

## MENUS Ecole PRESLES-EN-BRIE













Semaine du 03 au 07 janvier 2022

LUNDI	MARDI
<p>Potage potiron</p> <p>Lasagnes bolognaises (pc)</p> <p>Coulommiers</p> <p>Clémentine </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson pané</p>	 <p>Salade de concombres </p> <p>Tomate farcie veggi 's Riz</p> <p>Kiri </p> <p>Mousse au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Carottes râpées</p> <p>Boulettes de bœuf à l'orientale</p> <p>Semoule</p> <p>Cantal </p> <p>Nashi</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Falafel</p>	<p>Salade verte  vinaigrette à l'orange</p> <p>Parmentier de canard (pc) </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Galette des rois </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Parmentier de poisson</p> 
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Filet de colin meunière</p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Petit suisse aux fruits </p> <p>Pomme </p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Terrine de poissons    S/V : Œuf dur mayonnaise</p>	<p><u>S/P</u> : Sans porc                      <u>S/V</u> : Sans viande</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p> <p>➤</p>











## MENUS Ecole PRESLES-EN-BRIE

Semaine du 10 au 14 janvier 2022

LUNDI	MARDI
<p>Accras de poisson</p> <p>Bœuf aux carottes (pc)  </p> <p>Yaourt aux fruits mixés </p> <p>Kiwi</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Pané fromage épinards</p>	<p>Potage tomate</p> <p>Rôti de porc au thym* </p> <p>Penne</p> <p>Emmental </p> <p>Eclair au chocolat</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Rôti de dinde au thym S/V : Poisson en sauce</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pâté forestier *</p> <p>Sauté de poulet sauce basquaise</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Far breton aux pommes </p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Pâté de volaille S/V : Terrine de légumes Omelette au fromage</p>	 <p>Betteraves mimosa</p> <p>Chili végétarien (pc) </p> <p>Tartare nature</p> <p>Chocolat Liégeois </p>
VENREDI	INFORMATIONS
<p>Crêpe au fromage</p> <p>Filet de merlu citronné </p> <p>Trio de légumes </p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Banane</p>	<p><u>Chili végétarien</u> : égrainé de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz</p> <p>S/P : Sans porc S/V : Sans viande</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p> <p>➤</p>






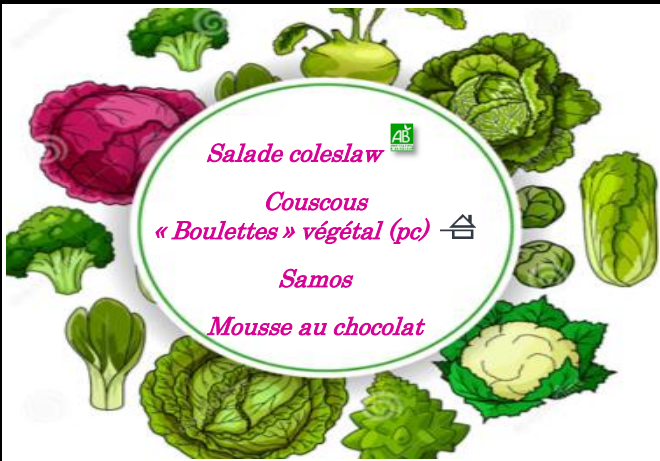





## MENUS Ecole PRESLES-EN-BRIE Semaine du 17 janvier au 21 janvier 2022

LUNDI	MARDI
<p>Potage (poireaux et pommes de terre)</p> <p>Saucisses de Strasbourg*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage blanc nature </p> <p>Orange </p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Saucisse de volaille S/V : Pané de tomate mozzarella</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Dés de colin aux graines de céréales </p> <p>Lentilles vertes</p> <p>Brie </p> <p>Gâteau basque</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade landaise</p> <p>Chipolatas* </p> <p>Petit-pois carottes</p> <p>Mimolette</p> <p>Litchi</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Saucisse de volaille S/V : Nuggets au fromage</p>	<p>Rosini au thon</p> <p>Choucroute* (pc) </p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Banane </p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Choucroute sans porc S/V : Choucroute de poisson</p>
VENDREDI	INFORMATIONS
 <p>Tarte aux trois fromages</p> <p>Green Burger</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Compote de pommes</p> <p>fraises </p>	<p><u>Salade Landaise</u> : salade verte, pdt, gésiers, tomates, maïs.</p> <p><u>Rosini au thon</u> : Rosini (pâtes), thon, tomates</p> <p><u>Green Burger</u> : quinoa rouge, brocolis, petit pois, chou frisé</p> <p><u>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u> : Sans viande</p> <p>➤ <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u></p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p> <p>➤</p>


















## MENUS Ecole PRESLES-EN-BRIE

Semaine du 24 au 28 janvier 2022








LUNDI	MARDI
<p>Tomates et maïs </p> <p>Cassoulet* (pc) </p> <p>Six de Savoie</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p> <p><u>Plats de substitution</u></p> <p>S/P : Cassoulet au poulet      S/V : Bâtonnets de mozzarella</p>	<p>Concombres à la crème </p> <p>Burger de veau</p> <p>Chou-fleur et brocolis</p> <p>Fromage ovale</p> <p>Clémentine</p> <p><u>Plat de substitution</u></p> <p>S/V : Pané fromage épinards</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Sardine beurre</p> <p>Pizza tomate chèvre et salade composée (pc)</p> <p>Rondelé nature</p> <p>Ile flottante</p> <p><u>Plat de substitution</u></p> <p>S/V : Falafels aux herbes de Provence</p>	 <p>Salade coleslaw </p> <p>Couscous « Boulettes » végétal (pc) </p> <p>Samos</p> <p>Mousse au chocolat</p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Filet de colin poêlé au beurre </p> <p>Carottes au beurre</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Kiwi </p>	<p><u>Couscous végétal</u> : boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous.</p> <p>S/P : Sans porc      S/V : Sans viande</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p> <p>➤</p>



## MENUS Ecole PRESLES-EN-BRIE Semaine du 31 janvier au 04 février 2022

LUNDI	MARDI
<p>Salade de l'Ouest</p> <p>Filet de poulet sauce chasseur</p> <p>Gratin de blettes et pommes de terre</p> <p>Pont l'Evêque </p> <p>Pomme </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Omelette</p>	 <p>Nems au poulet</p> <p>Grignotines de porc sauce asiatique*</p> <p>Riz cantonais</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Sauté de poulet sauce asiatique S/V : Poisson sauce asiatique</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Crêpe jambon fromage *</p> <p>Emincé de bœuf aux oignons </p> <p>Haricots verts </p> <p>Crêpe au chocolat</p> <p>C'est la Chandeleur </p>  <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Crêpe au fromage S/V : Crêpe au fromage Boulettes de sarrasin</p>	<p>Hachis Parmentier (pc)  </p> <p>Emmental </p> <p>Orange</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Parmentier de poisson</p>
VENDREDI	INFORMATIONS
 <p>Pizza au fromage</p> <p>Œufs durs  et épinards </p> <p>Sauce mornay (pc)</p> <p>Petit suisse aux fruits </p>	<p><u>Salade de l'Ouest</u> : fonds d'artichauts, tomates, maïs.</p> <p><u>Sauce chasseur</u> : Oignons et champignons</p> <p><u>Sauce asiatique</u> : Vinaigre de vin blanc, miel, sauce soja, graine de sésame, gingembre, ail, oignons, poivre.</p> <p><u>S/P</u> : Sans porc <span style="margin-left: 150px;"><u>S/V</u> : Sans viande</span></p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>









## MENUS Ecole PRESLES-EN-BRIE Semaine du 07 au 11 février 2022

LUNDI	MARDI
<p>Potage carotte pommes de terre</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/P : Pané de blé tomate mozzarella</p>	<p>Cassolette de poissons</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Poire </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Carottes râpées</p> <p>Chipolatas * </p> <p>Lentilles vertes </p> <p>Tarte au flan ☺</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Saucisse de volaille S/V : Poisson en sauce</p>	 <p>Samoussa aux légumes</p> <p>Omelette</p> <p>Chou-fleur au fromage </p> <p>Compote de pommes </p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Feuilleté de poisson au beurre blanc</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Cookies à la vanille et aux pépites de chocolat</p>	<p><u>Cassolette de poissons</u> : poissons, carottes, poireaux, crème fraîche.</p> <p>S/P : Sans porc S/V : Sans viande</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>










## MENUS Ecole PRESLES-EN-BRIE

Semaine du 14 au 18 février 2022

LUNDI	MARDI
<p>Tarte aux poireaux</p> <p>Bœuf mironton </p> <p>Gratin de courgettes et tomates</p> <p>Pomme </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson pané</p>	 <p><b>Œuf dur</b>  <b>mayonnaise</b></p> <p><b>Boulettes de sarrasin</b> <b>Haricots verts persillés</b></p> <p><b>Yaourt sucré</b> </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pizza</p> <p>Rôti de dinde à la cocotte</p> <p>Chou-fleur et brocolis</p> <p>Banane </p> <p><u>Plats de substitution</u> S/V : Pané fromagé</p>	<p>Potage potiron</p> <p>Boulettes d'agneau à la tomate</p> <p>Boulghour</p> <p>Petit suisse aux fruits </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Poisson meunière </p> <p>Röstis aux légumes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Madeleine </p>	<p><u>S/P</u> : Sans porc                      <u>S/V</u> : Sans viande</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



## MENUS Centre de loisirs PRESLES-EN-BRIE Semaine du 21 au 25 février 2022

LUNDI	MARDI
<p>Paupiette de veau à la tomate</p> <p>Petit-pois </p> <p>Yaourt aux fruits mixés </p> <p>Clémentine</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Omelette</p>	 <p><u>Betteraves</u>  <u>mimosa</u></p> <p><u>Raviolini ricotta et épinards (pc)</u></p> <p><u>Tarte au flan</u> </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Merguez grillées</p> <p>Chou-fleur au fromage </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Quatre-quarts aux pralines roses </p> <p><u>Plats de substitution</u> S/V : Nuggets de poisson</p>	<p>Tagliatelles au saumon (pc) </p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Pomme </p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Salade de crudités vinaigrette à l'estragon</p> <p>Boulettes de bœuf mironton  </p> <p>Cocos mijotés</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Boulette de sarrasin</p>	<p><u>Salade de crudités</u> : salade verte, soja, maïs, poivrons, oignons, vinaigrette à l'estragon</p> <p>S/P : Sans porc                      S/V : Sans viande</p> <p>➤ <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u></p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p> <p>➤</p>





## MENUS Centre de loisirs PRESLES-EN-BRIE Semaine du 28 février au 04 mars 2022

LUNDI	MARDI
<p><i>Saucisson sec*</i></p> <p><i>Blanc de poulet au velouté de tomate</i></p> <p><i>Carottes au beurre</i></p> <p><i>Fromage fouetté</i></p> <p><u>Plats de substitution</u>  <i>S/P : Roulade de volaille    S/V : Terrine de poisson                      Pané fromage épinards</i></p>	 <p><b>MARDI GRAS</b></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Salade de cœurs d'artichauts</i></p> <p><i>Bœuf aux olives </i></p> <p><i>Semoule </i></p> <p><i>Mousse au chocolat </i></p> <p><u>Plat de substitution</u>  <i>S/V : Falafels</i></p>	<p><i>Carottes râpées </i></p> <p><i>Filet de colin en paillotte</i></p> <p><i>Pommes vapeur</i></p> <p><i>Petit suisse aux fruits </i></p>
VENDREDI	INFORMATIONS
 <p><i>Croustillants de mozzarella</i></p> <p><i>Omelette basquaise</i></p> <p><i>Coquillettes </i></p> <p><i>Banane </i></p>	<p><i>S/P : Sans porc</i>                      <i>S/V : Sans viande</i></p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></p>

