



Ville de Presles en Brie - Novembre/Décembre 2018

Du 5 au 9 novembre 2018



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

PLAT VEGETARIEN

Salade farandole

(scarole, chicorée, frisée, chou blanc, radi, mais)

Salade hollandaise

(carotte, chou blanc, céleri, batavia)

Potage de légumes

(carottes, pdt, poireaux)

Betteraves vinaigrette

Haricots verts vinaigrette

Endives et croûtons

Carottes râpées à la vinaigrette

Sauté de bœuf Mironton

Lasagnes au saumon

Œufs durs sauce Mornay

Jambon de Paris

Jambon de dinde

Steak de colin sauce mexicaine

Pommes rissolées

Printanière de légumes

Macaronis et fromage râpé

Chou fleur

Brie

Yaourt aromatisé

Saint nectaire

Petit moulé nature

Petit suisse aux fruits

Mousse au chocolat

Roulé aux myrtilles

Fruit de saison

Fruit de saison

Gaufre fantasia

Plats préférés des enfants

Innovation culinaire

Elaboré dans nos cuisines

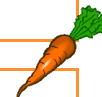
Recettes d'ici et d'ailleurs

Poisson MSC

Produits BIO

Viande bovine française

Production locale





Ville de Presles en Brie - Novembre/Décembre 2018

Du 12 au 16 novembre 2018



elior @



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de tortis à la niçoise

Céleri à la rémoulade

Crèmeux frais

Potage Dubarry
(chou-fleurs)

Chou rouge sauce enrobante
à l'ail

Sauté de dinde sauce diable

Calamars

Rôti de veau au jus

Boulettes de bœuf sauce
basquaise

Cordon bleu

Haricots verts

Pêlé mèle provençal

Rostis de légumes

Semoule

Purée de pomme de terre

Fromage blanc aux fruits

Rondelé nature

Camembert

Yaourt nature et sucre

Gouda

Fruit de saison

Crêpe au chocolat

Gélifié au caramel

Fruit de saison

Liégeois à la vanille

Plats préférés
des enfants

Poisson MSC

Innovation
culinaire

Produits BIO

Elaboré dans nos
cuisines

Viande bovine
française

Recettes
d'ici et d'ailleurs

Production locale





Ville de Presles en Brie - Novembre/Décembre 2018

Du 19 au 23 novembre 2018

Le portugal,
un régal



elior @



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de boulgour à l'orientale



Salade harmonie vinaigrette caramel
(scarole, chou rouge, maïs)



Potage paysan
(pommes de terre, poireaux, courgettes et carottes)

Salade portugaise

(pois chiches, olives noires, ciboulette, tomates, poivron, fromage blanc)



Chou rouge vinaigrette



Omelette au fromage



Sauté de boeuf sauce lyonnaise

Poulet rôti

Moules à la Portugaise



Colin ail et fines herbes



Epinars béchamel

Petits pois

Pommes smiles

Riz Portugais



Mélange de légumes et brocolis

Petit suisse aux fruits

P'tit Louis



Brie

Edam



Yaourt nature et sucre



Fruit de saison



Compote de pomme fraise



Fruit de saison



Pastel de nata



Cake noix de coco



Plats préférés des enfants



Poisson MSC



Innovation culinaire



Produits BIO



Elaboré dans nos cuisines



Viande bovine française



Recettes d'Ici et d'ailleurs



Production locale



Ville de Presles en Brie - Novembre/Décembre 2018

Du 26 novembre au 30 novembre 2018



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

PLAT VEGETARIEN

Haricots verts vinaigrette




Salade anglaise
(laitue, cheddar)

Taboulé

Potage au potiron




Salade Coleslaw



Saucisses de Francfort
Saucisse de Francfort volaille

Colin pané et citron





Galette Tex mex

Roti de boeuf sauce olives




Croque monsieur
Croque monsieur de dinde

Lentilles

Blé bio et ratatouille



Légumes danois

Printanière de légumes

Salade verte



Yaourt nature et sucre



Tomme noire

Petit suisse nature et sucre

Gouda




Petit moulé aux noix

Fruit de saison



Mousse au chocolat noir

Fruit de saison




Fruit de saison



Roulé au chocolat



Plats préférés des enfants

Poisson MSC



Innovation culinaire

Produits BIO



Elaboré dans nos cuisines

Viande bovine française



Recettes d'ici et d'ailleurs

Production locale





Ville de Presles en Brie - Novembre/Décembre 2018

Du 3 au 7 décembre 2018



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade farandole

(Scarole, chicorée, frisée, chou blanc, radis, maïs)



Carottes râpées



Potage St Germain
(pois cassés)



Macédoine mayonnaise



Salade verte



Calamars



Sauté de porc sauce Bercy

Sauté de dinde basilic



Rôti de veau sauce andalouse

Bolognaise de bœuf



Brandade de morue

Riz à la tomate

Légumes aioli

Jeunes carottes à la ciboulette

Macaronis



Tartare ail et fines herbes

Emmental



Edam

Yaourt aromatisé

Carré de l'est

Compote de pommes



Liégeois au chocolat



Fruit de saison



Fruit de saison



Gaufre pâtissière



Plats préférés des enfants



Poisson MSC



Innovation culinaire



Produits BIO



Elaboré dans nos cuisines



Viande bovine française



Recettes d'ici et d'ailleurs



Production locale





Ville de Presles en Brie - Novembre/Décembre 2018

Du 10 au 14 décembre 2018



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

PLAT VEGETARIEN

Salade harmonie

Saucisson sec
Coupelle de pâté de volaille

Carottes vinaigrette

Potage parmentier
(PDT, Poireau)

Mâche et betteraves

Boulettes azuki

Poissonette

Omelette au fromage

Rôti de bœuf au jus

Cassoulet
Cassoulet sans porc

Jardinière de légumes

Haricots verts

Ratatouille

Pommes smiles

Montboissier

Petit suisse aux fruits

Brie

Yaourt nature et sucre

Fraidou

Eclairau chocolat

Fruit de saison

Tarte flan

Fruit de saison

Crêpe caramel beurre salé

Plats préférés
des enfants

Poisson MSC

Innovation
culinaire

Produits BIO

Elaboré dans nos
cuisines

Viande bovine
française

Recettes
d'Ici et d'ailleurs

Production locale





Ville de Presles en Brie - Novembre/Décembre 2018



Du 17 au 21 décembre 2018

Repas de Noël



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Macédoine mayonnaise

Chou rouge râpé vinaigrette

Potage Longchamps
(petit pois)

Salade de mâche et saumon fumé

Salade verte

Pavé de poisson napolitain

Sauté de bœuf
sauce bobotie

Chipolatas
Merguez

Rôti de dinde farci sauce
noël

Hoki pané

Petit pois

Haricots verts

Choux de Bruxelles

Pommes paillassons

Courgettes à la béchamel

Petit suisse aux fruits

Bleu

Saint Paulin

Gâteau de Noël et crème
anglaise

Bûchette de chèvre

Fruit de saison

Gaufre pâtissière

Fruit de saison

Clémentine

Père Noël en chocolat

Mousse au chocolat noir

Plats préférés
des enfants

Innovation
culinaire

Elaboré dans nos
cuisines

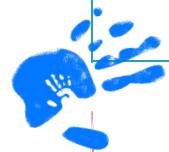
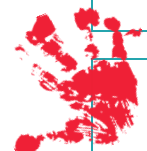
Recettes
d'Ici et d'ailleurs

Poisson MSC

Produits BIO

Viande bovine
française

Production locale





Ville de Presles en Brie - Novembre/Décembre 2018

Du 24 au 28 décembre 2018



V
A
C
A
N
C
E

VACANCES SCOLAIRES

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------|--|---|---|--|
| |  F E R I E  | Coupelle de pâté de campagne et cornichons Coupelle de pâté de volaille et cornichons |  Potage Essau (Lentilles)  | PLAT VEGETARIEN Pomelos et sucre   |
| | |  Boulettes de bœuf sauce marengo | Rôti de veau à l'ancienne | Tortis à la méditerranéenne |
| | | Bouलगour pilaf |  Epinards béchamel | |
| | | Croc lait | Fromage fondu Président |  Yaourt aromatisé  |
| | | Fruit de saison   | Fruit de saison   | Moelleux au chocolat frais |

Plats préférés des enfants



Poisson MSC



Innovation culinaire



Produits BIO



Elaboré dans nos cuisines



Viande bovine française



Recettes d'ici et d'ailleurs



Production locale





Ville de Presles en Brie - Novembre/Décembre 2018

Du 31 décembre 2018 au 4 janvier 2019



VACANCES SCOLAIRES

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

V
A
C
A
N
C
E
S

F
E
R
I
E

Laitue Iceberg

Potage de légumes 




Céleri râpé et mayonnaise


Saucisse de Toulouse

Saucisse de volaille

Médaille de merlu sauce lombarde

Lasagnes de saumon


Jardinière de légumes

Blé pilaf 

Petit suisse nature et sucre 



Fromage blanc aux fruits

Camembert 

Tarte Normande




Fruit de saison

Crème dessert à la vanille

Plats préférés des enfants 

Poisson MSC 

Innovation culinaire 

Produits BIO 

Elaboré dans nos cuisines 

Viande bovine française 

Recettes d'ici et d'ailleurs 

Production locale 