

Maisoncelles en Brie



Semaine du 01 au 05 janvier 2024- Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié	Carottes râpées et vinaigrette moutardée ***		***	***
	Quiche lorraine * (* Tarte tomate chèvre)		Saucisse de volaille	Torsades sauce légumes du sud  (courgettes, sauce tomate, fromage de brebis)
	SV : Tarte tomate chèvre		SV : Galette de quinoa à la provençale	
	VG: Tarte tomate chèvre ***		VG : Galette de quinoa à la provençale ***	***
	(plat complet)		Lentilles de Mondreville 	(plat complet)
***		***	***	***
***		Camembert	***	Yaourt nature et sucre ***
Beignet fourré à la pomme 		Purée de pomme litchi		Fruit

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Maisoncelles en Brie



Semaine du 08 au 12 Janvier 2024

C'EST LA FÊTE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
*** Tajine marocain (pois chiche, patate douce, carottes, olive) et Semoule 	Salade piémontaise (pommes de terre, œuf, cornichon, mayonnaise) *** Jambon de dinde SV: Finger aux céréales et au soja VG: Finger aux céréales et au soja *** Purée de brocolis et pommes de terre *** Yaourt aromatisé ***		Salade iceberg et vinaigrette moutardée *** Lasagnes à la bolognaise SV : Lasagnes à la provençale VG : Lasagnes à la provençale *** (plat complet) ***  Galette des rois	Coleslaw *** Davicroquettes de colin d'Alaska   VG : Crispidor à l'emmental *** Purée de patate douce et pommes de terre *** *** Crème dessert saveur vanille

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Maisoncelles en Brie



Semaine du 15 au 19 Janvier 2024

C'EST LA FÊTE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
***	Taboulé (semoule, tomate, poivron) ***		Coleslaw  ***	Epinards jeune pousse et vinaigrette moutardée ***
Cordon bleu de dinde 	Mijoté de bœuf sauce piquante		Mac & cheese  (macaronis au fromage)	Beaufilet de colin d'Alaska sauce romarin 
SV : Galette de riz et pois façon espagnole	SV : Crispidor à l'emmental			
VG : Galette de riz et pois façon espagnole ***	VG : Crispidor à l'emmental ***			VG : Palet fromagé chèvre ***
Pommes de terre wedge ***	Chou fleur ***		(plat complet) ***	Haricots verts ***
Fromage blanc fruité ***	Fruit ***			
Fruit			 Brownie 	Riz au lait nappé caramel

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Maisoncelles en Brie



Semaine du 22 au 26 Janvier 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
*** Omelette 	*** Emincé de bœuf sauce aux oignons SV : Finger aux céréales et au soja VG: Finger aux céréales et au soja		*** Coleslaw Nuggets de poulet 	*** Dalh de lentilles corail et Riz créole 
*** Petits pois, carottes	*** Semoule		*** Poêlée champêtre (haricots verts, tomate, champignons)	*** (plat complet)
*** Petit fromage frais nature et sucre	*** Fromage fondu vache qui rit		*** Tarte Crumble 	*** Yaourt nature et sucre
*** Fruit	*** Fruit		*** Tarte Crumble aux pomme et fruits rouges	*** Fruit

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Maisoncelles en Brie

0



Semaine du 29 Janvier au 02 Février 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>***</p> <p>Cordon bleu de dinde </p> <p>SV : Crispidor à l'emmental</p> <p>VG : Crispidor à l'emmental</p> <p>***</p> <p>Riz créole</p> <p>***</p> <p>Saint Paulin</p> <p>***</p> <p>Compote pomme banane allégée en sucre</p>	<p>***</p> <p>Pizza aux 3 fromages  </p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>		<p>***</p> <p>Steak haché de bœuf sauce poivrade  </p> <p>SV : Galette au boulgour, pois chiche, emmental à l'orientale</p> <p>VG : Galette au boulgour, pois chiche, emmental à l'orientale</p> <p>***</p> <p>Galette de pommes de terre rostī</p> <p>***</p> <p>Camembert</p> <p>***</p> <p>Crêpe et pâte à tartiner </p> <p></p>	<p>Carottes râpées et vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Davicroquettes de colin d'Alaska  </p> <p>VG : Nuggets de blé</p> <p>***</p> <p>Epinards à la béchamel</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Semoule au lait nappé caramel</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

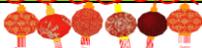


Maisoncelles en Brie

0



Semaine du 05 au 09 Février 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Coleslaw ***	Céleri remoulade ***		 Chou blanc et vinaigrette moutardée ***	***
Jambon de dinde SV : Omelette VG : Omelette ***	Rôti de porc * sauce dijonnaise *(rôti de dinde) SV : Finger aux céréales et au soja VG: Finger aux céréales et au soja ***		Nems au poulet  SV : Samoussa aux légumes VG : Samoussa aux légumes ***	Torsades  sauce champignons à la crème ***
Coquillettes ***	Petits pois ***		Riz asiatique (petits pois, épices) ***	(plat complet) ***
Lacté saveur vanille nappé caramel ***	Fromage blanc nature et sucre ***		Purée pomme litchi  ***	Yaourt aromatisé *** Fruit

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Maisoncelles en Brie

0

Semaine du 12 au 16 Février 2024- Vacances Zone C



Lundi	Mardi	C'EST LA FÊTE	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou rouge et viniagrette moutardée ***	Salade toscane au poulet ° (tortis, tomate, poulet) ***			***	***
Omelette aux pommes de terre (tortilla plancha) ***	Mijoté de bœuf sauce aux fines herbes SV : Crispidor à l'emmental VG : Crispidor à l'emmental ***			Dalh de lentilles corail et Riz créole 	Beaufilet de colin d'Alaska sauce tomate 
Haricots verts ***	Courgettes ***			(plat complet) ***	Coquillettes ***
***	***			Petit fromage frais aux fruits ***	Buchette aux laits mélangés (vache et chèvre) ***
Crème dessert saveur chocolat	Fruit			Fruit	Compote pomme banane allégée en sucre

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Maisoncelles en Brie

0



Semaine du 19 au 23 Février 2024- Vacances Zone C

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
***	***		Scarole et vinaigrette moutardée ***	***
Rôti de veau sauce au thym	Tajine marocain  (pois chiche, patate douce, carottes, olive) et Semoule		Mijoté de bœuf sauce piquante	Sauce tomate au thon et basilic
SV : Omelette			SV : Beaufilet de colin d'Alaska sauce echalote	
VG : Omelette	***		VG : Palet fromagé chèvre ***	***
Lentilles vertes	(plat complet)		Riz à la gachucha (olive, tomate, oignon)	Torsades
***	***		***	***
Yaourt aromatisé	Petit fromage frais aux fruits			Saint paulin
***	***		***	***
Fruit	Fruit		Lacté saveur vanille nappé caramel	Purée pomme abricot

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Maisoncelles en Brie

0



Semaine du 26 Février au 01 Mars 2024 - Vacances zone B

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Coleslaw ***	***		Duo de crudités (carottes, céleri, mayonnaise) ***	***
Merguez SV : Finger aux céréales et au soja VG: Finger aux céréales et au soja ***	Cheesburger  SV: Fish burger VG : Nuggets de blé ***		Sauce carbonara de porc * *(sauce carbonara de dinde) SV: Sauce tomate au thon VG : Boulettes de soja sauce tomate ***	Omelette   ***
Carottes ***	Pommes de terre wedge ***		Torsades ***	Poêlée de brocolis, champignons ***
***	Fromage blanc fruité ***		***	Yaourt nature et sucre ***
Crêpe au chocolat 	Fruit		Mousse au chocolat au lait °	Fruit

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

