



Ville de Presles en Brie - Septembre/Octobre 2018

Du 3 Septembre au 7 Septembre 2018



VIVE LA RENTRÉE !

Menu de rentrée

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Tomate vinaigrette   Vinaigrette au basilic	 Salade de coquillettes à la parisienne	 Thon mayonnaise	 Jus d'orange  Salade verte	 Concombre vinaigrette
 Nuggets de volaille 	 Steak de colin sauce citron	 Rôti de bœuf au jus	 Vinaigrette au miel	 Vinaigrette au persil
 Petit pois extra fin	 Carottes vichy	 Riz	 Frites	 Semoule au jus
 Cotentin 	 Coulommiers	 Rondelé nature	 Fromy	 Petit suisse nature et sucre
 Gaufre fantasia 	 Fruit de saison	 Fruit de saison	 Mister freeze 	 Eclair au chocolat 

Innovation culinaire



Plats préférés des enfants



Viande VBF



Produits BIO



Elaboré dans nos cuisines



Production locale









Ville de Presles en Brie - Septembre/Octobre 2018

Du 10 Septembre au 14 Septembre 2018



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Menu Végétarien				
Salade exotique (carottes, céleri, haricots verts, courgette, maïs, ananas, mangue, poivron) 	Taboulé 	Courgettes râpées 	Rillettes de sardine	Melon
Vinaigrette moutarde à l'ancienne		Vinaigrette à l'échalote 		
Omelette au fromage	Calamars à la romaine	Sauté de poulet sauce orientale	Escalope de veau sauce tomate	Penne de la mer 
Ratatouille et riz 	Mélange légumes brocolis	Boulgour	Haricots verts	
Tomme blanche	Petit suisse aux fruits 	Cotentin nature	Yaourt nature et sucre 	Saint Paulin
Mousse au chocolat au lait 	Fruit de saison 	Fromage blanc et oréo	Fruit de saison 	Tarte flan fraîche 
	Innovation culinaire  Produits BIO 	Plats préférés des enfants  Elaboré dans nos cuisines 	Viande VBF  Production locale 	



Ville de Presles en Brie - Septembre/Octobre 2018

Du 17 Septembre au au 21 Septembre 2018































LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Tomates vinaigrette Vinaigrette à la ciboulette	Saucisson sec et cornichons Coupelle de pâté de volaille	Salade de pomme de terre à la parisienne	Radis rondelle et maïs Vinaigrette moutarde à l'ancienne	Cœur de frisée Vinaigrette au basilic
Lasagne de saumon	Merguez 	Sauté de porc sauce charcutière	Rôti de bœuf sauce chasseur 	Steak de colin au curry
	Pommes rissolées	 Printanière de légumes	Courgettes	Poêlée de légumes
Cotentin	Petit suisse aux fruits	Camembert	 Yaourt nature sucré 	 Gouda
Cône vanille 	 Fruit de saison	 Fruit de saison	 Gaufre pâtissière	Beignet framboise
	Innovation culinaire Produits BIO	Plats préférés des enfants Elaboré dans nos cuisines	Viande VBF Production locale	



Ville de Presles en Brie - Septembre/Octobre 2018

Du 24 Septembre au 28 Septembre 2018
















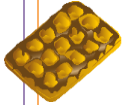




LUNDI	MARDI	MERCREDI	Menu amérique du sud JEUDI	VENDREDI
Salade penne au pesto 	Duo de carottes Vinaigrette au miel 	Mélange catalan Vinaigrette au persil 	  Salade amérindienne (salade verte et cœur de palmier) Vinaigrette au basilic 	 Pastèque 
Cordon bleu	Filet de colin pané frais	Sauté de porc sauce dijonnaise 	Chili con carne	Lasagne bolognaise
Jeunes carottes	Haricots beurre	Pomme vapeur	 Riz créole 	
Brie 	 Tomme noire	Yaourt aromatisé  	 Rondelé aux noix	Fromage blanc nature et sucre
 Fruit de saison	Gélifié vanille 	 Fruit de saison	Ananas et noix de coco râpé	 Cake chocolat 
	Innovation culinaire  Produits BIO 	Plats préférés des enfants  Elaboré dans nos cuisines 	Viande VBF  Production locale 	



Ville de Presles en Brie - Septembre/Octobre 2018

Du 1er Octobre au 5 Octobre 2018



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Menu Végétarien		
Coleslaw	Crêpe jambon fromage Crêpe fromage	 Carottes râpées	Salade de betteraves et sa vinaigrette aux agrumes	Salade chinoise 
Vinaigrette à l'échalote 		Vinaigrette à la ciboulette 		Vinaigrette moutarde à l'ancienne 
Saucisse de toulouse	Pavé de colin napolitain	Croq veggie fromage	Rôti de bœuf aux 4 épices 	Blanquette de moules et fruits de mer
Lentilles	Printanière de légumes	Epinard béchamel et PDT 	 Macaronis	Haricots verts
Carré de l'est 	Fromage fondu président	 Saint Paulin	 Petit suisse aux fruits	Petit moulé ail et fines herbes
Compote de pomme	Fruit de saison 	Liégeois à la vanille 	 Fruit de saison 	 Gaufre fantasias 
	Innovation culinaire  Produits BIO 	Plats préférés des enfants  Elaboré dans nos cuisines 	Viande VBF  Production locale 	



Ville de Presles en Brie - Septembre/Octobre 2018

Du 8 Octobre au 12 Octobre 2018



La semaine du goût

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Menu végétarien				
Concombre au basilic	Taboulé boulgour et brunoises	Salade verte et cœur de palmier	Salade croquante (chou blanc, brunoise de carotte et rémoulade)	Carottes râpées
Vinaigrette basilic		Vinaigrette miel	Vinaigrette au persil	Vinaigrette à l'échalote
Galette tex-mex	Sauté de bœuf petit déj (chocolat/corn flakes)	Escalope de porc à l'estragon* Quenelle de brochet sauce estragon	Emincé de poulet milanaise 	Steak de colin aux abricots
Mélange de légumes et haricots plats	Petit pois extra fins	Riz amande et ananas	Semoule aux raisins 	Duo de courgettes jaune et verte
Camembert	Yaourt sucré	Edam	Petit suisse aux fruits	Fraidou
Compote pomme framboise	Fruit de saison 	Stracciatella brisures de Daim	Pomme et fondue au chocolat 	Moelleux à la violette

Innovation culinaire

Plats préférés des enfants

Viande VBF

Produits BIO

Elaboré dans nos cuisines

Production locale



Ville de Presles en Brie - Septembre/Octobre 2018

Du 15 Octobre au 19 Octobre 2018



		Menu Oriental		
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Lentilles	Chou blanc vinaigrette	Roulade de volaille	Carottes râpées aux raisins secs	Salade verte 
	 Vinaigrette à la ciboulette		 Vinaigrette au basilic	 Vinaigrette moutarde à l'ancienne
Cube de colin pané	Boulette de bœuf sauce orientale	Palette de porc au jus	 Couscous merguez	Hachis parmentier
Haricot beurre	 Carottes à la ciboulette 	 Blé pilaf		
 Tomme blanche	Brie 	Fromage blanc aux fruits	 Yaourt nature sucré 	Petit moulé nature
 Fruit de saison 	Flan nappé au caramel	 Fruit de saison 	Roulé myrtille	 Milk Shake framboise 
	Innovation culinaire  Produits BIO 	Plats préférés des enfants  Elaboré dans nos cuisines 	Viande VBF  Production locale 	



Ville de Presles en Brie - Septembre/Octobre 2018

Du 22 Octobre au 26 Octobre 2018



VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Menu végétarien				
Céleri au fromage blanc et citron	Salade piémontaise 	Coleslaw	Salade de haricots verts 	Carottes râpées et maïs  
 Vinaigrette au miel			 Vinaigrette au basilic	
Omelette nature	Médailillon de merlu sauce aurore	Chipolatas	 Bœuf sauté sauce diable	Filet de lieu noir frais sauce oseille
Petit pois 	Légumes aïoli	 Lentilles au jus	Printanière de légumes	Riz Créole 
Buchette mi-chèvre	Yaourt Velouté fruit	Fol Epi p'tit Roulé	Petit suisse sucré	Fromage frais au sel de guérande
Compote pomme vanille	Fruit de saison  	Stracciatella chocolat 	 Fruit de saison	 Moelleux spéculoos 
	Innovation culinaire  Produits BIO 	Plats préférés des enfants  Elaboré dans nos cuisines 	Viande VBF  Production locale 	
















Ville de Presles en Brie - Septembre/Octobre 2018

Du 29 Octobre au 2 Novembre 2018



VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Crêpe au fromage	Salade harmonie	 Salade de tomates et maïs	Féié	 Chiffonnade de salade vinaigrette "terroir"
Boulettes d'agneau sauce chasseur	 Vinaigrette à l'échalote	 Vinaigrette à la ciboulette		Pavé de poisson mariné à la provençale
Chou romanesco	Pommes campagnardes	Coquillettes		Haricots verts 
Yaourt aromatisé 	Fraidou	Petit suisse sucré 		Coulommiers 
Fruit de saison 	 Crème dessert à la vanille	Cocktails de fruits		 Crêpe au chocolat 

Innovation culinaire 

Produits BIO 

Plats préférés des enfants 

Elaboré dans nos cuisines 

Viande VBF 

Production locale 