










MENUS Centre de loisirs PRESLES EN BRIE

Semaine du 02 au 06 mai 2022

LUNDI	MARDI
<p>Rôti de dinde aux herbes</p> <p>Riz</p> <p>Samos</p> <p>Compote de pommes </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>	 <p>Parmentier de légumes (pc)</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Orange</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Crêpe au fromage</p> <p>Sauté de veau sauce basquaise</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson pané</p>	<p>Goulash de bœuf à la hongroise</p> <p>Carottes au jus </p> <p>Brie </p> <p>Banane</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Boulettes de sarrasin</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Filet de colin mariné citron et huile d'olive </p> <p>Purée</p> <p>Petit-suisse aux fruits</p>	<p><u>Goulash de bœuf à la hongroise</u> : tomates, poivrons, carottes, cèleri, paprika.</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>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



MSC Pêche Durable



Plat fait maison



Haute Valeur Environnementale



Produit Issu de l'agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée

MENUS Ecole PRESLES EN BRIE Semaine du 09 au 13 mai 2022

LUNDI	MARDI
<p>Saucisson sec*</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage blanc sucré </p> <p><u>Substitution</u> S/P : Mortadelle de volaille S/V : Terrine de saumon / Poisson pané</p>	<p>Steak haché de bœuf et ketchup</p> <p>Frites </p> <p>Edam</p> <p>Pâtisserie</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Omelette au fromage</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Falafels à la tomate</p> <p>Haricots verts </p> <p>Quatre-quarts </p>	<p>Chipolatas grillées * </p> <p>Chou-fleur et brocolis </p> <p>Samos</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Saucisse de volaille / S/V : Pané fromagé</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomates et maïs</p> <p>Colin poêlé au beurre </p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Yaourt sucré</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>>  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>> * Plat contenant du porc</p>



MENUS Ecole PRESLES EN BRIE Semaine du 16 au 20 mai 2022

LUNDI	MARDI
 <p>Melon </p> <p>Croustillants au fromage Coquillettes</p> <p>Brownies</p>	<p>Tajine de poissons pdt et olives (pc)  </p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Banane</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Omelette au fromage </p> <p>Gratin de salsifis</p> <p>Cantal </p> <p>Pêche </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Omelette au fromage</p>	<p>Paupiette de veau au jus</p> <p>Purée </p> <p>Coulommiers</p> <p>Madeleine pur beurre </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Filet de colin mariné</p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Sauté de poulet vallée d'auge</p> <p>Semoule</p> <p>Petit-suisse sucré</p> <p>Poire </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Falafels en sauce</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>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



armor cuisine








la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole PRESLES EN BRIE Semaine 23 au 27 mai 2022

LUNDI	MARDI
 <p><i>Carottes râpées vinaigrette à l'orange</i></p> <p><i>Boulettes de riz Chou-fleur et brocolis</i></p> <p><i>Fromage frais aux fruits</i></p>	<p>Melon </p> <p>Fricadelle de bœuf à la tomate</p> <p>Macaroni</p> <p>Yaourt sucré </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Pané de blé tomate-mozzarella</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Cuisse de poulet rôti</p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>Petit-suisse nature </p> <p>Clafoutis tutti-frutti </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>	
VENDREDI	« INFORMATIONS »
	<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>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



MENUS Ecole PRESLES EN BRIE Semaine du 30 mai au 03 juin 2022









LUNDI	MARDI
<p>Pastèque</p> <p>Jambon cornichons*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Jambon de dinde S/V : Boulettes de sarrasin à l'orientale</p>	<p>Pâté de campagne*</p> <p>Filet de colin sauce provençale </p> <p>Carottes persillées </p> <p>Banane </p> <p><u>Substitution</u> S/P : Pâté de volaille / S/V : Terrine de poisson</p>
MERCDREDI	JEUDI
<p>Quiche Lorraine*</p> <p>Filet de hoki poêlé au beurre</p> <p>Jardinière de légumes </p> <p>Gâteau basque</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Tarte au fromage / S/V : Tarte au fromage</p>	<p>Melon vert</p> <p>Couscous « boulettes / merguez » (pc) </p> <p>Carré de l'Est</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Couscous au poisson (pc)</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p>Concombres au yaourt </p> <p>Omelette au fromage Pommes noisette</p> <p>Compote Pommes-fraises</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>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole PRESLES EN BRIE Semaine du 06 au 10 juin 2021

LUNDI	MARDI
	Tomates vinaigrette  Cordon bleu Farfalle Crème dessert vanille
MERCREDI	JEUDI
Rôti de veau au thym Cocos mijotés Yaourt aux fruits Pêche <u>Substitution</u> S/V : Croustillant fromage épinards	 <p>Boulettes de sarrasin lentilles garnies (pc)  Yaourt sucré Muffin au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
Feuilleté hot dog* Pavé de poisson napolitain  Poêlée de légumes  Liégeois chocolat  <u>Substitution</u> S/P : Feuilleté au fromage / S/V : Feuilleté au fromage	<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>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



MSC Pêche
Durable



Plat fait maison



Haute Valeur
Environnementale











Produit Issu de l'agriculture
Biologique












Appellation d'Origine
Protégée

MENUS Ecole PRESLES EN BRIE Semaine du 13 au 17 juin 2022

LUNDI	MARDI
<p>Betteraves vinaigrette (stock)</p> <p>Escalope de poulet pané</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Yaourt nature </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson pané</p>	<p>Melon charentais</p> <p>Raviolis au bœuf gratinés au fromage (pc) (stock)</p> <p>Tarte aux fruits</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Raviolini ricotta épinards</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Rôti de dinde et ketchup</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Kiwi</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>	<div style="display: flex; align-items: center;">  <div> <p>Mixed grill* </p> <p>Taboulé </p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Cookies</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Mixed grill (sans porc) S/V : Poisson mariné </p> </div>  </div>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <div style="position: absolute; top: 20%; left: 20%; border: 2px solid green; border-radius: 50%; padding: 10px; text-align: center;"> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Salade composée</p> <p>Compote de pommes (stock)</p> </div>	<p><u>Mixed grill*</u>: chipolatas et merguez</p> <p><u>Salade composée</u> : salade verte, tomates, maïs, oignons rouges</p> <p><u>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u> : Sans viande</p> <ul style="list-style-type: none"> > L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison >  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités > * Plat contenant du porc






MENUS Ecole PRESLES EN BRIE Semaine du 20 au 24 juin 2022

LUNDI	MARDI
<p>Aiguillettes de poulet au gingembre</p> <p>Fusilli au beurre</p> <p>Yaourt à la vanille </p> <p>Pêche</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Marmite de poisson</p>	<p>Fish and chips (pc) </p> <p>Croc lait</p> <p>Abricots</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Croque-Monsieur* et salade mixte (pc)</p> <p>Faisselle </p> <p>Cerises</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Croque-Monsieur au jambon de dinde S/V : Omelette</p>	 <p>Melon charentais </p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Eclair au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Filet de poulet rôti</p> <p>Ratatouille et pommes de terre </p> <p>Petit-suisse aux fruits </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Falafels en sauce</p>	<p><u>Salade mixte</u> : tomates et salade verte</p> <p><u>Fish and chips</u> : beignets de poissons, frites, sauce tartare</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>></p> <p>>  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>> * Plat contenant du porc</p>








MENUS Ecole PRESLES EN BRIE Semaine du 27 juin au 01 juillet 2022

LUNDI	MARDI
<p><i>Œuf dur (mayonnaise en dosette) </i></p> <p><i>Rôti de dinde</i></p> <p><i>Coquillettes</i></p> <p><i>Kiri</i></p> <p><u>Substitution</u> <i>S/V : Pané de blé tomate mozzarella</i></p>	<p><i>Filet de colin sauce au citron </i></p> <p><i>Beignets de chou-fleur</i></p> <p><i>Yaourt sucré </i></p> <p><i>Marbré au chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
 <p><i>Pizza</i></p> <p><i>Œufs durs </i></p> <p><i>Epinards sauce mornay </i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i></p> <p><i>Salade de fruits frais</i></p>	<p><i>Paëlla (pc) </i></p> <p><i>Fromage ovale</i></p> <p><i>Ananas au sirop</i></p> <p><u>Substitution</u> <i>S/V : Paëlla de la mer (pc) </i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Melon Charentais </i></p> <p><i>Jambon de dinde</i></p> <p><i>Chips</i></p> <p><i>Emmental </i></p> <p><i>Beignet au chocolat</i></p> <p><u>Substitution</u> <i>S/V : Salade de pomme de terre au thon (pc)</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>Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</i></p> <p>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></p>



MENUS Ecole PRESLES EN BRIE

Semaine du 04 au 07 juillet 2022

LUNDI	MARDI
<p>Cordon bleu</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Oreillons d'abricots au sirop</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson pané</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Lasagnes Bolognaise (pc)</p> <p>Compote de pommes </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Lasagne végétale</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Filet de lieu à la niçoise</p> <p>Ebly garni aux petits légumes</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Marbré au chocolat </p>	<p>Melon </p> <p>Poulet rôti et ketchup</p> <p>Frites</p> <p>Mousse au chocolat <u>Substitution</u> S/V : Omelette</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
	<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>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



MSC Pêche
Durable



Plat fait maison



Haute Valeur
Environnementale



Produit Issu de l'agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée