

ECOLE PRESLES EN BRIE

MENUS



Semaine du 01 au 04 septembre 2020

LUNDI	MARDI
<p><i>C'est bientôt la rentrée !</i></p> 	 <p>Melon charentais</p> <p>Lasagnes  bolognaise (pc)</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Brownies</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Rôti de veau au thym</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Fruit </p>	 <p>Menu <i>Vegetarien</i></p> <p><u>Concombres au yaourt</u> </p> <p><u>Falafels à la sauce tomate</u></p> <p><u>Boulghour</u> </p> <p><u>Compote de pommes</u> </p> 
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Pamplemousse en quartiers</p> <p>Rôti de porc à la moutarde*</p> <p>Petits pois</p> <p>Rondelé nature</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p><u>Salade brésilienne</u> : cœurs de palmiers, pdt, tomates, maïs.</p> <p><u>Tajine d'agneau aux pruneaux</u> : sauté d'agneau, fruits secs, pruneaux, semoule.</p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></p> <p> : Viande bovine française</p> <p> : Produit local</p> <p>* : Plat contenant du porc</p> <p><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

MENUS

Semaine du 07 au 11 septembre 2020

LUNDI	MARDI
<p>Salade du Nord ☰</p> <p>Rôti de veau marengo</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Croc'lait</p> <p>Compote pommes fraises</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p><u>Tomates vinaigrette au miel</u></p> <p><u>Raviolini ricotta et épinards (pc)</u></p> <p><u>Tarte normande</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade des îles ☰</p> <p>Pizza Tex Mex et salade composée (pc)</p> <p><u>Saint-Nectaire</u></p> <p>Ile flottante</p>	<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Emincé de poulet sauce blanche</p> <p>Chou-fleur au fromage</p> <p><u>Fromage blanc nature</u></p> <p><u>Fruit</u></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Terrine de légumes mayonnaise</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p><u>Gâteau marbré</u></p>	<p><u>Salade du Nord</u> : pdt, haricots verts, carottes, maïs, vinaigrette.</p> <p><u>Salade composée</u> : tomates, salade verte, maïs.</p> <p><u>Pizza Tex Mex</u> : viande hachée sauce barbecue, poivrons, fromage</p> <p><u>Salade des îles</u> : choux blanc, ananas, poivrons, vinaigrette</p> <p><u>Sauce verte</u> : épinards, huile d'olive, citron, persil</p> <p>☰ : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></p> <p> : Viande bovine française</p> <p> : Produit local</p> <p>* : Plat contenant du porc</p> <p><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

MENUS

Semaine du 14 au 18 septembre 2020

LUNDI	MARDI
<p>Melon</p> <p>Escalope viennoise</p> <p>Farfalle au gruyère</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Crème dessert praliné</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Colin gratiné au fromage</p> <p>Semoule au beurre</p> <p><u>Fromage frais aux fruits</u></p> <p><u>Cookies vanille</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Saucisson sec*</p> <p>Merguez grillées</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Kiri</p> <p>Fruit</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Sauté de bœuf au paprika  </p> <p>Haricots verts</p> <p>Tartare nature</p> <p>Flan chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<div style="text-align: center;">  <p><u>Carottes râpées  vinaigrette </u></p> <p><u>Tomates farcies veggi's</u></p> <p><u>Riz</u></p> <p><u>Fruit</u> </p> </div>	<p><u>Salade Athéna</u> : concombres, tomates, féta, olives noires, oignons rouges.</p> <p><u>Tomates farcies veggi's</u> : tomates, oignons, carottes, épices</p> <p><u>Salade bellagio</u> : pâtes, tomates, poivrons, mayonnaise</p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></p> <p> : Viande bovine française</p> <p> : Produit local</p> <p>* : Plat contenant du porc</p> <p><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »





MENUS

Semaine du 21 au 25 septembre 2020

LUNDI	MARDI
<p>Radis beurre</p> <p>Sauté de dinde à l'estragon</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Faisselle </p> <p>Fruit</p>	<p>Potage aux sept légumes</p> <p>Rôti de bœuf sauce niçoise </p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Gouda</p> <p>Riz au lait</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade vigneronne*</p> <p>Crêpinette au jus*</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Fruit</p> <p><u>Panacotta aux fruits rouges</u> </p>	<div style="text-align: center;">  <p><u>Œuf dur</u>  <u>mayonnaise</u></p> <p><u>Crêpe au fromage</u></p> <p><u>Haricots verts persillés</u></p> <p><u>Pâtisserie</u></p> </div>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade verte</p> <p>Hoki poêlé au beurre</p> <p>Purée</p> <p>Vache qui rit</p> <p><u>Raisin</u></p>	<p><u>Salade vigneronne</u> : céleri, saucisse de Francfort, raisins secs, mayonnaise.</p> <p><u>Salade d'automne</u> : salade verte, noix, emmental</p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></p> <p> : Viande bovine française</p> <p> : Produit local</p> <p>* : Plat contenant du porc</p> <p><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

MENUS






Semaine 28 septembre au 02 octobre 2020

LUNDI	MARDI
 <p style="text-align: center;">Menu Végétarien</p> <p style="text-align: center;"><u>Melon charentais</u></p> <p style="text-align: center;"><u>Omelette basquaise</u></p> <p style="text-align: center;"><u>Pommes rissolées</u></p> <p style="text-align: center;"><u>Tarte au chocolat</u></p> 	<p style="text-align: center;">Crêpe jambon fromage*</p> <p style="text-align: center;">Chipolatas aux herbes *</p> <p style="text-align: center;">Gratin de courgettes</p> <p style="text-align: center;"><u>Fruit</u> </p> <p style="text-align: center;">Flan vanille</p>
MERCREDI	JEUDI
<p style="text-align: center;">Tarte tomate chèvre</p> <p style="text-align: center;">Pépites de lieu aux céréales</p> <p style="text-align: center;">Duo de fleurettes</p> <p style="text-align: center;">Vache qui rit</p> <p style="text-align: center;">Marbré aux pépites de chocolat ☺</p>	<p style="text-align: center;">Carottes à la marocaine</p> <p style="text-align: center;">Chili con carne (pc) </p> <p style="text-align: center;">Fromage frais sucré</p> <p style="text-align: center;"><u>Ananas au sirop</u></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p style="text-align: center;">Tranche de surimi mayonnaise</p> <p style="text-align: center;">Filet de hoki meunière</p> <p style="text-align: center;">Gratin de légumes du jardin</p> <p style="text-align: center;">Samos</p> <p style="text-align: center;"><u>Fruit</u> </p>	<p><u>Gratin de légumes du jardin</u> : carottes, haricots plats et poireaux</p> <p><u>Salade de riz à la niçoise</u> : riz, poivrons, tomates, olives, oignons</p> <p><u>Carottes à la marocaine</u> : Carottes, oignons, cumin</p> <p><u>Duo de fleurettes</u> : chou-fleur, brocolis</p> <p>☺ : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></p> <p> : Viande bovine française</p> <p> : Produit local</p> <p>* : Plat contenant du porc</p> <p><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

MENUS

Semaine du 05 au 09 octobre 2020

LUNDI	MARDI
<p>Tomate vinaigrette à l'échalotte</p> <p>Escalope de poulet à la crème</p> <p>Fusilli au beurre</p> <p>Brebicrème</p> <p>Poires au sirop</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Filet de colin mariné à la provençale</p> <p>Purée</p> <p>Yaourt sucré  </p> <p>Fruit</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Terrine de saumon sauce cocktail ☺</p> <p>Boulettes d'agneau à l'orientale (pc) ☺</p> <p>Rouy</p> <p>Clafoutis tutti frutti ☺</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Salade verte, croûtons et emmental</p> <p>Nuggets de maïs</p> <p>Haricots verts</p> <p>Banane</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Quiche lorraine*</p> <p>Steak haché de bœuf sauce au fromage </p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Salade surprise : pâtes, tomates, maïs, mayonnaise.</p> <p>☺ : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></p> <p> : Viande bovine française</p> <p> : Produit local</p> <p>* : Plat contenant du porc</p> <p><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

LA SEMAINE DU GOÛT

DU 12 AU 18 OCTOBRE 2020



« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

MENUS CENTRES DE LOISIRS Semaine du 19 au 23 octobre 2020

LUNDI	MARDI
<p><i>Pommes de terre au thon</i></p> <p><i>Carbonade de bœuf</i>  </p> <p><i>Duo de carottes</i></p> <p><i>Croc'lait</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p><i>Carottes râpées</i>  <i>vinaigrette</i></p> <p><i>Lasagnes végétariennes (pc)</i></p> <p><i>Eclair au chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Endives aux noix</i></p> <p><i>Crêpinette au jus *</i></p> <p><i>Pommes sautées</i></p> <p><i>Fruit</i></p> <p><i>Mousse noix de coco</i> </p>	<p><i>Nems au poulet</i></p> <p><i>Sauté de poulet façon thai</i></p> <p><i>Légumes Wok</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i></p> <p><i>Compote pommes rhubarbe</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Feuilleté hot dog*</i></p> <p><i>Steak haché de saumon</i></p> <p><i>Courgettes à la crème</i></p> <p><i>Boursin ail et fines herbes</i></p> <p><i>Liégeois chocolat</i></p>	<p><i>Salade bretonne</i> : chou-fleur, tomates, oignons</p> <p><i>Légumes Wok</i> : julienne de légumes, haricots verts, brocolis, soja, sésame,</p> <p><i>Carbonade de bœuf</i> : oignons, carottes, thym, laurier, cassonade.</p> <p> : <i>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</i></p> <p> : <i>Viande bovine française</i></p> <p> : <i>Produit local</i></p> <p>* : <i>Plat contenant du porc</i></p> <p><i>En souligné</i> : <i>Les préconisations conformes au plan alimentaire</i></p>

MENUS CENTRES DE LOISIRS

Semaine du 26 au 30 octobre 2020

LUNDI	MARDI
<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Cachupa*(pc) ☰</p> <p><u>Camembert</u></p> <p>Fruit</p>	 <p><u>Menu Vegetarien</u></p> <p><u>Pizza</u></p> <p><u>Œufs durs et épinards</u> <u>sauce mornay (pc)</u> ☰</p> <p><u>Kiri</u></p> <p><u>Salade de fruits frais</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Sardines beurre</p> <p>Tourte jurassienne*</p> <p>Haricots verts</p> <p>Chantailou</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Salade croquante</p> <p>Filet de poulet sauce italienne</p> <p>Pommes quartiers</p> <p><u>Tartare ail et fines herbes</u></p> <p>Poires au chocolat</p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p><u>Salade de risoni à l'arrabiata</u> ☰</p> <p>Saucisson à l'ail *</p> <p>Lieu frais au beurre citronné (<u>pêche française</u>)</p> <p>Filet de colin gratiné au fromage</p> <p>Gratin de légumes</p> <p>Petits pois</p> <p><u>Cœur des Dames</u></p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit </p> <p><u>Beignet à la framboise</u></p>	<p><u>Salade de risoni à l'arrabiata</u> : pâtes risoni, thon, poivrons, tomates, oignons rouges.</p> <p><u>Cachupa*</u> : saucisse, haricots blancs, maïs, tomates, carottes, courgettes.</p> <p><u>Salade croquante</u> : radis, carottes, cèleri, vinaigrette</p> <p>☰ : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></p> <p> : Viande bovine française</p> <p> : Produit local</p> <p>* : Plat contenant du porc</p> <p><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »