

Menus CC Brie Nangisienne

Semaine du 04 au 08 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Soupe de lentilles BIO et cumin  GP : Chou rouge et vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf sauce paprika persil</p> <p>SV: Tortilla plancha ***</p> <p>Carottes et coquillettes semi complètes BIO  ***</p> <p>Yaourt nature et sucre ***</p> <p>Fruit</p>	<p>Endives et vinaigrette à la moutarde ***</p> <p>Aiguillette de poulet sauce antillaise (carottes, patate douce) SV: Merlu sauce tomate ***</p> <p>Blé ***</p> <p>Camembert ***</p> <p>Mousse au chocolat °</p>	<p>Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde ***</p> <p>Cordon bleu de dinde  SV: Beignets stick mozzarella ***</p> <p>Haricots beurre ***</p> <p>Edam ***</p> <p>Barre bretonne</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Pizza au fromage  ***</p> <p>(plat complet)</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Scarole vinaigrette miel et moutarde ancienne ***</p> <p> Colin mariné à l'huile d'olive et citron vert ***</p> <p>Chou fleur et riz ***</p> <p>Fromage frais saint morêt ***</p> <p>Purée pomme coing</p>
		<p><i>Pain et confiture</i> <i>Yaourt nature et sucre</i> <i>Fruit</i></p>		



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

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

Menus CC Brie Nangisienne

Semaine du 11 au 15 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié	<p>Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Omelette aux oignons et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Haricots verts BIO</p> <p>***</p> <p>Brie</p> <p>***</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Soupe de potiron et fromage vache qui rit GP : Betteraves et vinaigrette moutarde</p> <p>***</p> <p>Cuisse de poulet sauce miel poivron</p> <p>SV : Colin sauce estragon</p> <p>***</p> <p>Riz</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p><i>Vendée Globe</i></p> <p>Rillettes de sardine  VG : œuf dur mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Jambon blanc* SP: Jambon de dinde</p> <p>SV : Saucisse de blé et soja</p> <p>Haricots blancs</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais nature sucré</p> <p>***</p> <p>Brioche et confit de poire </p>	<p>Chou blanc et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Nuggets de poisson davicroquettes</p> <p>***</p> <p>Purée de courgettes à l'huile d'olive</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu croc lait</p> <p>***</p> <p>Purée pomme abricot</p>
		<p>Biscuit tablette de chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme abricot</p>		



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

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

Menus CC Brie Nangisienne

Semaine du 18 au 22 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Soupe tomate et vermicelles GP : Macédoine mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Saucisse de Toulouse * SP : Saucisse de volaille</p> <p>SV : Colin jus aux herbes ***</p> <p>Lentilles vertes</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu petit moulé ail et fines herbes</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Chou rouge et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>SV : Omelette ***</p> <p>Riz pilaf</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Génoise roulée vanille abricot</p>	<p>Salade de pommes de terre et olives noires</p> <p>***</p> <p>Steak haché de bœuf au jus de viande</p> <p>SV : Falafels pois chiche BIO ***</p> <p>Gratin de chou fleur</p> <p>***</p> <p>Camembert</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Omelette aux oignons et pommes de terre (tortilla plancha)</p> <p>***</p> <p>Carottes</p> <p>***</p> <p>Saint Paulin</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte  et vinaigrette à l'huile de noix</p> <p>***</p> <p>Sauce tartiflette, emmental et pommes de terre persillées </p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Fromage frais de campagne et miel</p> <p>Purée pomme poire</p>
		<p>Cookies aux pépites de chocolat</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Compote pomme</p>		



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

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

Menus CC Brie Nangisienne

Semaine du 25 Novembre au 29 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Endives vinaigrette à la moutarde ***	Macédoine mayonnaise ***	Panais remoulade aux pommes ***	Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde ***	Soupe carottes et muscade GP : Betteraves et vinaigrette moutarde ***
Cordon bleu de dinde SV: Crispidor à l'emmental ***	Chili végétal aux haricots rouges et riz créole   ***	Pépites de colin pané aux céréales   ***	Sauce carbonara de lardons * SP : Sauce carbonara de dés de volaille SV : Sauce champignon et crème ***	Parmentier au saumon et colin et purée de pommes de terre ***
Purée de patate douce ***	(plat complet) ***	Haricots verts ***	Torsades ***	(plat complet) ***
Edam ***	Petit fromage frais nature et sucre ***	Tomme blanche ***	Yaourt aromatisé ***	Fromage fondu vache qui rit ***
Mousse au chocolat ° ***	Fruit ***	Riz au lait ***	Compote pomme banane allégée en sucre ***	Fruit ***
		Pain et confiture Fruit Faisselle nature et sucre		



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

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

Menus CC Brie Nangisienne



Semaine du 02 au 06 Décembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Soupe tomate et pâtes alphabet  GP : Salade piémontaise</p> <p>***</p> <p>Aiguillette de poulet sauce au thym  SV: Crispidor à l'emmental ***</p> <p>Petits pois ***</p> <p>Yaourt aromatisé ***</p> <p>Fruit</p>	<p>Chou rouge et vinaigrette à la framboise  ***</p> <p>Sauté de porc* sauce champignon crémé SP : Sauté de dinde sauce champignon crémé SV : Sauce champignon et crème ***</p> <p>Coquillettes semi complètes BIO  ***</p> <p>Bûche aux laits mélangés (chèvre et vache) ***</p> <p>Purée pomme fraise</p>	<p>Œuf dur mayonnaise  ***</p> <p>Nuggets de poulet  SV : Colin meunière ***</p> <p>Pommes de terre quartier avec peau ***</p> <p>Saint paulin ***</p> <p>Fruit</p>	<p>Scarole et vinaigrette basalmique  ***</p> <p>Riz et crème de lentilles corail au curry   ***</p> <p>(plat complet) ***</p> <p>Fromage fondu petit moulé nature ***</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Céleri remoulade ***</p> <p>Calamars à la romaine  ***</p> <p>Haricots verts ***</p> <p>Fromage frais de campagne et miel ***</p> <p>Millefeuilles </p>
		<p>Rocher coco nappé chocolat Lait Purée pomme pomme</p>		



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

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



Menus CC Brie Nangisienne

Semaine du 09 au 13 Décembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Chou rouge et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Sauce bolognaise au bœuf</p> <p>SV : Sauce au thon et tomate</p> <p>***</p> <p>Torsades</p> <p>***</p> <p>Tomme blanche</p> <p>***</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Crêpe à l'emmental </p> <p>GP : Pomelos et sucre</p> <p>***</p> <p>Tajine marocain  (pois chiche, patate douce, carottes) et Semoule</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Camembert</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Céleri râpé et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Sauté de dinde sauce pomme curry</p> <p>SV: Nuggets de blé</p> <p>***</p> <p>Chou fleur</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>*** </p> <p>Tarte gourmande au chocolat</p> <p>Pain et confiture</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte viniagrette à l'huile de noix</p> <p>***</p> <p>Jambon blanc * SP : Jambon de dinde</p> <p>SV : Œuf dur mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Pommes de terre et fromage raclette</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc nature et miel</p>	<p>Soupe poireau et pommes de terre</p> <p>GP : Macédoine mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Colin pané au riz soufflé </p> <p>Carottes</p> <p>Edam</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>



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

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

Menus CC Brie Nangisienne

Semaine du 16 au 21 Décembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Dés de colin à la portugaise (tomates, poivrons) et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Saint Paulin</p> <p>***</p> <p>Mousse au chocolat °</p>	<p>Salade coquillettes sauce cocktail</p> <p>***</p> <p>Sauté de dinde sauce aux olives</p> <p>SV : Beignets sticks Mozzarella</p> <p>***</p> <p>Brocolis</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p>***</p> <p>Purée de pomme banane BIO</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Saucisse de Toulouse * SP: Saucisse de volaille</p> <p>SV: Saucisse de blé et soja</p> <p>***</p> <p>Riz aux petits légumes</p> <p>***</p> <p>Tomme blanche</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p style="text-align: center; color: red; font-weight: bold;">Repas de Noël</p>	<p>Soupe carottes au cumin GP : Betteraves et vinaigrette moutarde</p> <p>***</p> <p>Pizza aux 3 fromages</p> <p>***</p> <p>Salade verte</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>
		<p>Gaufre</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>Jus de pomme</p>		



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

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

Menus CC Brie Nangisienne

Semaine du 23 au 27 Décembre 2024-**Vacances scolaires toutes zones**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Endives et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf sauce Goulash</p> <p>SV: Omelette aux fines herbes</p> <p>***</p> <p>Petits pois carottes</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu le carré</p> <p>***</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Soupe brocolis mascarponne GP : Pommes de terre, thon, mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Riz  et pois chiche, épinards au tandoori</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Fromage frais de campagne et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p style="text-align: center; color: red; font-size: 2em;">Noël</p>	<p>Panais remoulade aux pommes</p> <p>***</p> <p>Aiguillette de poulet au jus</p> <p>SV: Samoussa aux légumes</p> <p>***</p> <p>Purée de patate douce et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Tomme blanche</p> <p>***</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Salade iceberg vinaigrette aux agrumes</p> <p>***</p> <p>Nuggets de poisson davicroquettes  </p> <p>***</p> <p>Haricots verts</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Choco trésor </p>
<p>Pain et miel</p> <p>Fruit</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Sablés</p> <p>Jus d'orange</p> <p>Lait</p>		<p>Pain et beure</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Fruit</p> <p>Yaourt à boire</p>



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

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

Menus CC Brie Nangisienne

Semaine du 30 Décembre 2024 au 03 Janvier 2025- **Vacances scolaires toutes zones**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Farfalles  aux fèves et pesto</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>Barre bretonne</p>	<p>Chou rouge et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Cuisse de poulet et jus de viande</p> <p>SV : Merlu jus aux herbes ***</p> <p>Riz à la ciboulette et huile de sésame</p> <p>***</p> <p>Edam</p> <p>Dessert lacté saveur vanille nappé caramel</p>	<p style="text-align: center;"><i>Jour de l'an</i></p>	<p>Soupe épinards crème GP : Macédoine mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Hachis parmentier au bœuf</p> <p>SV: Parmentier de légumes ***</p> <p>Salade verte</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Houmous de pois chiche</p> <p>***</p> <p> Pavé de colin à la napolitaine</p> <p>***</p> <p>Brocolis</p> <p>***</p> <p>Bûche aux laits mélangés (chèvre et vache)</p> <p>Fruit</p>
<p>Pain et beurre</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain au lait</p> <p>Fruit</p> <p>Yaourt à boire</p>		<p>Madeleine</p> <p>Purée pomme poire</p> <p>Lait chocolaté</p>	<p>Petit beurre</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Jus multifruit</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 (*)



Végétarien



Décongelé