

Menus Brie Nangisienne Commission



Semaine du 05 au 09 mai 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate et vinaigrette moutarde	Panais rémoulade	Œuf du mayonnaise 	Férié	Melon
***	***	***		***
Omelette aux pommes de terre et aux oignons (Tortilla plancha)	Cordon bleu de dinde 	Sauté de dinde sauce paprika persil		Merguez
***	SV : Crispidor à l'emmental	SV : Colin alaska PMD pané au riz soufflé		SV : Nuggets de poisson Davicroquettes ***
Carottes	Haricots verts	Coquillettes		Semoule et légumes couscous ***
Fromage fondu le carré	Coulommiers	Gouda		Yaourt nature et sucre ***
***	***	***		***
Purée pomme poire	Mousse au chocolat [°]	Fruit	Mini chou vanille 	
		Pain Fromage fondu vache qui rit Jus de pomme		

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

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



Menus Brie Nangisienne Commission



Semaine du 12 au 16 mai 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis beurre ***	Salade Marocaine (tomate, pois chiche, cumin) ***	Mâche et vinaigrette balsamique ***	Londres Coleslaw ***	Tomates et vinaigrette moutarde ***
Aiguillettes de poulet sauce curry SV : Omelette ***	Crispidor à l'emmental ***	Sauté de porc * au jus d'herbes SP : Sauté de dinde sauce au jus d'herbes SV : Galette de soja tomate ***	Poisson blanc meunière et sauce tartare ***	Sauce bolognaise de bœuf SV : Merlu sauce tomate ***
Riz BIO ***	Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots verts, navets) ***	Haricots plats ***	Frites ***	Pennes ***
Fromage fondu vache qui rit ***	Petit fromage blanc nature et sucre ***	Tomme blanche ***	Cheddar ***	Yaourt nature et sucre ***
Purée pomme	Fruit	Brownie	 Carrot Cake	Fruit
		Pain d'épices Yaourt nature et sucre Fruit		

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

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



Menus Brie Nangisienne Commission



Semaine du 19 au 23 mai 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Haricots verts échalotte et persil</p> <p>***</p> <p>Parmentier de colin (purée de pommes de terre)</p> <p>***</p> <p>(Plat complet)</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc de campagne et confiture</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Tomate et vinaigrette moutarde</p> <p>***</p> <p>Légumes Korma patate douce, edamame et coquillettes</p> <p>***</p> <p>(Plat complet)</p> <p>***</p> <p>Fromage frais Cantafrais ail et fines herbes</p> <p>***</p> <p>Barre bretonne</p>	<p>Rillettes de thon</p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf sauce tomate</p> <p>SV : Beignet stick de mozzarella</p> <p>***</p> <p>Lentilles de Mondreville</p> <p>***</p> <p>Edam</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes râpées et vinaigrette framboise</p> <p>***</p> <p>Pilon de poulet sauce aigre douce</p> <p>SV : Cube de colin sauce tomate</p> <p>***</p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et brisure de spéculos</p> <p>***</p> <p>Smoothie pomme banane</p>	<p>Salade de riz arlequin (poivron, maïs, olive)</p> <p>***</p> <p>Omelette</p> <p>***</p> <p>Légumes du Soleil (Tomate, aubergine, courgette)</p> <p>***</p> <p>Camembert</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>
		<p>Madeleine</p> <p>Purée de pomme</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p>		

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

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



Menus Brie Nangisienne Commission



Semaine du 26 au 30 mai 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon	Betteraves et vinaigrette moutarde	Carotte rapées et vinaigrette agrumes	Férié	
***	***	***		
Jambon blanc * SP : Jambon de dinde	Tajine marocain végétarien et semoule BIO (pois chiche, patate douce, carottes)	Poisson blanc meunière 		
SV : Crispidor à l'emmental				
***	***	***		
Purée de pomme de terre	(Plat complet)	Chou fleur et riz BIO		
***	***	***		
Fromage frais carré demi-sel	Fromage blanc nature et confiture	Tomme blanche		
***	***	***		
Eclair au chocolat	Fruit	Entremets pistache		
		Pain et confiture		
		Petit fromage frais aux fruits		
		Fruit		

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

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



Menus Brie Nangisienne Commission



Semaine du 2 juin au 6 juin 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Recette végétale	
Betteraves et vinaigrette moutarde	Farfalles curcuma	Coleslaw	Iceberg et vinaigrette aux agrumes	Salade de farfalles concombre menthe cumin
***	***	***	***	***
Pilon de poulet sauce basquaise	Cordon bleu de dinde	Filet de colin	Fajitas végétales aux haricots rouges, salade et sauce végétale	Saucisse de Strasbourg* SP : Saucisse de volaille
SV : Omelette	SV : Beignet stick mozzarella			SV : Saucisse soja et blé
***	***	***		***
Riz BIO	Carottes	Epinards branche		Purée de patate douce
***	***	***	***	***
Fromage blanc et sucre	Coulommiers	Edam	Fromage fondu le Carré	Yaourt nature et sucre
***	***	***	***	***
Fruit	Fruit	Gâteau fleur d'oranger	Smoothie poire miel	Tarte abricot
		Gaufre		
		Lait et poudre de cacao		
		Fruit		

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

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



Menus Brie Nangisienne Commission



Semaine du 9 au 13 juin 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié	Macédoine mayonnaise	Œuf dur mayonnaise 	Tomate et vinaigrette basilic	Melon
	***	***	***	***
	Omelette aux pommes de terre et aux oignons (Tortilla plancha)	Sauté de dinde sauce aigre douce	Jambon de dide	Paupiette de veau sauce moutarde
	***	SV : Crispidor emmental	SV : Beignets de calamar	SV : Cube de colin au jus d'herbe
	***	***	***	***
	Haricots verts	Petit pois carotte	Farfalles	Chou fleur
	***	***	***	***
Fromage frais nature	Yaourt nature et sucre	Fromage fondu vache qui rit	Petit fromage blanc nature et sucre	
***	***	***	***	
Fruit	Fruit	Fruit	Entremet chocolat	Cake à la noix de coco
		Pain		
		Fromage à tartiner Kiri		
		Jus multifruit		

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

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



Menus Brie Nangisienne Commission



Semaine du 16 au 20 juin 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Œuf dur sauce mayonnaise </p> <p>***</p> <p>Chili sin carne et riz BIO  </p> <p>***</p> <p>(Plat complet)</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc de campagne et brisures de spéculoos</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade coquillettes basilic</p> <p>***</p> <p>Pilon de poulet au jus d'herbes</p> <p>SV : Filet de merlu au jus d'herbes</p> <p>***</p> <p>Chou de Bruxelles</p> <p>***</p> <p>Fromage frais tartare ail et fines herbes</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Macédoine</p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf sauce paprika</p> <p>SV : Crispidor emmental</p> <p>***</p> <p>Semoule</p> <p>***</p> <p>Emmental</p> <p>***</p> <p>Purée pomme abricot</p>	<p>Houmous</p> <p>***</p> <p>Saucisse chipolata * SP : Merguez</p> <p>SV : Saucisse blé et soja</p> <p>***</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>***</p> <p>Brie</p> <p>***</p> <p>Smoothie fraise banane</p>	<p>Tomate vinaigrette moutarde</p> <p>***</p> <p>Colin pané au riz soufflé  </p> <p>***</p> <p>Courgette</p> <p>***</p> <p>Petit fromage blanc aux fruits</p> <p>***</p> <p>Cake à la cannelle</p>
		<p>Gaufrette vanille</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 Brie Nangisienne Commission



Semaine du 23 au 27 juin

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Œuf dur mayonnaise	Melon	Epinards jeunes pousses et vinaigrette à l'huile de noix	Tomates et vinaigrette moutarde	Radis beurre,
***	***	***	***	***
Sauce tomate et lentilles façon bolognaise, et Pennes	Parmentier de colin et purée de pomme de terre	Pilon de poulet jus d'herbes	Omelette	Nuggets de poisson blanc d'avicrouettes
***	***	SV : Samoussa de légumes	***	***
(Plat complet)	(Plat complet)	Blé	Haricots verts	Coquillettes
***	***	***	***	***
Petit fromage blanc nature et sucre	Gouda	Bûchette aux laits mélangés (lait chèvre et vache)	Yaourt nature et brisures spéculos	Emmental
***	***	***	***	***
Fruit	Barre bretonne	Semoule au lait	Génoise roulée myrtille	Purée pomme
		Madeleine		
		Petit fromage frais aux fruits		
		Fruit		

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

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



Menus Brie Nangisienne Commission



Semaine du 30 juin au 4 juillet 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade pomme de terre et olives noires ***	Concombre et vinaigrette crémeuse ***	Pastèque ***	Macédoine ***	Repas pique-nique Sandwich triangle emmental ***
Lasagnes bolognaise SV : Lasagnes à la provençale *** (Plat complet)	Saucisse de Toulouse* SP : Saucisse de volaille SV : Omelette ***	Sauce légumes du sud, fromage de brebis et boulghour *** (Plat complet)	Aiguillettes de poulet sauce aigre douce SV : Pané blé, graine, emmental, épinards ***	 Chips ***
Yaourt nature SIGY et sucre ***	Coulommiers ***	Fromage frais carré demi-sel ***	Fromage blanc aux fruits ***	 Camembert portion *** Compote en gourde *** Génoise fourrée chocolat
Fruit	Crème dessert vanille	Donuts	Fruit	
		Pain et bâton de chocolat Fruit Yaourt à boire		

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

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

