

# Menus Maisoncelles en Brie



Semaine du 04 au 08 mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées et vinaigrette moutardée				Salade mixte et vinaigrette moutardée
***	***		***	***
Cordon bleu de dinde 	Lasagnes à la bolognaise 		Riz façon korma et butternut (crème, tomate, curry, carottes, pommes de terre, oignons, gingembre)  	Emincé de saumon sauce romarin citron 
SV : Omelette au fromage ***	SV : Lasagnes à la provençale ***			***
Purée de patate douce et pommes de terre	(plat complet)		(plat complet)	Haricots verts
***	***		***	***
	Fromage blanc nature et sucre		Fromage fondu vache qui rit	
***	***		***	***
Dessert lacté saveur chocolat	Fruit		Compote pomme fraise allégée en sucre	Moelleux au chocolat 

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

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



# Menus Maisoncelles en Brie



Semaine du 11 au 15 mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Risoni au thon (pâte avoine, thon, tomate)			Salade iceberg et vinaigrette moutardée	
***	***		***	***
Sauté de dinde sauce dijonnaise (moutarde et échalotte)	Tajine marocaine et semoule  (patate douce, carottes, pois chiche, olives, sauce tomate)		Croque monsieur *  SP : pizza au fromage	Pavé de colin  pané au riz soufflé
SV : Crispidor à l'emmental			SV : Pizza au fromage	
***	***		***	***
Petits pois	(plat complet)		(plat complet)	Purée de pommes de terre
***	***		***	***
Fromage blanc nature et sucre	Bûchette aux laits mélangés (chèvre et vache)			Yaourt sucré
***	***		***	***
	Compote pomme abricot allégée en sucre		Eclair fourré à la crème vanille 	Fruit

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

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



# Menus Maisoncelles en Brie



Semaine du 18 au 22 mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
***	***		Tomates et vinaigrette moutardée	***
Sauté de bœuf sauce tomate, olives, origan	Saucisse fumée * SP : Saucisse de volaille		Emincé de poulet façon kebab	Pâtes coude  sauce fèves et pesto 
SV : Tortilla plancha ***	SV : Beignets sticks à la mozzarella  ***		SV : Beaufilet de colin d'Alaska sauce marseillaise ***	***
Chou fleur ***	Lentilles de Mondreville		Pommes de terre quartier (potatoes) ***	(plat complet) ***
Saint Paulin ***	Yaourt aromatisé		***	Brie ***
Beignet aux pommes	Fruit		Compote pomme passion allégée en sucre	Dessert lacté saveur chocolat

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

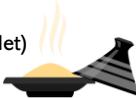
\* plat à base de porc et son substitut (\*)



# Menus Maisoncelles en Brie



Semaine du 25 au 29 mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	★ ★ Menu oriental ★ ★			
	Tomates et vinaigrette moutardée		Carottes râpées et vinaigrette moutardée	
***	***		***	***
Cordon bleu de dinde 	Couscous de boulettes de bœuf et semoule		Beignets sticks à la mozzarella  	Sauce tomate au thon et basilic
SV : Omelette	SV : Couscous Végétarien			
***	***		***	***
Pommes de terre rissolées	(plat complet) 		Haricots verts	Riz pilaf
***	***		***	***
Camembert				Yaourt aromatisé
***	***		***	***
Fruit	Corne de gazelle   		Semoule au lait nappé caramel	Fruit

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

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



# Menus Maisoncelles en Brie



Semaine du 01 au 05 avril 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
F é r i é	Macédoine mayonnaise		Menu du Printemps 	Flammenkueche * gratinée  SP : Tarte au fromage
	***		***	***
	Pizza au fromage  		Sauté de dinde sauce façon blanquette	Calamars à la romaine 
	***		***	SV: Finger de blé et soja ***
	(plat complet)		Frites	Légumes ratatouille
	***		***	***
Fruit			Paris - Brest 	Fruit

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

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



# Menus Maisoncelles en Brie



Semaine du 08 au 12 Avril 24 - Vacances zone C

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi

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

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



# Menus Maisoncelles en Brie



Semaine du 15 au 19 Avril 24 - Vacances zone C

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi

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

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



# Menus Maisoncelles en Brie



Semaine du 22 au 26 Avril 24 -

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
*** Orge perlé et lentilles à la provençale  	*** Mijoté de bœuf au jus rôti  <i>SV : Beignets stick de mozzarella</i> *** Riz à la gachucha (tomate, oignon, olive) *** Buchette aux laits mélangés (chèvre et vache) *** Compote pomme abricot allégée en sucre		*** Jambon de dinde  <i>SV : Beaufilet de hoki sauce poivrons</i> *** Gratin dauphinois *** Yaourt nature et sucre *** Fruit	Concombre et vinaigrette moutardée *** Colin d'Alaska pané au riz soufflé  *** Haricots verts *** Génoise vanille abricot 

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

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



Végétarien



Nouveauté



Décongelé

# Menus Maisoncelles en Brie



Semaine du 29 Avril au 03 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomates et vinaigrette moutardée		F é r i é		
***	***		***	***
Sauté de porc * jus aux herbes *SP : Sauté de dinde jus aux herbes	Sauce bolognaise de bœuf		Cheeseburger 	Tortelloni au fromage  
SV : Tortilla plancha ***	SV : Sauce thon basilic ***		SV : Fish burger	***
Choux de bruxelles	Coquillettes		Frites	(plat complet)
***	***		***	***
	Yaourt aromatisé	Gouda	Fromage blanc nature et sucre	
***	***	***	***	
Beignet fourré au chocolat	Fruit	Fruit	Fruit	

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

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

