











MENU MAISONCELLES EN BRIE



SEMAINE 16 - DU 13 AU 17 AVRIL 2026 (VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

lundi 13 avril 2026	mardi 14 avril 2026	mercredi 15 avril 2026	jeudi 16 avril 2026	vendredi 17 avril 2026
<p>Rissollette de veau</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit</p> <p><i>S/V : Bâtonnets mozarella</i></p>	<p>Salade Grecque </p> <p>Saucisses de Francfort*</p> <p>Coquillettes au fromage râpé</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p><i>S/P : Saucisses de volaille</i></p> <p><i>S/V : Poisson gratiné au fromage</i></p>		<p>Oeufs durs </p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Fromage frais aux fruits </p> <p>Banane</p> <p></p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Blanquette du pêcheur </p> <p>Ebly</p> <p>Crème dessert caramel </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 Grecque : Concombres tomates, féta, olives noires, oignons rouges

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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







- * Plat contenant du porc



MENU MAISONCELLES EN BRIE



SEMAINE 19 - DU 04 AU 08 MAI 2026

lundi 4 mai 2026	mardi 5 mai 2026	mercredi 6 mai 2026	jeudi 7 mai 2026	vendredi 8 mai 2026
<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Poisson pané</p> <p>Fusilli</p> <p>Liégeois vanille </p>	<p>Bouchées végétales à la tomate</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Tomme des Pyrénées</p> <p>Compote pommes/fraises</p> 		<p>Carottes râpées  </p> <p>Boulettes merguez pour couscous</p> <p>Semoule </p> <p>Tarte aux pommes</p> <p><i>S/V : Couscous de poisson (PC)</i></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:

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 20 - DU 11 AU 15 MAI 2026

lundi 11 mai 2026	mardi 12 mai 2026	mercredi 13 mai 2026	jeudi 14 mai 2026	vendredi 15 mai 2026
<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Lasagnes bolognaise (PC) </p> <p>Fruit </p> <p><i>S/V : Lasagnes végétariennes (PC)</i></p>	<p>Poulet rôti</p> <p>Gratin de légumes </p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Fruit </p> <p><i>S/V : Nuggets de fromage</i></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:









- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENU MAISONCELLES EN BRIE



SEMAINE 21 - DU 18 AU 22 MAI 2026

lundi 18 mai 2026	mardi 19 mai 2026	mercredi 20 mai 2026	jeudi 21 mai 2026	vendredi 22 mai 2026
<p>Melon</p> <p>Croustillant fromage</p> <p>Coquillettes </p> <p>Muffin au chocolat </p> 	<p>Tranche de surimi mayonnaise</p> <p>Paupiette de dinde au jus</p> <p>Jeunes carottes confites </p> <p>Fruit </p> <p><i>S/V : Poisson en sauce</i></p>		<p>Concombre à la crème </p> <p>Steak hache de bœuf et ketchup </p> <p>Pommes de terre en quartiers</p> <p>Ile flottante</p> <p><i>S/V : Falafels en sauce</i></p>	<p>Accras de poisson</p> <p>Aiguillettes poisson aux céréales</p> <p>Gratin de salsifis </p> <p>Fruit</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:

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENU MAISONCELLES EN BRIE



SEMAINE 22 - DU 25 AU 29 MAI 2026

lundi 25 mai 2026	mardi 26 mai 2026	mercredi 27 mai 2026	jeudi 28 mai 2026	vendredi 29 mai 2026
<p>Lundi de PENTECÔTE</p>	<p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit </p> <p><i>S/V : Poisson pané</i></p>		<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Raviolini mozzarella et tomate (pc)</p> <p>Compote de pommes </p>	<p>Beignets de calamars à la romaine</p> <p>Jardinière de légumes </p> <p>Samos</p> <p>Riz au lait</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:

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENU MAISONCELLES EN BRIE



SEMAINE 23 - DU 01 AU 05 JUIN 2026

lundi 1 juin 2026	mardi 2 juin 2026	mercredi 3 juin 2026	jeudi 4 juin 2026	vendredi 5 juin 2026
<p>Rôti de dindonneau sauce tomate</p> <p>Cocos mijotés </p> <p>Kiri </p> <p>Fruit </p> <p>S/V : Pané fromager</p>	<p>Saucisson à l'ail *</p> <p>Hachis parmentier "maison" (PC) </p> <p>Fruit </p> <p>S/P : Terrine de poisson</p> <p>S/V : Terrine de poisson / Parmentier de poisson (PC)</p>		<p>Carottes râpées </p> <p>Steak haché végétal</p> <p>Lentilles garnies </p> <p>Gâteau basque </p>	<p>Pavé de poisson napolitain </p> <p>Courgettes et pommes de terre </p> <p>Mimolette</p> <p>Café liégeois</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:

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



SEMAINE 24- DU 08 AU 12 JUIN 2026

lundi 8 juin 2026	mardi 9 juin 2026	mercredi 10 juin 2026	jeudi 11 juin 2026	vendredi 12 juin 2026
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Escalope de poulet au jus</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Flan nappé caramel</p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>Oeuf dur mayonnaise</p> <p>Filet de colin meunière </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fruit </p>		<p>Pastèque </p> <p>Mixed grill*</p> <p>Taboulé  </p> <p>Yaourt à boire</p> <p>S/P : Mixed grill sans porc</p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>Omelette</p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Petits suisses sucrés</p> <p>Banane</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:

Mixed grill* : Chipolatas, merguez

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENU MAISONCELLES EN BRIE



SEMAINE 25 - DU 15 AU 19 JUIN 2026

lundi 15 juin 2026	mardi 16 juin 2026	mercredi 17 juin 2026	jeudi 18 juin 2026	vendredi 19 juin 2026
<p>Saucisson sec*</p> <p>Emincé de poulet façon kebab</p> <p>Boulghour à la tomate</p> <p>Crème dessert caramel</p> <p><i>S/P : Roulade de volaille / Rôti de dinde aux petites légumes</i></p> <p><i>S/V : Pastèque / Falafels en sauce</i></p>	<p>Marbré de saumon sce cocktail</p> <p>Poisson pané sauce tartare</p> <p>Frites</p> <p>Fruit</p>		<p>Melon charentais</p> <p>Lasagnes végétarienne (pc)</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Concombre à la crème</p> <p>Filet de poulet rôti</p> <p>Trio de legumes</p> <p>Fruit</p> <p><i>S/V : Poisson poêlé au beurre</i></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:

Fish and chips : Beignets de poisson, frites, sauce tartare









- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENU MAISONCELLES EN BRIE



SEMAINE 26 - DU 22 AU 26 JUIN 2026

lundi 22 juin 2026	mardi 23 juin 2026	mercredi 24 juin 2026	jeudi 25 juin 2026	vendredi 26 juin 2026
Betteraves vinaigrette (stock)	Carottes râpées  		Melon 	Fromage rape pour stock tampon
Boulettes de poulet facon kefta	Brandade de poisson (pc)  		Omelette	Raviolis au bœuf gratinés (PC)
Haricots verts			Pommes vapeur aux epices	Petits suisses aux fruits 
Fruit	Compote de pommes (stock)		Yaourt aromatisé 	Fruit
<i>S/V : Falafels en sauce</i>				<i>S/V : Raviolis au saumon</i>

 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 :









- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENU MAISONCELLES EN BRIE



SEMAINE 27 - DU 29 JUIN AU 03 JUILLET 2026

lundi 29 juin 2026	mardi 30 juin 2026	mercredi 1 juillet 2026	jeudi 2 juillet 2026	vendredi 3 juillet 2026
<p>Arancini tomate mozzarella</p> <p>Ratatouille à la pomme de terre</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit</p> 	<p>Salade piémontaise </p> <p>Filet de colin sauce au citron </p> <p>Beignets de chou fleur</p> <p>Fruit</p> <p><i>S/V : Salade piémontaise sans viande</i></p>		<p>Paella (pc) </p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Fruit</p> <p><i>S/V : Paëlla de la mer (PC)</i></p>	<p>Melon </p> <p>Jambon *</p> <p>Salade surprise</p> <p>Brownie </p> <p><i>S/P : Jambon de dinde</i></p> <p><i>S/V : Salade de pâtes au thon (PC)</i></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 surprise : Pâtes, tomates, maïs

Salade piémontaise : Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives noires, cornichons, oeuf dur

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc