



## MENUS Ecoles PRESLE EN BRIE Semaine du 03 au 07 mai 2021

LUNDI	MARDI
<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Yassa de poulet (pc) </p> <p>Buchette</p> <p>Compote de pommes</p>	<p><b>Menu Végétarien</b></p> <p>Salade verte aux croûtons</p> <p>Parmentier de légumes (pc) </p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Fruit </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade Dolce Vita</p> <p>Sauté de veau sauce basquaise</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Camembert</p> <p>Mousse au chocolat </p>	<p>Taboulé </p> <p>Goulash de bœuf à la hongroise </p> <p>Carottes au jus</p> <p>Pont-l'évêque</p> <p>Ananas au sirop</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Betteraves et maïs</p> <p>Brandade de poissons (pc) </p> <p>Petit-suisse aux fruits </p> <p>Fruit</p>	<p><u>Goulash de bœuf à la hongroise</u> : tomates, poivrons, carottes, céleri, paprika.</p> <p><u>Salade Dolce Vita</u> : tortis, jambon de dinde, pomme golden, ananas, raisins secs, lait de coco, curry, mayonnaise.</p> <p><u>Yassa de poulet</u> : pilon de poulet, tomates, gingembre, citron confit, riz.</p> <p> : <b>Produit local</b></p> <p> : <b>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</b></p> <p> : <b>Viande bovine française</b></p> <p>* : <b>Plat contenant du porc</b></p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS Ecoles PRESLE EN BRIE Semaine du 10 au 14 mai 2021

LUNDI	MARDI
<p>Saucisson sec*</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage blanc sucré </p> <p>Galette bretonne</p>	<p>Concombre à la menthe </p> <p>Steak haché de bœuf et ketchup </p> <p>Frites</p> <p>Edam</p> <p>Fruit </p>
MERCREDI	JEUDI
<p> Menu <b>Végétarien</b> </p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Nuggets de maïs</p> <p>Haricots verts</p> <p>Boursin nature</p> <p>Quatre-quarts </p>	<p><b>Bon Jeudi</b></p> 
VENDREDI - Centres de loisirs	« INFORMATIONS »
	<p> : Produit local</p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></p> <p> : Viande bovine française</p> <p>* : Plat contenant du porc</p>

**Pas d'école  
le 14 mai**

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

## MENUS Ecoles PRESLE EN BRIE Semaine du 17 au 21 mai 2021

LUNDI	MARDI
 <p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>Melon</p> <p>Croustillants au fromage</p> <p>Coquillettes</p> <p>Brownies</p> 	<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Tajine de poissons  pommes de terre et olives (pc)</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Fruit</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pâté de campagne*</p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Cantal</p> <p>Fruit</p>	<p>Riz niçois au thon</p> <p>Bœuf aux carottes (pc)  </p> <p>Coulommiers</p> <p>Madeleine pur beurre</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade brésilienne</p> <p>Boulettes d'agneau au curry</p> <p>Semoule</p> <p>Petit-suisse sucré</p> <p>Fruit</p>	<p><u>Riz niçois au thon</u> : riz, tomates, poivrons, olives, oignons rouges, thon.</p> <p><u>Salade brésilienne</u> : cœurs de palmier, tomates, maïs</p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></p> <p> : Viande bovine française</p> <p>* : Plat contenant du porc</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

## MENUS Ecoles PRESLE EN BRIE Semaine 24 au 28 mai 2021

LUNDI	MARDI
	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Sauté de veau aux olives</p> <p>Riz</p> <p>St-Morêt</p> <p>Fruit </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Tarte tomate et chèvre</p> <p>Cuisse de poulet rôti</p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Petit-suisse nature</p> <p>Clafoutis tutti-frutti </p>	<p><b>Menu Végétarien</b></p> <p>Carottes râpées vinaigrette à l'orange </p> <p>Boulettes de riz façon thai</p> <p>Chou-fleur et brocolis</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Galette pur beurre </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Sardine à l'huile</p> <p>Aiguillettes de merlu aux céréales</p> <p>Légumes du jardin</p> <p>Brie</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p><u>Légumes du jardin</u> : carottes, navets, poireaux, cocos</p> <p> : <b>Produit local</b></p> <p> : <b>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</b></p> <p> : <b>Viande bovine française</b></p> <p>* : <b>Plat contenant du porc</b></p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

## MENUS Ecoles PRESLE EN BRIE Semaine du 31 mai au 04 juin 2021

LUNDI	MARDI
<p>Pastèque</p> <p>Jambon cornichons*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Edam</p> <p>Crème dessert chocolat </p>	<p>Salade parisienne</p> <p>Aiguillettes de saumon meunière</p> <p>Gratin de légumes</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Croisillon aux abricots</p>
MERCDREDI	JEUDI
<p>Quiche Lorraine*</p> <p>Filet de hoki poêlé au beurre</p> <p>Gratin d'épinards</p> <p>Tomme noire</p> <p>Gâteau basque</p>	<p>Macédoine vinaigrette au cerfeuil</p> <p>Hachis Parmentier (pc)  슘</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Fruit </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p> <b>Menu Végétarien</b> </p> <p>Tomates vinaigrette</p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Compote pommes-fraises</p>	<p><u>Salade parisienne</u> : pdt, tomates, maïs, olives vertes et noires</p> <p> : <b>Produit local</b></p> <p> : <b>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</b></p> <p> : <b>Viande bovine française</b></p> <p>* : <b>Plat contenant du porc</b></p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS Ecoles PRESLE EN BRIE Semaine du 07 au 11 juin 2021







LUNDI	MARDI
<p>Melon</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Röstis aux légumes</p> <p>Buchette</p> <p>Banane </p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Chipolatas grillées*</p> <p>Farfalle</p> <p>Brie</p> <p>Fruit</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade verte</p> <p>Grignotine de porc sauce barbecue *</p> <p>Pommes de terre aux épices</p> <p>Saint-Nectaire</p> <p>Mousse à la framboise </p>	<p> Menu <b>Végétarien</b> </p> <p>Tomates vinaigrette</p> <p>Curry de lentilles (pc) </p> <p>Petit-suisse aux fruits</p> <p>Muffin au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Filet de colin poêlé au beurre</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Coulommiers</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p><u>Curry de lentilles</u> : lentilles, petits pois, carottes, oignons, lait</p> <p> : <i>Produit local</i></p> <p> : <i>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</i></p> <p> : <i>Viande bovine française</i></p> <p>* : <i>Plat contenant du porc :</i></p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS Ecoles PRESLE EN BRIE Semaine du 14 au 18 juin 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Betteraves vinaigrette (stock)</i></p> <p><i>Sauté de bœuf aux oignons</i>  </p> <p><i>Haricots beurre</i></p> <p><i>Yaourt sucré</i> </p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Tomates vinaigrette</i></p> <p><i>Raviolis gratinés au fromage (pc) (stock)</i> </p> <p><i>Fromage frais aromatisé</i></p> <p><i>Tarte aux fruits</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Carottes râpées</i></p> <p><i>Tortilla</i> </p> <p><i>Salade composée</i></p> <p><i>Tomme blanche</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p> <i>Pastèque</i></p> <p><i>Mixed grill*</i></p> <p><i>Taboulé</i> </p> <p><i>Yaourt à boire</i></p> <p><i>Cookies</i> </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p> <i>Menu Vegetarien</i> </p> <p><i>Riz camarguais</i> </p> <p><i>Crêpe au fromage</i></p> <p><i>Salade verte et tomate</i> </p> <p><i>Fromage frais sucré</i></p> <p><i>Compote de pommes (stock)</i></p>	<p><i>Mixed grill*</i>: chipolatas et merguez</p> <p><i>Salade composée</i> : salade verte, tomates, maïs, oignons rouges</p> <p><i>Riz camarguais</i> : riz, haricots plats, haricots rouges, tomates, carottes, maïs, vinaigrette</p> <p> : <i>Produit local</i></p> <p> : <i>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</i></p> <p> : <i>Viande bovine française</i></p> <p>* : <i>Plat contenant du porc</i></p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

## MENUS Ecoles PRESLE EN BRIE Semaine du 21 au 25 juin 2021

LUNDI	MARDI
<p>Melon</p> <p>Aiguillettes de poulet au gingembre</p> <p>Fusilli au beurre</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit  </p>	<p>Marbré de saumon sauce cocktail</p> <p>Fish and chips (pc)</p> <p>Croc 'lait</p> <p>Galette bretonne</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Surimi mayonnaise</p> <p>Croque-Monsieur* et salade mixte (pc)</p> <p>Emmental</p> <p>Donuts</p>	<p> <b>Menu Végétarien</b> </p> <p>Salade coleslaw</p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Eclair au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Filet de poulet rôti</p> <p>Cocos mijotés</p> <p>Cœur des Dames</p> <p>Fruit </p>	<p><u>Salade mixte</u> : tomate et salade verte</p> <p><u>Fish and chips</u> : beignets de poissons, frites, sauce tartare</p> <p><u>Salade coleslaw</u> : carottes, chou-blanc, mayonnaise</p> <p> : <b>Produit local</b></p> <p> : <b>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</b></p> <p> : <b>Viande bovine française</b></p> <p>* : <b>Plat contenant du porc</b></p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »




## MENUS Ecoles PRESLE EN BRIE Semaine du 28 juin au 02 juillet 2021

LUNDI	MARDI
<p>Œuf dur (mayonnaise en dosette)</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Coquillettes</p> <p>Kiri</p> <p>Fruit</p>	<p>Pastèque</p> <p>Boulettes de bœuf aux fruits secs </p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Rondelé au Bleu</p> <p>Marbré au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p> Menu Végétarien</p> <p>Pizza</p> <p>Œufs durs sauce mornay</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Kiri</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Tomates et mais</p> <p>Paella (pc) </p> <p>Fromage ovale</p> <p>Ananas au sirop</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Melon</p> <p>Jambon*</p> <p>Chips</p> <p>Camembert</p> <p>Beignet chocolat</p>	<p> : Produit local</p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></p> <p> : Viande bovine française</p> <p>* : Plat contenant du porc</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

## MENUS Ecoles PRESLE EN BRIE Semaine du 05 au 06 juillet 2021

LUNDI - ECOLE	MARDI - ECOLE
<p><i>Tomates vinaigrette</i></p> <p><i>Paupiette de dinde à la tomate</i></p> <p><i>Pommes noisette</i></p> <p><i>Camembert</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Carottes râpées</i> </p> <p><i>Lasagnes Bolognaise (pc)</i></p> <p><i>Compote de pommes</i></p>

