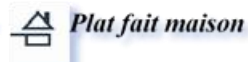













MENUS Centre de loisirs PRESLES EN BRIE Semaine du 1^{ER} au 05 novembre 2021

LUNDI	MARDI
	<p>Œuf dur (mayonnaise en dosette)</p> <p>Sauté de veau aux olives</p> <p>Coquillettes</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Pomme </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson en sauce aux olives</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade vendéenne </p> <p>Croque-Monsieur* et salade verte (pc)</p> <p>Cœur des Dames</p> <p>Tarte au flan </p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Croque-Monsieur au jambon de dinde S/V : Chou blanc vinaigrette Poisson gratiné au fromage</p>	<p>Taboulé </p> <p>Boulettes de bœuf façon kefta </p> <p>Petits pois</p> <p>Camembert</p> <p>Banane </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Falafel</p>
VENREDI	INFORMATIONS
<p>Accras de poisson</p> <p>Sauté de porc au caramel*</p> <p>Purée de carottes </p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Raisin</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Sauté de poulet au carmel S/V : Pané fromagé</p>	<p><u>Salade vendéenne</u> : chou blanc, emmental, dés de dinde</p> <p><u>Façon kefta</u> : tomates, oignons, huile d'olive, menthe, persil, coriandre.</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> <p>➤</p>





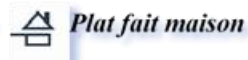
MENUS Ecole PRESLES EN BRIE Semaine du 08 au 12 novembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Betteraves à l'échalote</p> <p>Pilon de poulet mariné rôti </p> <p>Penne</p> <p>Pyrénées</p> <p>Crème dessert chocolat </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Omelette</p>	<p>Tomate au thon</p> <p>Bœuf bourguignon (pc)  </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pomme </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson pané</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Menu Végétarien</p> <p>Concombres à la crème</p> <p>Veggy Burger multicéréales</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Yaourt fermier enseau  </p>	
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Salade d'Ebly </p> <p>Filet de colin façon papillote </p> <p>Haricots verts</p> <p>Edam</p> <p>Galettes pur beurre </p>	<p><u>Veggy Burger</u> : carottes, salsifis, oignons, pommes de terre, blé, riz, seigle, orge, persil, ail, basilic.</p> <p><u>Salade d'Ebly</u> : Ebly, tomates, poivrons, olives</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



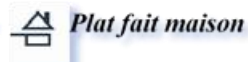
MENUS Ecole PRESLES EN BRIE Semaine du 15 au 19 novembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Potage velouté de carottes</p> <p>Escalope de poulet à la tomate</p> <p>Farfalle</p> <p>Fromage frais aux fruits </p> <p>Poire </p> <p><u>Plats de substitution</u></p> <p><i>S/P</i> : Pâté en croûte de volaille <i>S/V</i> : Terrine de saumon Poisson en sauce</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Salade verte  et vinaigrette à l'emmental</p> <p>Parmentier de légumes (pc) </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Cookies vanille pépites de chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade de pâtes </p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Mijoté de légumes </p> <p>Bleu </p> <p>Gâteau aux noix et au chocolat </p> <p><u>Plats de substitution</u></p> <p><i>S/V</i> : Salade de pâtes Boulettes de sarrasin</p>	<p>Pizza</p> <p>Cassoulet* (pc) </p> <p>Kiri </p> <p>Raisin</p> <p><u>Plats de substitution</u></p> <p><i>S/P</i> : Cassoulet sans porc <i>S/V</i> : Poisson meunière</p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade de légumes à l'italienne</p> <p>Filet de lieu frais à la provençale  « Pêche Française »</p> <p>Riz</p> <p>Coulommiers</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p><u>Salade de pâtes</u> : pâtes, mais, basilic, huile d'olive</p> <p><u>Salade de légumes à l'italienne</u> : brocolis, fenouil, carottes, haricots plats.</p> <p><u>Mijoté de légumes</u> : chou-fleur, courgettes, petits pois, carottes.</p> <p><u>Parmentier de légumes</u> : purée de pommes de terre, carottes, haricots rouge, fèves, poivrons, oignons, tomates</p> <p><i>S/P</i> : Sans porc <i>S/V</i> : 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>



MENUS Ecole PRESLES EN BRIE Semaine du 22 au 26 novembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Maquereau à la tomate</p> <p>Sauté de bœuf sauce cornichons </p> <p>Macaroni</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Pomme </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Pané au fromage tomate mozzarella</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Bouchées de riz façon thaï</p> <p>Lentilles</p> <p>Boursin nature</p> <p>Tarte normande</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Galantine de volaille</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Gratin de poireaux et pommes de terre</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Gâteau au chocolat </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Omelette</p>	<p>Salade verte</p> <p>Paëlla* (pc) </p> <p>Mimolette</p> <p>Orange</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Paëlla sans porc S/V : Paëlla de la mer</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade piémontaise </p> <p>Steak haché de cabillaud à la bordelaise</p> <p>Gratin de salsifis</p> <p>Fromage frais aromatisé </p> <p>Banane</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Salade de pommes de terre</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>



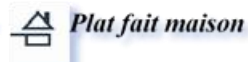
MENUS Ecole PRESLES EN BRIE Semaine du 29 novembre au 03 décembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Potage tomate</p> <p>Fricadelle de bœuf aux oignons</p> <p>Riz</p> <p>Saint-Nectaire </p> <p>Pomme </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Boulettes de sarrasin</p>	<p>Salade de maïs</p> <p>Saucisse fumée*</p> <p>Cocos mijotés</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Panettone</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Saucisse de volaille S/V : Poisson pané</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade verte  aux croûtons</p> <p>Cassolette de poissons </p> <p>Pommes lyonnaises</p> <p>Gouda</p> <p>Far breton </p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Carottes râpées </p> <p>Couscous végétal (pc) </p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Clémentine</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Surimi mayonnaise</p> <p>Feuilleté de poisson beurre blanc</p> <p>Gratin de poireaux</p> <p>Camembert </p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p><u>Salade de maïs</u> : maïs, tomates, thon, échalotes, basilic</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>



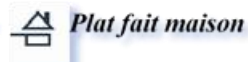
MENUS Ecole PRESLES EN BRIE Semaine du 06 au 10 décembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Salade fleurette</p> <p>Poulet rôti mariné </p> <p>Coquillettes</p> <p>Buchette </p> <p>Kaki</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson meunière</p>	<p>Salade coleslaw </p> <p>Fish and chips sauce tartare (pc) </p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Raisin</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade de montagne</p> <p>Rôti de veau aux herbes</p> <p>Semoule</p> <p>Pont-l'Evêque </p> <p>Mousse au chocolat </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Pané fromager épinards</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Salade Mexico </p> <p>Curry de lentilles (pc) </p> <p>Fromage blanc sucré </p> <p>Poire </p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Saucisson sec*</p> <p>Rôti de porc à la moutarde*</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Gaufre liégeoise</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Galantine de volaille S/V : Terrine de légumes Rôti de dinde Omelette</p>	<p><u>Salade fleurette</u> : chou-fleur, dés de carottes, maïs, cornichons</p> <p><u>Salade de montagne</u> : endives, laitue, pommes, noix, chèvre</p> <p><u>Fish and chips</u> : poisson pané, frites et sauce tartare.</p> <p><u>Curry de lentilles</u> : lentilles, carottes, petits pois, pommes de terre, oignons, persil.</p> <p><u>Salade Mexico</u> : maïs, tomates, concombres,</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>



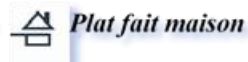
MENUS Ecole PRESLES EN BRIE Semaine du 13 au 17 décembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Menu Végétarien</p> <p>Salade domino</p> <p>Aiguillettes de blé au fromage</p> <p>Carottes persillées </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pomme</p>	<p>Concombres à la sauce bulgare </p> <p>Steak haché et ketchup </p> <p>Macaroni au beurre</p> <p>Livarot </p> <p>Banane sauce chocolat</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Boulette de sarrasin</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Tarte aux poireaux</p> <p>Escalope de volaille aux champignons</p> <p>Riz</p> <p>Cheddar</p> <p>Litchi</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Repas de Noël</p> 
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Cèleri rémoulade</p> <p>Pavé de poisson mariné à l'huile d'olive </p> <p>Chou-fleur et brocolis</p> <p>Brie </p> <p>Palet breton </p>	<p><u>Salade domino</u> : pommes de terre, carottes, petits pois, maïs, vinaigrette.</p> <p><u>Sauce bulgare</u> : fromage blanc, paprika, persil, sel, poivre.</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>➤ * Plat contenant du porc</p> <p>➤</p>



MENUS Centres de loisirs PRESLES EN BRIE Semaine du 20 au 24 décembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Œuf dur (mayonnaise en dosette)</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Boursin nature </p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson pané</p>	<p>Riz niçois</p> <p>Potée auvergnate* (pc) </p> <p>Cœur des Dames</p> <p>Clémentine </p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Potée sans porc S/V : Omelette</p>
MERCREDI	JEUDI
<p> Menu Végétarien </p> <p>Terrine de légumes mayonnaise</p> <p>Tortilla </p> <p>Haricots verts </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Grillé aux pommes</p>	<p>Salade arlequin </p> <p>Sauté de bœuf aux olives </p> <p>Poêlée de légumes forestière</p> <p>Rondelé nature</p> <p>Litchi</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/V : Salade verte croutons et œuf Falafel</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Terrine de légumes mayonnaise</p> <p>Pavé de colin à la tomate </p> <p>Riz</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Pomme</p>	<p><u>Salade arlequin</u> : pâtes, tomates, jambon de dinde, maïs, olives noires. <u>Tortilla</u> : œufs, pommes de terre, oignons. <u>Potée auvergnate</u> : saucisse, échine, carottes, navets, pommes de terre, chou vert. <u>Riz niçois</u> : riz, thon, poivrons, olives</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>



MENUS Centres de loisirs PRESLES EN BRIE Semaine du 27 au 31 décembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Velouté de potiron</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de salsifis</p> <p>Camembert </p> <p>Kiwi</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson poêlé au beurre</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Cheeseburger </p> <p>Frites</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Donuts</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/V : Fish burger</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Menu Végétarien</p> <p>Salade verte </p> <p>Lasagnes provençales</p> <p>Chanteneige</p> <p>Compote pommes-fraises</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce forestière</p> <p>Courgettes et pommes de terre</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Banane </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Pané fromagé</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Pâté en croute *</p> <p>Quenelles de brochet sauce dieppoise</p> <p>Purée</p> <p>Emmental </p> <p>Clémentine</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Pâté de volaille S/V : Betteraves vinaigrette</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>

