirs NEUFMOUTIERS EN BRIE Semaine du 24 au 28 octobre 2022

LUNDI	MARDI
<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Cachupa*(pc) ☰</p> <p>Camembert</p> <p>Crème dessert vanille </p> <p><u>Substitution</u></p> <p>S/P : Cachupa aux saucisses de volailles (pc) S/V : Poisson meunière</p>	 <p>Pizza au fromage</p> <p>Œuf dur</p> <p>Epinards sauce mornay</p> <p>Yaourt à la grecque  et coulis de fruits</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Concombres au yaourt</p> <p>Bouchée à la reine ☰</p> <p>Riz</p> <p>Brie </p> <p>Purée de fruits </p> <p><u>Substitution</u></p> <p>S/V : Bouchée à la reine au poisson</p>	<p>Salade verte </p> <p>Hachis parmentier (pc)  ☰</p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Raisin</p> <p><u>Substitution</u></p> <p>S/V : Parmentier de poissons (pc)</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Saucisson à l'ail *</p> <p>Filet de colin gratiné au fromage </p> <p>Gratin de légumes </p> <p>Edam</p> <p>Beignet à la framboise</p> <p><u>Substitution</u></p> <p>S/P : Roulade de volaille / S/V : Salade paysanne</p>	<p><u>Salade de paysanne</u> : Pdt, tomate poivrons, persil, cornichons.</p> <p><u>Cachupa*</u> : saucisse, haricots blancs, maïs, tomates, carottes, courgettes. (Plat du Cap Vert)</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



MENUS Centre de loisirs NEUFMOUTIERS EN BRIE Semaine du 31 octobre au 04 novembre 2022

LUNDI	MARDI
<u>FERME</u>	<u>FERME</u>
MERCREDI	JEUDI
<u>FERME</u>	<u>FERME</u>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<u>FERME</u>	<ul style="list-style-type: none">➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i>➤ <i>* Plat contenant du porc</i>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



MENUS Ecole NEUFMOUTIERS EN BRIE

Semaine du 07 au 11 novembre 2022

LUNDI	MARDI
<p>Potage aux sept légumes</p> <p>Palette de porc à la diable*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Pyrénées</p> <p>Crème dessert chocolat </p> <p><u>Substitution</u> <i>S/P</i> : Rôti de dinde à la diable <i>S/V</i> : Omelette au fromage</p>	<p>Tomate au thon</p> <p>Escalope de poulet grillée</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Pomme </p> <p><u>Substitution</u> <i>S/V</i> : Poisson pané</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p>Concombres à la crème </p> <p>Falafel</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Yaourt nature et biscuit</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Filet de colin façon papillote </p> <p>Gratin de chou-fleur </p> <p>Edam</p> <p>Quatre quarts</p>
VENREDI	INFORMATIONS
	<p><u>Palette de porc à la diable</u> : sauce moutarde et persil.</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements

MENUS Ecole NEUFMOUTIERS EN BRIE

Semaine du 14 au 18 novembre 2022










LUNDI	MARDI
<p><i>Betteraves maïs vinaigrette</i></p> <p><i>Lasagnes bolognaise (pc)</i></p> <p><i>Fromage frais aux fruits</i> </p> <p><i>Poire</i> </p> <p><u>Substitution</u></p> <p><i>S/V : Lasagnes au saumon (pc)</i></p>	 <p><i>Salade verte</i> </p> <p><i>Et emmental</i></p> <p><i>Parmentier de légumes (pc)</i> </p> <p><i>Cookies vanille pépites de chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Salade de pâtes</i> </p> <p><i>Endives au jambon* (pc)</i> </p> <p><i>Chanteneige</i></p> <p><i>Gâteau aux noix et au chocolat</i> </p> <p><u>Substitution</u></p> <p><i>S/P : Endive au jambon de dinde</i></p> <p><i>S/V : Croustillant au fromage</i></p>	<p><i>Pizza</i></p> <p><i>Cassoulet* (pc)</i> </p> <p><i>Kiri</i> </p> <p><i>Raisin</i></p> <p><u>Substitution</u></p> <p><i>S/P : Cassoulet sans porc</i></p> <p><i>S/V : Poisson meunière</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Tomates vinaigrette</i></p> <p><i>Filet de lieu frais à la provençale</i>  <i>« Pêche Française »</i></p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>Coulommiers</i></p> <p><i>Mousse au chocolat</i></p>	<p><i>Salade de pâtes</i> : pâtes, maïs, basilic, huile d'olive</p> <p><i>Parmentier de légumes</i> : purée de pommes de terre, carottes, haricots rouges, fèves, poivrons, oignons, tomates</p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



MENUS Ecole NEUFMOUTIERS EN BRIE











Semaine du 21 au 25 novembre 2022

LUNDI	MARDI
<p>Maquereau à la tomate</p> <p>Sauté de bœuf sauce cornichons </p> <p>Macaroni</p> <p>Rondelé au sel de Guérande</p> <p>Compote de pommes </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson pané</p>	 <p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Bouchées de riz façon thaï Lentilles</p> <p>Yaourt à la grecque et colis de framboise</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Galantine de volaille</p> <p>Boudin blanc à l'orange*</p> <p>Gratin de poireaux et pommes de terre</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Raisin</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Saucisses de volaille S/V : Sardine beurre / Omelette au fromage</p>	<p>Salade verte</p> <p>Paëlla sans porc (pc) </p> <p>Mimolette</p> <p>Poire au chocolat</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Paëlla de la mer</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade piémontaise </p> <p>Filet de colin meunière </p> <p>Gratin de salsifis</p> <p>Fromage frais aromatisé </p> <p>Banane</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Salade de pomme de terre</p>	<p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p> <p>➤</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



MENUS Ecole NEUFMOUTIERS EN BRIE Semaine du 28 novembre au 02 décembre 2022













LUNDI	MARDI
<p>Potage tomate</p> <p>Blanquette de veau</p> <p>Riz</p> <p>Saint-Nectaire </p> <p>Crème dessert vanille </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Boulettes de sarrasin</p>	<p>Quiche lorraine*</p> <p>Saucisse fumée*</p> <p>Cocos mijotés</p> <p>Chanteneige</p> <p>Poire </p> <p><u>Substitution</u> S/P : Tarte au fromage / Saucisses de volaille S/V : Tarte au fromage / Poisson pané</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade verte  aux croûtons</p> <p>Cassolette de poissons </p> <p>Boulghour</p> <p>Gouda</p> <p>Far breton </p>	 <p>Carottes râpées </p> <p>Couscous végétal (pc) </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Clémentine</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Surimi mayonnaise</p> <p>Feuilleté de poisson beurre blanc</p> <p>Haricots plats à la tomate</p> <p>Camembert </p> <p>Raisin</p>	<p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



MENUS Ecole NEUFMOUTIERS EN BRIE

Semaine du 05 au 09 décembre 2022


LUNDI	MARDI
<p>Potage</p> <p>Poulet rôti marné </p> <p>Coquillettes</p> <p>Buchette </p> <p>Compote de pommes</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson meunière</p>	<p>Salade coleslaw </p> <p>Fish and chips sauce tartare (pc) </p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Raisin</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Marbré au saumon sauce safranée</p> <p>Sauté d'agneau aux fruits secs</p> <p>Semoule</p> <p>Pont-l'Evêque </p> <p>Mousse au chocolat </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Pané de blé fromage épinards</p>	 <p>Salade Mexico </p> <p>Curry de lentilles (pc) </p> <p>Kiri </p> <p>Poire </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tarte tomate chèvre</p> <p>Rôti de porc aux pruneaux*</p> <p>Haricots verts </p> <p>Yaourt nature</p> <p>Kiwi</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Rôti de dinde aux pruneaux S/V : Omelette</p>	<p><u>Fish and chips</u> : poisson pané, frites et sauce tartare.</p> <p><u>Curry de lentilles</u> : lentilles, carottes, petits pois, pommes de terre, oignons, persil.</p> <p><u>Salade Mexico</u> : maïs, tomates, concombres.</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



MENUS Ecole NEUFMOUTIERS EN BRIE











Semaine du 12 au 16 décembre 2022

LUNDI	MARDI
 <p>Salade domino </p> <p>Aiguillettes de blé au fromage Gratin de légumes</p> <p>Emmental </p> <p>Pomme </p>	<p>Concombres à la sauce bulgare </p> <p>Steak haché et ketchup </p> <p>Macaroni au beurre</p> <p>Livarot </p> <p>Banane sauce chocolat</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Falafel en sauce</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pomelos en quartiers</p> <p>Escalope de volaille aux champignons</p> <p>Riz</p> <p>Cheddar</p> <p>Compote pommes poires</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Repas de Noël</p> 
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Pépites de colin aux trois céréales</p> <p>Chou-fleur et brocolis</p> <p>Brie </p> <p>Palet breton </p>	<p><u>Salade domino</u> : pommes de terre, carottes, petits pois, maïs, vinaigrette.</p> <p><u>Sauce bulgare</u> : fromage blanc, paprika, persil, sel, poivre.</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p> <p>➤</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



MENUS Centre de loisirs NEUFMOUTIERS EN BRIE Semaine du 19 au 23 décembre 2022

LUNDI	MARDI
<p>Œuf dur (mayonnaise en dosette)</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Courgettes sautées </p> <p>Boursin nature </p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson pané</p>	<p>Potage</p> <p>Potée auvergnate* (pc) </p> <p>Edam</p> <p>Clémentine </p> <p><u>Substitution</u> S/P : Potée sans porc S/V : Omelette</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p>Potage</p> <p>Tortilla </p> <p>Haricots verts </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Grillé aux pommes</p>	<p>Salade arlequin </p> <p>Galopin de veau aux herbes</p> <p>Poêlée de légumes forestière</p> <p>Rondelé nature</p> <p>Litchi</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Salade de pâtes / Pané fromager</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Terrine de légumes mayonnaise</p> <p>Pavé de colin à la tomate </p> <p>Macaroni</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Pomme </p>	<p><u>Salade arlequin</u> : pâtes, tomates, jambon de dinde, maïs, olives noires.</p> <p><u>Tortilla</u> : œufs, pommes de terre, oignons.</p> <p><u>Potée auvergnate</u> : saucisse, échine, carottes, navets, pommes de terre, chou vert.</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p> <p>➤</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements

