

Menus Brie Nangissienne Commission



Semaine du 07 au 11 Juillet 2025 **Vacances scolaires Zone C**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomates vinaigrette framboise *** Chili sin carne et riz BIO  *** (plat complet) *** Tomme noire *** Purée pomme abricot	Salade coquille basilic *** Aiguillette de poulet sauce curry SV : Omelette aux herbes *** Chou fleur *** Fromage blanc de campagne et brisure de spéculoos *** Fruit	Concombre et vinaigrette crémeuse *** Cordon bleu de dinde  SV : Colin d'Alaska sauce provençale *** Torsades *** Coulommiers *** Dessert lacté à boire saveur fraise	Melon *** Chipolatas* SP : Merguez SV : Saucisse de soja et blé *** Légumes du soleil (tomate, aubergine, courgette) et semoule *** Fromage frais nature Saint Morêt *** Cake coco et pépites de chocolat	Guacamole *** Colin pané au riz soufflé  *** Purée de patate douce *** Yaourt nature et sucre *** Fruit
Céréales pétales dorées Lait Fruit	Pain Fromage fondu Kiri Purée pomme fraise	Gaufre Fruit Petit fromage blanc et sucre	Pain et beurre Fruit Yaourt à boire	Pain et miel Fromage blanc et confiture Jus d'orange

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

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



Menus Brie Nangissienne Commission



Semaine du 14 au 18 juillet 2025 **Vacances scolaires Zone C**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié	Tomate et vinaigrette guacamole *** Omelette aux pommes de terre et aux oignons (Tortilla plancha) *** Carottes BIO  *** Fromage frais ail et fines herbes *** Mousse chocolat au lait °	Pastèque *** Sauté de porc* jus aux herbes SP : Sauté de dinde jus aux herbes SV : Falafels aux pois chiche BIO *** Courgettes BIO  *** Yaourt nature SIGY et sucre  *** Tarte flan	Salade Marocaine (tomate, pois chiche, cumin) *** Beignet de poisson   *** Haricots verts *** Petit fromage blanc aux fruits *** Fruit	Menu italien  Gaspacho de tomate  Sauce bolognaise de bœuf SV : Sauce tomate lentilles façon bolognaise *** Coquillettes *** Gouda *** Fromage blanc stracciatella 
	Pain et confiture Fruit Lait	Pain et beurre Fruit Fromage blanc et sucre	Moelleux citron Yaourt aromatisé Jus multfruit	Pain et bâton de chocolat Fruit Fruit

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

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



Menus Brie Nangissienne Commission



Semaine du 21 au 25 juillet 2025 **Vacances scolaires Zone C**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé	Carottes rapées et vinaigrette moutarde	Rillettes de thon	Gacamole et chips de maïs	Melon
***	***	***	***	***
Tajine marocain végétarien et boulghour BIO 	Roti de dinde au jus d'herbes	Sauté de bœuf sauce provençale	Nuggets de poisson (Davicroquette)  	Pizza au fromage 
***	SV : Omelette au fromage ***	SV : Colin d'alaska sauce tomate ***	***	***
(Plat complet)	Haricots verts	Riz BIO 	Petit pois mijotés	Salade verte
***	***	***	***	***
Bleu tendre	Fromage blanc de campagne et sucre	Bûchette aux laits mélangés (vache et chèvre)	Fromage fondu le Carré	Yaourt aux fruits
***	***	***	***	***
Fruit	Cake au yaourt	Fruit	Entremet chocolat	Smoothie ananas passion 
Pain et beurre	Pain et pâte à tartiner	Brioche aux pépites de chocolat	Pain et miel	Biscuit sablé coco
Lait	Fruit	Yaourt nature et sucre	Fruit	Yaourt à boire
Purée pomme banane BIO 	Petit fromage blanc aux fruits	Jus de raisin	Lait	Fruit

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

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



Menus Brie Nangissienne Commission



Semaine du 28 juillet au 1 aout 2025 **Vacances scolaires Zone C**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine de légumes et mayonnaise *** Dahl de lentilles corail, amandes et riz BIO  *** (plat complet) *** Fromage fondu vache qui rit *** Fruit	Tomate et vinaigrette moutarde *** Sauté de bœuf sauce caramel SV : Beignet stick mozzarella *** Carotte et blé *** Emmental *** Dessert lacté saveur vanille nappé caramel	Houmous de pois chiche *** Rôti de dinde jus aux herbes SV : Beaufilet de Hoki sauce citron *** Haricot beurre *** Yaourt aromatisé *** Fruit	Melon *** Saucisse de Strasbourg* SP : Saucisse de volaille SV : Saucisse soja et blé *** Purée de pomme de terre *** Fromage blanc de campagne et brisures de spéculoos *** Cake myrtille	Salade Iceberg et vinaigrette moutarde *** Colin sauce butternut et champignons  *** Courgettes *** Mimolette *** Dessert lacté à boire saveur fraise
Palmier Jus de pomme Fromage blanc fruité	Pain et confiture Fruit Petit fromage blanc nature et sucre	Madeleine Lait et poudre de cacao Purée pomme abricot	Pain et beurre Fruit Lait	Pain et bâton de chocolat Yaourt 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 Nangissienne Commission



Semaine du 4 au 8 aout 2025 **Vacances scolaires Zone C**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomates vinaigrette framboise	Salade coquillettes basilic	Concombre et vinaigrette crémeuse	Melon	Guacamole
***	***	***	***	***
Chili sin carne et riz BIO 	Aiguillette de poulet sauce curry	Cordon bleu de dinde 	Chipolatas* SP : Merguez	Colin pané au riz soufflé 
***	SV : Omelette aux herbes ***	SV : Colin d'Alaska sauce provençale ***	SV : Saucisse de soja et blé ***	***
(plat complet)	Chou fleur	Torsades	Légumes du soleil (tomate, aubergine, courgette) et semoule	Purée de patate douce
***	***	***	***	***
Tomme noire	Fromage blanc de campagne et brisures de spéculoos	Coulommiers	Fromage frais nature St Morêt	Yaourt nature et sucre
***	***	***	***	***
Purée pomme abricot	Fruit	Dessert lacté à boire saveur fraise	Cake coco et pépites de chocolat	Fruit
Céréales pétales dorées	Pain	Gaufre	Pain et beurre	Pain et miel
Lait	Fromage fondu Kiri	Fruit	Fruit	Jus d'orange
Fruit	Purée pomme fraise	Petit fromage blanc et sucre	Yaourt à boire	Fromage blanc et confiture

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

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



Menus Brie Nangissienne Commission



Semaine du 11 au 15 aout 2025 **Vacances scolaires Zone C**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pâté de campagne* *** Omelette aux pommes de terre et aux oignons (Tortilla plancha) *** Carottes BIO  *** Bleu tendre *** Fruit	Salade Marocaine (tomate, pois chiche, cumin) *** Sauté de porc* jus aux herbes SP : Sauté de dinde jus aux herbes SV : Falafels aux pois chiche BIO *** Courgettes BIO  *** Yaourt nature SIGY et sucre  ***  Fruit	Melon *** Beignet de poisson   SV : Crispidor emmental *** Haricots verts *** Petit fromage frais aux fruits *** Tarte flan	Menu italien  Gaspacho de tomate *** Sauce bolognaise de bœuf  SV : Sauce tomate lentilles façon bolognaise *** Coquillettes  *** Gouda  *** Fromage blanc stracciatella  	Férié
Pain et beurre Lait Purée pomme banane BIO 	Moelleux citron Yaourt aromatisé Jus multifruit	Pain et confiture Fromage blanc et sucre Fruit	Pain et bâton de chocolat Lait Fruit	

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

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



Menus Brie Nangissienne Commission



Semaine du 18 au 22 aout **Vacances scolaires Zone C**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate et vinaigrette guacamole	Carottes rapées et vinaigrette moutarde	Rillette de thon	Taboulé	Melon
***	***	***	***	***
Lasagnes à la provençale 	Roti de dinde au jus d'herbes	Sauté de bœuf sauce provençale	Nuggets de poisson (Davicroquette)  	Pizza au fromage 
***	SV : Omelette au fromage	SV : Colin d'alaska sauce tomate	***	***
(Plat complet)	Haricots verts	Riz BIO 	Petit pois mijotés	Salade verte
***	***	***	***	***
Fromage frais ail et fines herbes	Fromage blanc de campagne et sucre	Bûchette aux laits mélangés (vache et chèvre)	Fromage fondu le Carré	Yaourt aux fruits
***	***	***	***	***
Mousse chocolat au lait °	Fruit	Fruit	Entremet chocolat	Smoothie ananas passion 
Pain et confiture	Pain et pâte à tartiner	Briochette aux pépites de chocolat	Pain et miel	Biscuit sablé coco
Fruit	Fruit	Yaourt nature et sucre	Fruit	Yaourt à boire
Lait	Petit fromage blanc aux fruits	Jus de raisin	Lait	Fruit

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

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



Menus Brie Nangissienne Commission



Semaine du 25 au 29 aout - **Vacances scolaires Zone C**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine de légumes et mayonnaise *** Dahl de lentilles corail, amandes et riz BIO  *** (plat complet) *** Fromage fondu vache qui rit *** Fruit	Tomate et vinaigrette moutarde *** Sauté de bœuf sauce caramel SV : Beignet stick mozzarella *** Carotte et blé *** Emmental *** Dessert lacté saveur vanille nappé caramel	Houmous de pois chiche *** Rôti de dinde jus aux herbes SV : Beaufilet de Hoki sauce citron *** Haricot beurre *** Yaourt aromatisé *** Fruit	Melon *** Saucisse de Strasbourg* SP : Saucisse de volaille SV : Saucisse soja et blé *** Purée de pomme de terre *** Fromage blanc de campagne et brisures de spéculoos *** Cake myrtille	Salade Iceberg et vinaigrette moutarde *** Colin sauce butternut et champignons  *** Courgettes *** Mimolette *** Dessert lacté à boire saveur fraise
Palmier Fromage blanc fruité Jus de pomme	Pain et confiture Fruit Petit fromage blanc nature et sucre	Madeleine Lait et poudre de cacao Purée pomme abricot	Pain et beurre Fruit Yaourt aux fruits	Pain et bâton de chocolat Fruit Lait

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

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

