












MENUS Ecole PRESLES EN BRIE





Semaine du 07 au 11 mars 2022

LUNDI	MARDI
<p>Tarte au fromage</p> <p>Rôti de dinde </p> <p>Potatoes</p> <p>Petit suisse sucré </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Pané tomate mozzarella</p>	<p>Saucisse fumée*</p> <p>Lentilles au jus</p> <p>Faisselle </p> <p>Madeleine pépites au chocolat </p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Saucisse de volaille S/V : Poisson pané</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Sauté de bœuf à l'ancienne </p> <p>Courgettes et pommes de terre</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Far breton aux pruneaux </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Boulettes de sarrasin</p>	 <p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Galette de riz, lentilles colombo Haricots verts persillés</p> <p>Eclair au chocolat</p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Surimi mayonnaise</p> <p>Brandade de poissons (pc) </p> <p>Yaourt aromatisé </p>	<p><u>Sauté de bœuf à l'ancienne</u> : oignons, champignons, carottes,</p> <p><u>Galette de riz, lentilles colombo</u> : riz, blé, lentilles, épice colombo, blanc d'œuf, basilic, persil, cardamome.</p> <p>S/P : Sans porc S/V : Sans viande</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison ➤ * Plat contenant du porc ➤













MENUS Ecole PRESLES EN BRIE

Semaine du 14 au 18 mars 2022

LUNDI	MARDI
<p>Rôti de porc *</p> <p>Haricots beurre </p> <p>Fromage blanc sucré </p> <p>Orange</p> <p><u>Plats de substitution</u> <i>S/P</i> : Rôti de dinde <i>S/V</i> : Nuggets de poisson</p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Steak haché sauce au fromage </p> <p>Frites</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p><u>Plat de substitution</u> <i>S/V</i> : Spaghetti au thon à la bolognaise</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Sauté de dinde aux olives</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Pont l'évêque </p> <p>Crème brûlée </p> <p><u>Plat de substitution</u> <i>S/V</i> : Filet de poisson aux olives</p>	<p>Pâté de campagne *</p> <p>Filet de lieu frais (Pêche Française) </p> <p>Pommes röstis</p> <p>Kiwi</p> <p><u>Plats de substitution</u> <i>S/P</i> : Pâté de volaille <i>S/V</i> : Pomelos en quartiers</p>
VENDREDI	INFORMATIONS
 <p>Concombre bulgare </p> <p>Falafels à la sauce tomate</p> <p>Boulghour</p> <p>Compote de pommes et biscuit </p>	<p><u>Concombre bulgare</u> : crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre.</p> <p><i>S/P</i> : Sans porc <i>S/V</i> : 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>









MENUS Ecole PRESLES EN BRIE

Semaine du 21 au 25 mars 2022

LUNDI	MARDI
<p>Yassa de poulet (pc) </p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Poire</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette à l'orange </p> <p>Colin gratiné au fromage </p> <p>Macaroni</p> <p>Crème dessert chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Crépinette au jus*</p> <p>Chou-fleur </p> <p>Vache qui rit </p> <p>Quatre-quarts </p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Paupiette de dinde S/V : Pané fromager</p>	<p>MENU DU PRINTEMPS</p> 
VENREDI	INFORMATIONS
 <p>Parmentier de légumes (pc) </p> <p>Fromage blanc sucré </p> <p>Cookies vanille et aux pépites de chocolat</p>	<p><u>Yassa de poulet</u> : pilons de poulet, tomates, gingembre, citron confit / riz</p> <p><u>Parmentier de légumes</u> : purée de pommes de terre, carottes, haricots rouges, fèves, poivrons, oignons, tomates</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 ➤ * Plat contenant du porc



MENUS Ecole PRESLES EN BRIE Semaine du 28 mars au 01 avril 2022

LUNDI	MARDI
<p>Tajine d'agneau aux fruits secs (pc) ☺</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Orange </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Tajine de poisson (pc)</p>	 <p>Tomates mozzarella</p> <p>Lasagnes à la provençale (pc) </p> <p>Mousse au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade piémontaise</p> <p>Saucisse de Toulouse*</p> <p>Petit-pois </p> <p>Crème dessert popcorn ☺</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Saucisse de volaille S/V : Salade de pommes de terre / Boulettes de sarrasin</p>	<p>Pâté en croûte de volaille</p> <p>Boulettes de bœuf sauce bourgeoise </p> <p>Beignets de courgettes</p> <p>Flan nappé caramel</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Salade fantaisie Omelette</p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p>Filet de poisson pané </p> <p>Duo de carottes </p> <p>Samos</p> <p>Banane </p>	<p><u>Tajine d'agneau aux fruits secs</u> : agneau, pruneaux, abricots secs, amandes / semoule</p> <p><u>Salade piémontaise</u> : pdt, tomates, jambon de dinde, poivrons, olives, cornichons, œuf dur, mayonnaise</p> <p><u>Lasagnes à la provençale</u> : pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental</p> <p><u>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u> : Sans viande</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u> ➤ * Plat contenant du porc ➤



MENUS Ecole PRESLES EN BRIE

Semaine du 04 au 08 avril 2022

LUNDI	MARDI
<p>Rôti de porc *</p> <p>Petit-pois à la française </p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Ananas</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Rôti de dinde S/V : Poisson pané</p>	<p>Paupiette de veau</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Banane </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Nuggets de fromage</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Omelette </p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Samos</p> <p>Salade de fruits frais</p>	 <p>Salade Marco Polo </p> <p>Pizza au fromage et salade verte (pc)</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Pâtisserie</p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p>Friand au fromage</p> <p>Marmite de poissons </p> <p>Mijoté de légumes</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Liégeois vanille </p>	<p><u>Mijoté de légumes</u> : carottes, haricots plats, chou-fleur</p> <p><u>Salade Marco Polo</u> : pâtes, surimi, poivrons, mayonnaise, persil</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 11 au 15 avril 2022

LUNDI	MARDI
 <p>Œuf dur  (mayonnaise en dosette)</p> <p>Curry de lentilles (pc) </p> <p>Yaourt au sucre de canne</p>	<p>Grignotine de porc sauce barbecue *</p> <p>Gratin de courgettes </p> <p>Fromage blanc nature </p> <p>Kiwi</p> <p><u>Plat de substitution</u></p> <p>S/P : Sauté de volaille sauce barbecue S/V : Poisson pané</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Steak haché  sauce cheddar </p> <p>Ebly aux champignons</p> <p>Cantal </p> <p>Mousse à la framboise </p> <p><u>Plats de substitution</u></p> <p>SS/V : Omelette</p>	
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p>Pavé de merlu sauce nordique</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Banane </p>	<p><u>Curry de lentilles</u> : lentilles, carottes, petit-pois, pommes de terre, oignons, persil.</p> <p><u>Sauce nordique</u> : crème fraîche, aneth</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>



MENUS Ecole PRESLES EN BRIE

Semaine du 18 au 22 avril 2022

LUNDI	MARDI
	<p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts persillés </p> <p>St Môret</p> <p>Compote de pommes </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Mortadelle*</p> <p>Sauté de bœuf sauce charcutière </p> <p>Farfalle </p> <p>Clafoutis aux poires et amandes</p> <p><u>Plats de substitution</u> <i>S/P</i> : Mortadelle de volaille <i>S/V</i> : Tomate Falafels en sauce</p>	 <p>Betteraves </p> <p>vinaigrette</p> <p>Parmentier de légumes (pc)</p> <p>Yaourt sucré </p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p>Filet de lieu « frais » sauce citron vert </p> <p>Pommes röstis</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Gâteau marbré au chocolat</p>	<p><u>Parmentier de légumes</u> : purée de pommes de terre, carottes, haricots rouges, fèves, poivrons, oignons, tomates</p> <p><i>S/P</i> : Sans porc <i>S/V</i> : Sans viande</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison ➤ * Plat contenant du porc ➤



MENUS Centre de loisirs PRESLES EN BRIE Semaine du 25 au 29 avril 2022

LUNDI	MARDI
<p>Grignotine de porc au miel *</p> <p>Semoule aux légumes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pomme </p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Sauté de volaille au miel S/V : Bâtonnets mozzarella</p>	<p>Filet de colin beurre blanc </p> <p>Lentilles jaunes</p> <p>Tartare nature</p> <p>Pâtisserie</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p>Salade surprise</p> <p>Tortilla au fromage </p> <p>Salade verte </p> <p>Tarte au flan </p>	<p>Boulettes de bœuf à la tomate </p> <p>Haricots beurre </p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Kiwi</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Boulette de sarrasin à la tomate</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Concombre vinaigrette à la ciboulette </p> <p>Blanquette de veau / riz (pc) </p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Blanquette de poisson/riz</p>	<p><u>Tortilla au fromage</u> : pdt, oignons, fromage</p> <p><u>Salade surprise</u> : pâtes, tomates, maïs, mayonnaise</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>

