

Menus Maisoncelle-en-Brie



Semaine du 06 au 10 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
***	Tomate et vinaigrette basilic menthe 	F é r i é	F é r i é	Nuggets de poulet et Frites 	
Tajine marocain végétarien et semoule  (pois chiche, patate douce, carottes)	Sauté de dinde sauce aux olives			SV : Beignets sticks à la mozzarella	SV : Nuggets de poisson
(plat complet)	Petits pois, carottes			***	***
Emmental				***	Fromage fondu petit moulé aux noix
Fruit	Tarte gourmande au chocolat 			***	Mousse au chocolat au lait° SV : dessert lacté saveur vanille

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

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



Menus Maisoncelle-en-Brie



Semaine du 13 au 17 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
***	***		Salade iceberg et vinaigrette à la moutarde	***
Ravioli au bœuf et à la dinde	Saucisse de Toulouse * SP : Saucisse de volaille		Dauphinois de courgettes et pommes de terre au basilic	Sauce tomate, thon et basilic
SV : Ravioli tofu et basilic	SV : Omelette aux fines herbes			***
***	***		***	***
(plat complet)	Lentilles de Mondreville		(plat complet)	Coquillettes
***	***		***	***
Fromage blanc et sucre	Fromage fondu kiri			Yaourt aromatisé
***	***		***	***
Fruit	Compote pomme poire allégée en sucre		Génoise roulée au chocolat	Fruit

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

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





du 20 au 24 mai 2024

Menus Maisoncelle-en-Brie



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
F é r i é	Tomate et vinaigrette à la moutarde			<i>L'Odyssée du goût : Tahiti</i>
	***			Salade iceberg et vinaigrette aux agrumes
	Omelette aux pommes de terre et aux oignons (tortilla plancha)		Penne rigate aux légumes et pois cassés et graines de courge Bio	***
	***			Filet de colin sauce coco et citron vert
	Haricots verts		(plat complet)	***
***				Riz pilaf
			Petit fromage frais nature et sucre	***
***			Fruit	***
	Semoule au lait nappé caramel			Tarte noix de coco

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

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



Menus Maisoncelle-en-Brie

Semaine du 27 au 31 mai 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
***	***		Macédoine Mayonnaise	***
Merguez	Cubes de saumon sauce citron		Pizza au fromage ❄️	Hachis provençale végétarien (purée de pommes de terre, courgettes, légumes ratatouille) 🌱
SV : Omelette aux fines herbes	***			***
Purée de courgettes et pommes de terre à l'huile d'olive	Gnocchetti		Salade verte	(plat complet)
***	***			***
Petit fromage frais sucré	Fromage frais demi sel			Bûche aux laits mélangés (chèvre et vache)
***	***			***
Fruit	Fruit		Brownie ❄️	Compote pomme fraise allégée en sucre

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

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



Menus Maisoncelle-en-Brie



Semaine du 03 au 07 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon	Salade de riz aux olives 			Tomate et vinaigrette à la moutarde
***	***		***	***
Farfalles aux légumes du sud et fromage de brebis 	Rôti de porc * sauce caramel SP : Rôti de dinde sauce caramel		Cordon bleu de dinde 	Merlu sauce basilic 
***	SV : Omelette au fromage ***		SV : Nuggets de poisson blanc ***	***
(plat complet)	Courgettes		Riz pilaf et légumes ratatouille	Purée de pommes de terre
***	***		***	***
			Petit fromage frais aux fruits	
***	***		***	***
Compote pomme abricot allégée en sucre	Fruit		Fruit	Mousse saveur chocolat au lait °

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




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



Menus Maisoncelle-en-Brie



Semaine du 10 au 14 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon ***	Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde ***		Tomate et vinaigrette au guacamole 	
Chili con carne et riz pilaf SV : Chili sin carne ***	Saucisse fumée* SP : Saucisse de volaille SV : Omelette ***		Torsades  et sauce aux champignons et à la crème ***	Colin d'Alaska  pané au riz soufflé ***
(plat complet) ***	Petits pois, pommes de terre ***		(plat complet) ***	Epinards à la béchamel ***
Fromage frais tartare nature ***				Mimolette ***
	Mini chou pâtissier  à la crème vanille		Dessert lacté vanille nappé caramel	Fruit

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

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



Menus Maisoncelle-en-Brie



Semaine du 17 au 21 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque			<i>Repas froid</i>	
***	***		Concombre à la crème	Salade de lentilles et fromage de brebis
Riz et légumes korma butternut	Rôti de porc * au jus SP : Rôti de dinde au jus		***	***
***	SV : Crispidor à l'emmental		Jambon de dinde	Nuggets de poisson blanc
(plat complet)	Carottes		SV : œuf dur mayonnaise	***
***	***		Salade de pâtes à la grecque (tomates, poivrons, olives, fromage de brebis)	Poêlée champêtre (haricots verts, tomates, champignons, aubergines)
Coulommiers	Petit fromage frais aux fruits		***	***
***	***			
	Fruit		Ile flottante	Fruit

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









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



Menus Maisoncelle-en-Brie



Semaine du 24 au 28 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon vert ***	Salade de pommes de terre sauce ravigote  ***		<i>Bientôt les vacances !</i> Pastèque  ***	Tomate et vinaigrette crémeuse à la ciboulette  ***
Sauté de dinde sauce au thym SV : Emincé de saumon sauce citron ***	Omelette au fromage  ***		Emincé de poulet façon kebab SV : Colin meunière ***	Burrito bowl  (riz, pois chiche, cheedar, sauce guacamole au fromage blanc)  ***
Pennes ***	Chutney de courgettes  (miel, oignons, vinaigre de cidre) ***		 Frites ***	(plat complet) ***
	Bûche aux laits mélangés (chèvre et vache) ***			
Dessert lacté saveur vanille nappé vanille	Fruit		Smoothie	Compote pomme ananas allégée en sucre

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

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

