MAISONCELLES EN BRIE

Semaine du 04 au 08 Septembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Menu de la rentrée	
***	***		***	***
Sauté de dinde sauce provencale	Tortilla plancha		**Pilon de poulet LR et ketchup**	Sauté de bœuf BIO sauce tomate
SV: Ravioli au tofu et basilic			*SV: Nuggets de blé et ketchup*	*SV: cubes de colin sauce crème ciboulette*
VG: Ravioli au tofu et basilic			*VG: Nuggets de blé et ketchup*	*VG: Boulettes soja. tomate, basilic sauce tomat*
***	***		***	***
Coquillettes	Haricots verts BIO		**Frites**	Torsades BIO
***	***		***	***
Fromage frais rondelé nature BIO	Yaourt BIO aromatisé à la fraise		**Petit fromage frais nature et sucre**	Cantal AOP
***	***		***	***
Purée de pomme-poire BIO	Fruit BIO		**Crêpe au chocolat**	Fruit au choix

Charolais · Produit de la mer durable · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Nouveauté · Décongelé

Œuf plein air · Produit Label Rouge · Végétarien · Cuisiné par nos équipes · Appellation d'Origine Protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

MAISONCELLES EN BRIE

0

Semaine du 11 au 17 Septembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque			Tomate BIO vinaigrette moutardée	Crêpe jambon emmental * (*Crêpe à l'emmental)
***	***		***	***
Sauté de bœuf BIO sauce caramel	Steak haché de bœuf sauce au thym		Farfalles aux légumes du sud et fromage de brebis	Colin d'Alaska meunière et citron
SV: Crispidor à l'emmental	*SV: brandade de morue*			
VG: Crispidor à l'emmental	*VG: Parmentier végétal*			*VG: Nuggets de blé*
***	***		***	***
Carottes	Purée de pomme de terre		**(plat complet)**	Chou fleur BIO
***	***		***	***
Fromage blanc fruité	Fourme d'Ambert			Yaourt BIO nature et sucre
***	***		***	***
	Compote pomme vanille allégée en sucre		Crème renversée	

Charolais · Produit de la mer durable · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Nouveauté · Décongelé

Œuf plein air · Produit Label Rouge · Végétarien · Cuisiné par nos équipes · Appellation d'Origine Protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

MAISONCELLES EN BRIE

0

Semaine du 18 au 24 Septembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade bulgare (concombre, carotte, fromage blanc, mayonnaise)			Surimi mayonnaise	
***	***		***	***
Pizza fromage	Mijoté de bœuf sauce basquaise *SV: Crispidor à l'emmental* *VG: Crispidor à l'emmental*		Saucisse de Strasbourg * (*Saucisse de vollaile) *SV: Rice thaï balls* *VG: Rice thaï balls*	Emincé de dinde LR sauce crème *SV : Beaufilet de colin d'alaska sauce crème ciboulette* *VG : Falafels à la menthe et coriandre*
***	***		***	***
(plat complet)	Blé		Petits pois, carottes	Pennes
***	***		***	***
Petit fromage frais nature et sucre	Fromage frais le carré		Yaourt aromatisé	Livarot AOP
***	***		***	***
	Compote pomme banane allégée en sucre			Lacté saveur caramel

Charolais · Produit de la mer durable · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Nouveauté · Décongelé

Œuf plein air · Produit Label Rouge · Végétarien · Cuisiné par nos équipes · Appellation d'Origine Protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

MAISONCELLES EN BRIE

0

Semaine du 25 au 29 Septembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Pâté de campagne * et cornichon			Céleri rémoulade
	Surimi mayonnaise			
***	***		***	***
Pilon de poulet LR sauce fines ferbes	Boulettes d'agneau sauce basquaise		Tajine marocain (pois chiche,carotte bâtonnet, patate douce, olive verte) et Semoule	Poisson blanc pané et citron
SV: Nuggets de blé	*SV: Boulettes de soja, tomate, basilic sauce basquaise*			*VG : Pané fromager*
VG: Nuggets de blé	*VG : Boulettes de soja, tomate, basilic sauce basquaise*			
***	***		***	***
Haricots beurre	Purée de potiron et pommes de terre		**(plat complet)**	Farfalles BIO
***	***		***	***
Pont l'Eveque AOP	Yaourt aromatisé		Fromage fondu vache qui rit	Petit fromage frais nature et sucre
Tome py				
***	***		***	***
Beignet fouré au chocolat			Fruit au choix	

Charolais · Produit de la mer durable · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Nouveauté · Décongelé · Œuf plein air · Produit Label Rouge · Végétarien · Cuisiné par nos équipes · Appellation d'Origine Protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

MAISONCELLES EN BRIE

0

Semaine du 02 au 06 Octobre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Taboulé (Semoule, tomate,oignon,poivron rouge)		Salade d'endive vinaigrette moutardée	
***	***		***	***
Mijoté de bœuf sauce bourguignonne	Emincé de dinde LR sauce chili		Torsades sauce crème potiron, carottes, mozzarella	Beaufilet de Hoki sauce beurre blanc
SV: Crispidor à l'emmental	*SV: Chili sin carne*			*VG : Pané de blé et épinards*
VG : crispidor à l'emmental	*VG : Chili sin carne*			
***			***	***
Chou fleurs BIO	Riz créole BIO		**(plat complet)**	Haricots verts
***	***		***	***
Saint Paulin	Yaourt BIO aromatisé framboise		Petit fromage frais nature et sucre	Fromage frais rondelé nature BIO
***	***		***	***
Fruit BIO				Lacté saveur vanille

Charolais · Produit de la mer durable · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Nouveauté · Décongelé

Œuf plein air · Produit Label Rouge · Végétarien · Cuisiné par nos équipes · Appellation d'Origine Protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

MAISONCELLES EN BRIE

0

Semaine du 09 au 13 Octobre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Argentine et l'escalade	Japon et le judo	Afrique et l'athlétisme	France et le cyclisme	Australie et le volley ball
***	***		***	***
Emincé de bœuf sauce barbecue	Nems au poulet		Œufs à la coque	Mac & Cheese (macaronni, chèvre, mozzarella, parmesan)
SV: Crispidor à l'emmental	*SV: samoussa aux légumes*			
VG : crispidor à l'emmental	*VG : samoussa aux légumes*			
***	***		***	***
Riz créole BIO	Poêlée asiatique (pois doux, carottes, pousses de haricots mungo, poireau, champignons noirs)		Frites	**(plat complet)**
***	***		***	***
Fromage blanc et confiture de lait	Tome de brebis		Maroilles AOP	Yaourt nature et miel
***	***		***	***
Fruit BIO	Compote pomme banane et biscuit sablé coco		Eclair au chocolat	Tarte au citron

Charolais · Produit de la mer durable · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Nouveauté · Décongelé

Œuf plein air · Produit Label Rouge · Végétarien · Cuisiné par nos équipes · Appellation d'Origine Protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

MAISONCELLES EN BRIE

0

Semaine du 16 au 20 Octobre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade coleslaw			
***	***		***	***
Emincé de dinde LR sauce aux fines herbes *SV: Pané fromager* *VG : Pné fromage*	Tortilla plancha		Mijoté de bœuf sauce aux poivrons *SV: Poisson blanc pané* *VG : Pané gourmand à la mozzarella*	Tajine marocain (pois chiche,carotte bâtonnet, patate douce, olive verte) et Semoule
***	***		***	***
Petits pois, carottes, et pommes de terre	Duo d'haricots verts et haricots beurre		Riz créole BIO	**(plat complet)**
***	***		***	***
Coulommiers BIO	Yaourt aromatisé		Fromage fondu petit moulé ail et fines herbes	Saint Nectaire AOP
***	***		***	***
Lacté saveur vanille nappé caramel			Compote de framboise allégée en sucre	Fruit au choix

Charolais · Produit de la mer durable · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Nouveauté · Décongelé

Œuf plein air · Produit Label Rouge · Végétarien · Cuisiné par nos équipes · Appellation d'Origine Protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)