

# Menus CC Brie Nangissienne

Semaine du 04 au 08 mars 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées et vinaigrette moutardée ****	Betteraves et vinaigrette moutardée ****	Crêpe jambon emmental * SP : crêpe à l'emmental ****	Soupe de chou fleur ****	Salade mixte et vinaigrette moutardée ****
Cordon bleu de dinde ❄️ SV : Omelette au fromage ****	Lasagnes à la bolognaise ❄️ SV : Lasagnes à la provençale ****	Paupiette de veau au jus SV : Pavé de colin mariné huile d'olive et citron ****	Riz façon Korma et butternut (crème, tomate, curry, carottes, pommes de terre, oignons, gingembre) ****	Emincé de saumon sauce romarin citron ❄️ ****
Purée de patate douce et pommes de terre ****	(plat complet) ****	Gratin de chou fleur ****	(plat complet) ****	Haricots verts ****
Gouda ****	Petit fromage frais nature et sucre ****	Mini brin d'Affinois ****	Fromage fondu vache qui rit ****	Yaourt aromatisé ****
Dessert lacté saveur chocolat	Fruit	Fruit	Compote pomme fraise allégée en sucre ****	Moolieux au chocolat ❄️ ****
<p>Palet breton Yaourt nature et sucre Jus multifruit</p>				

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

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



# Menus CC Brie Nangissienne

Semaine du 11 au 15 mars 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
<p>Risoni au thon (pâte avoine, thon, tomate)</p> <p>***</p> <p>Escalope de dinde sauce dijonnaise (moutarde et échalote)</p> <p>SV : Crispidor à l'emmental ***</p> <p>Petits pois ***</p> <p>Petit fromage frais aux fruits ***</p> <p>Fruit</p>	<p>Chou blanc et vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Tajine marocain et semoule (patate douce, carottes, pois chiche, olives, sauce tomate)</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Bûchette aux laits mélangés (chèvre et vache)</p> <p>***</p> <p>Compote pomme abricot diligère 100% sucrée</p>	<p>Salami * et cornichon SP : Roulade de volaille aux olives SV : Œuf dur mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Steak haché de bœuf sauce thym</p> <p>SV : Pané de blé, graines, épinards et emmental ***</p> <p>Beignets de courgettes</p> <p>***</p> <p>Petit roulé foie Epi</p> <p>***</p> <p>Riz au lait nappé oaranci</p>	<p>Salade iceberg et vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Croque monsieur * SP : pizza au fromage</p> <p>SV : Pizza au fromage ***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>***</p> <p>Eclair fourré à la crème vanille</p>	<p>Soupe chou fleur du chef</p> <p>***</p> <p>Pavé de colin pané au riz soufflé</p> <p>***</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>
<p>Brioche pépites de chocolat Fromage blanc fruité Fruit</p>				

\* Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

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



# Menus CC Brie Nangissienne

Semaine du 18 au 22 mars 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées et vinaigrette moutardée ***	Acras de morue ***	Crêpe à l'emmental ***	Soupe épinards crème ***	Radis et beurre ***
Sauté de bœuf sauce tomate, olives, origan SV : Tortilla plancha ***	Saucisse fumée * SP : Saucisse de volaille SV : Baignets sticks à la mozzarella ***	Beaufilet de Hoki sauce curry ***	Emincé de poulet façon kebab SV : Beaufilet de colin d'Alaska sauce marseillaise ***	Pâtes coudé sauce fèves et pesto ***
Chou fleur ***	Lentilles de Mondreville ***	Harcots beurre ***	Pommes de terre quartier (potatoes) ***	(plat complet) ***
Saint Paulin ***	Yaourt aromatisé ***	Petit fromage frais nature et sucre ***	Fromage fondu kiri ***	Brie ***
Dnarrt's Plinky	Frit	Fruit	Compote pomme passion allégée en sucre	Lierre Jasseri (savon) cluudal
<p>Quatre quart Lait Compote pomme abricot</p>				

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale  
\* plat à base de porc et son substitut (\*)



# Menus CC Brie Nangissienne

Semaine du 25 au 29 mars 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Batteraves et vinaigrette moutardée ***	Tomates et vinaigrette moutardée *** <b>Menu oriental</b>	Soupe épinards crème ***	Carottes râpées et vinaigrette moutardée ***	Œuf dur mayonnaise ***
Poulet wings mexicain SV : Omelette ***	Couscous de boulettes de bœuf et semoule SV : Couscous Végétarien *** (plat complet)	Rôti de porc* sauce charcutière SP : Rôti de dinde SV : Pavé de colin à la napolitaine ***	Beignets sticks à la mozzarella ***	Sauce tomate au thon et basilic ***
Pommes de terre rissoflées ***	Petit fromage frais nature et sucre Corne de gazelle ***	Carottes ***	Haricots verts ***	Riz pilaf ***
Camembert ***	Compoie pomme fraise allégée en sucre ***	Mimolette ***	Fromage fondu vache qui rit ***	Yaourt aromatisé ***
Fruit ***	Fruit ***	Moelleux aux amandes Lait Compote pomme passion	Uérivule au lait (ridupé uai d'huile) ***	Fruit ***

\* Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale  
\* plat à base de porc et son substitut (\*)



# Menus CC Brie Nangissienne

Semaine du 01 au 05 avril 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Haricots verts vinaigrette	Coleslaw	Menu du Printemps Cèleri remoulade	Flammenkueche * gratinée SP : Tarte au fromage
	Pizza au fromage	Cuisse de poulet au jus et oignons SV : Crispidor à l'hermental	Œuf à la coque	Calamars à la romaine
	(plat complet)	Lenilles de Mondreville	Frites	Légumes ratatouille
	Peit fromage frais nature et sucre	Edam	Fromage fondu croclait	Yaourt aromatisé
	Fruit	Compte pomme fraise allégée en sucre	Paiti Bruul	l'ail
		Palet Breton Fromage blanc fruité Fruit		

\* Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

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



# Menus CC Brie Nangissienne

Semaine du 22 au 26 Avril 24



Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
Soupe brocolis et vache qui rit	Coleslaw	Pommes de terre, thon, oignon, olive	Chou fleur et vinaigrette persillée	Concombre et vinaigrette moutardée
Cordon bleu de volaille	Mijoté de boeuf au jus rôti	Paupiette de veau sauce paprika et persil	Jambon de dinde	Colin d'Alaska pané au riz soufflé
Brocolis	SV : Beignets stick de mozzarella	SV : Nuggets de blé	SV : Beaufilet de hoki sauce poivrons	Haricots verts
Emmental	Riz à la gachucha (tomate, oignon, olive)	Carottes	Gratin dauphinois	Fromage fondu kiri
Dessert lacté saveur vanille	Bûchette aux laits mélangés (chèvre et vache)	Petit fromage frais aux fruits	Yaourt nature et sucre	Broche perdue
	Compte pomme abricot allégée en sucre	Lait	Pull	
		Cookie cacao pépites de chocolat		
		Compte pomme fraise		

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

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



# Menus CC Brie Nangissienne

Semaine du 29 Avril au 03 mai 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeu	Vendredi
Salade toscane au poulet SV : Tomates et vinaigrette moutardée ***	Carottes râpées et vinaigrette moutardée ***		Oeuf dur mayonnaise ***	Betteraves et vinaigrette moutardée ***
Sauté de porc * jus aux herbes *SP : Sauté de dinde jus aux herbes SV : Tortilla plancha ****	Sauce bolognaise de boeuf SV : Sauce thon basilic ****		Cheeseburger SV : Fish burger ***	Tortelloni au fromage ***
Choux de bruxelles ***	Coquillettes ***		Frites ***	(plat complet) ***
Coulommiers ***	Yaourt aromatisé ***		Gouda ***	Petit fromage frais nature et sucre ***
Beignet fourré au chocolat	Purée pomme ananas		Fruit	Fruit

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

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

