



MENUS MAISONCELLES EN BRIE



SEMAINE 45 - DU 03 AU 07 NOVEMBRE 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|----------|---|---|
| <p>Cordon bleu</p> <p>Pommes vapeurs</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V: Nuggets de poisson</p> | <p>Saucisson à l'ail*</p> <p>Filet de colin au citron </p> <p>Macaroni </p> <p>Flan vanille</p> <p>S/P : Roulade de volaille S/V : Maïs au thon</p> | | <p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Parmentier végétarien (pc) </p> <p>Petit suisse sucré </p> <p>Croisillon aux pommes</p>  | <p>Merguez grillées</p> <p>Haricots verts </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>S/V: Poisson pané</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:

Parmentier végétarien : Purée, égrené végétal, oignons, carottes en dés, tomates

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 47- DU 17 AU 21 NOVEMBRE 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|----------|--|---|
| <p>Pâté en croûte*</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Gratin de courgettes </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>S/P : Pâté en croûte de volaille S/V : Pommes de terre ciboulette / Nuggets de poisson</p> | <p>Colin gratiné au fromage Semoule </p> <p>Chaource </p> <p>Fruit de saison </p> | | <p>Tomate farcie veggie</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Brownies </p> | <p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Emincé de poulet façon kebab</p> <p>Jeunes carottes caramélisées</p> <p>Banane </p> <p>S/V : Croustillant au fromage</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 de riz niçois: Riz, thon, poivrons, olives

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 48 - DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|----------|---|--|
| <p>Escalope de poulet panée</p> <p>Petits pois-carottes</p> <p>Saint-Nectaire</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V: Boulettes de sarrasin</p> | <p>Quiche*</p> <p>Colin poêlé au beurre </p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Liégeois au chocolat</p> <p>S/P: Tarte au fromage / Pâté de volaille</p> <p>S/V: Tarte au fromage</p> | | <p>Salade verte </p> <p>Lasagnes végétariennes (PC)</p> <p>Edam</p> <p>Pastel De Nata</p> | <p>Saucisson à l'ail*</p> <p>Sauté de dinde à l'estragon</p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Fromage blanc sucré </p> <p>S/P: Roulade de volaille / Jambon de dinde aux petits légumes</p> <p>S/V: Chou rouge aux pommes / Poisson meunière</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 montagne : Endives, laitue, pommes granny, noix, fêta

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 49 - DU 01 AU 05 DECEMBRE 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|----------|--|---|
| <p>Omelette basquaise Haricots verts persillés</p> <p>Petits suisses aux fruits </p> <p>Palet breton </p> | <p>Betteraves à l'échalote</p> <p>Rôti de veau au thym</p> <p>Purée</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V : Boulettes de sarrasin</p> | | <p>Poisson pané </p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>Brie</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>S/V : Salade surprise</p> | <p>Surimi mayonnaise </p> <p>Sauté de bœuf aux oignons</p> <p>Semoule</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V : 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:

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 50 - DU 08 AU 12 DECEMBRE 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|----------|--|--|
| <p>Raviolini tomates mozzarella (PC)</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Cookie </p>  | <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Grignotine de porc*</p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Compote de pommes-abricots</p> <p>S/P : Sauté de poulet S/V: Pané de blé tomate mozzarella</p> | | <p>Terrine de saumon sauce cocktail</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Macaroni au beurre</p> <p>Ile flottante</p> | <p>Bœuf bourguignon (PC)  </p> <p>Carottes</p> <p>Emmental</p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p>S/V : Pané fromager</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 51 - DU 15 AU 19 DECEMBRE 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|----------|-------|--|
| <p>Saucisson sec*</p> <p>Poisson pané </p> <p>Purée</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>S/P : Roulade de volaille S/V : Salade verte</p> | <p>Tarte au fromage</p> <p>Boulettes végétales </p> <p>Haricots blancs à la tomate</p> <p>Banane</p> | | | <p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts </p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p>S/V: Poisson pané</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