



MENUS MAISONCELLES EN BRIE



SEMAINE 36- DU 01 AU 05 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Melon </p> <p>Pâtes à la bolognaise (PC) </p> <p>Chantaillou</p> <p></p> <p>S/V: Bolognaise au thon (PC)</p>	<p>Colin meunière </p> <p>Purée</p> <p>Pont l'évêque </p> <p>Liégeois vanille </p>		<p>Concombres vinaigrette </p> <p>Omelette</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Saucisson sec*</p> <p>Aiguillettes de poulet à la crème</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>S/P: Roulade de volaille S/V: Salade brésilienne / Poisson en sauce</p>

- 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 brésilienne: Pommes de terre, cœur de palmiers, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



MENUS MAISONCELLES EN BRIE



SEMAINE 37 - DU 08 AU 12 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Œuf dur </p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Gaufre </p>	<p>Sauté de veau marengo</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Brie </p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V: Boulettes de sarrasin</p>		<p>Sauté de poulet sauce basquaise</p> <p>Ebly aux petits légumes </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Crème dessert chocolat </p> <p>S/V: Poisson pané</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Poisson pané </p> <p>Carottes au jus </p> <p>Riz au lait</p>

 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:

Sauce marengo : Tomates, champignons, oignons, céleri, bouillon de bœuf

S/V: Sans viande

S/P: Sans porc

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

- * Plat contenant du porc



MENUS MAISONCELLES EN BRIE



SEMAINE 38- DU 15 AU 19 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Lasagnes à la provençale (PC) </p> <p>Fromage frais aromatisé </p> <p>Galette bretonne</p> 	<p>Emincé de volaille façon kebab</p> <p>Boulghour à la tomate</p> <p>Pointe de brie</p> <p><u>Fruit de saison</u> </p> <p>S/V : Bâtonnets mozzarella</p>		<p>Steak haché et ketchup </p> <p>Coquillettes</p> <p>Pont l'évêque </p> <p><u>Compote pommes fraises</u> </p> <p>S/V : Falafel en sauce</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Pépites de colin aux trois céréales </p> <p>Chou-fleur et brocolis</p> <p>Yaourt à la vanille</p>

 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/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des

vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS MAISONCELLES EN BRIE



SEMAINE 39 - DU 22 AU 26 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts </p> <p>Yaourt sucré</p> <p><u>Fruit de saison</u></p> <p>S/V: Pané de blé tomate mozzarella</p>	<p>Filet de colin papillote </p> <p>Frites</p> <p><u>Petit moulé</u></p> <p>Crème dessert praliné</p>		<p>REPAS AUTOMNE</p>	<p>Salade coleslaw </p> <p>Poulet rôti</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Compotes de pommes </p> <p>S/V : Omelette</p>

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 coleslaw : Chou blanc et carottes râpées, mayonnaise

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

- * Plat contenant du porc



MENUS MAISONCELLES EN BRIE



SEMAINE 40- DU 29 SEPT AU 03 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Rissollette de veau</p> <p>Gratin d'épinards </p> <p><u>Saint-Paulin</u> </p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>S/V: Pané de blé tomate mozzarella</p>	<p>Rôti de veau au thym</p> <p>Beignets de courgettes</p> <p>Tomme des Pyrénées</p> <p>Compote pommes-fraises </p> <p>S/V: Poisson en sauce</p>		<p>Couscous végétal (PC) </p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Tarte aux fruits </p>	<p>Filet de lieu sauce crevettes </p> <p>Riz </p> <p>Camembert</p> <p><u>Fruit de saison</u> </p>

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/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



MENUS MAISONCELLES EN BRIE



SEMAINE 41 - DU 06 AU 10 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Sauté de bœuf aux cornichons </p> <p>Penne </p> <p><u>Pont l'Evêque</u> </p> <p><u>Compote de pommes</u> </p> <p>S/V: Boulettes de sarrasin</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Nuggets de fromage</p> <p>Lentilles vertes </p> <p>Fruit de saison </p> <p></p>		<p>Salade piémontaise </p> <p>Tarte au fromage</p> <p>Filet de colin meunière</p> <p>Chou fleur</p> <p><u>Flan nappé caramel</u></p> <p>S/V: Salade piémontaise sans viande</p>	<p>Hachis parmentier (PC) </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p><u>Fruit de saison</u> </p> <p>S/V: Parmentier de poisson (PC)</p>



-  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 piémontaise : Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives, cornichons, œuf dur

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

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

- * Plat contenant du porc



MENUS MAISONCELLES EN BRIE



SEMAINE 42- DU 13 AU 17 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI

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:

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