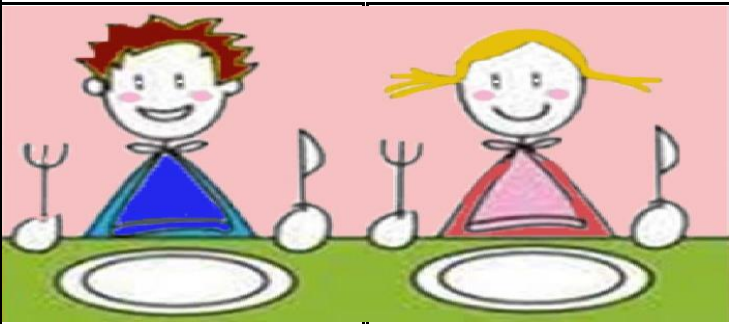


Menus de septembre 2021

Restaurants scolaires de BRIE

Toute l'équipe de la restauration scolaire vous souhaite une bonne rentrée. Les plats sont élaborés sur place et le plus souvent possible à base de produits frais, locaux, de saison et issus de l'agriculture raisonnée et biologique. Les menus sont aux couleurs des familles d'aliments pour une meilleure visibilité du contenu des assiettes de vos enfants dans le respect de l'hygiène alimentaire, selon l'obligation de la traçabilité de qualité nutritionnelle pour couvrir les besoins des enfants en fonction de leur âge. Une initiation au plaisir de manger et de partager.

		JEUDI 2	VENDREDI 3
		<i>Melon*</i> Jambon blanc Pâtes au gratin Yaourt AB*	Taboulé maison Rôti de dindonneau BBC Pts pois carottes AB Mini Babybel AB Nectarine
LUNDI 6	MARDI 7	JEUDI 9	VENDREDI 10
Concombre alpin AB Émincé de volaille AB sauce basquaise Riz AB Petits suisses AB	Salade piémontaise Poisson meunière MSC Courgettes AB gratin Cantal AOP et Emmental Pomme	Menu végétarien Salade de chou blanc aux raisins Pâtes façon bolognaise (Lentilles AB tomate) Fromage AOP	Carottes râpées AB Steak de veau Poêlée de légumes AB Flan patissier
LUNDI 13	MARDI 14	JEUDI 16	VENDREDI 17
Salade et betteraves AB Colombo de porc BBC Semoule AB Yaourt AB Confiture	Menu végétarien Lentilles AB tomates Chou fleur AB Béchamel Œuf AB Pêche	Céleri rémoulade Poisson Frais MSC Sauce hollandaise Riz AB Crème vanille AB	Tomates mozzarella Hachis Parmentier AB Brie de Meaux AOP et Brie Nectarine
LUNDI 20	MARDI 21	JEUDI 23	VENDREDI 24
Menu végétarien Mesclun de salade Omelette aux Pommes de terre Mimolette AB Compote AB	Salade niçoise Bœuf au paprika Ebly AB Carré frais AB Raisin	Melon charentais Couscous saucisse BBC boulette AB Légumes (semoule AB) Yaourt aux fruits AB*	Duo de haricots Poulet AB Frites Tome de Savoie IGP Prune

Sous réserve de disponibilité, certains produits pourront être remplacés par des produits équivalents au plan nutritionnel

LÉGENDE

Fruits et Légumes crus
 Fruits et Légumes cuits
 Viande, Œuf, Poisson
 Féculents
 Produits laitiers
 Produits sucrés



Produits durables et de qualité
 au sens de la loi Egalim

MSC : Produit de la pêche durable

AB : Produit issu de l'agriculture biologique

BBC : Produit selon engagement Bleu Blanc Coeur

AOP : Appellation d'Origine Protégée ou contrôlée

IGP : Indication Géographique Protégée

* : Produit locaux

Italique : Produit de saison

Menus de septembre / octobre 2021

Restaurants scolaires de BRIE

Cette année la semaine du goût a lieu du 11 au 17 octobre. L'équipe de cuisine a choisi de faire découvrir aux enfants les fromages de nos régions françaises. Tous les jours une nouvelle dégustation d'un fromage d'une région différente. Une promenade à travers la France pour activer leurs papilles.

LUNDI 27/09	MARDI 28/09	JEUDI 30/09	VENDREDI 1/10
<i>Céleri et carottes</i> (façon rémoulade) Émincé de porc BBC Purée de pois cassés AB Fromage de brebis AOP Confiture	Salade de pâtes Escalopes de dinde aux pruneaux Haricots verts AB Poire	Salade d'automne (Pommes de terre cornichons) Saumon ciboulette Poêlée de légumes AB Yaourt AB *	Menu végétarien Salade de chou Emmental Lasagnes végétales AB Eclair au chocolat
LUNDI 4	MARDI 5	JEUDI 7	VENDREDI 8
Betteraves AB Mimolette Noix de joué de porc Haricots blancs AB Kiri AB Pomme	Menu végétarien Salade aux noix Nuggets de fromage Pommes de terre vapeur AB Petits suisses aux fruits	Soupe d'automne Émincé de volaille AB Purée patates douces Carré frais AB Banane	Pâté , cornichons Poisson frais MSC (sauce au citron) Riz AB Verre de Lait Biscuit
LUNDI 11	MARDI 12	JEUDI 14	VENDREDI 15
Semaine du goût : "activez vos papilles avec les fromages des régions françaises"			
Pêche au thon Chipolatas BBC Jardinière de légumes AB Région : Normandie Pont L'évêque AOP Pomme	Tomate vinaigrette Petit salé Lentilles AB Région : Auvergne Cantal AOP	Menu végétarien Carottes râpées ananas Pizza au fromage Région Poitou Chabichou AOP Confiture de myrtilles	Velouté à la tomate Merlu MSC sce curry Pâtes AB Région : Pays Briard Brie de Meaux AOP Poire
LUNDI 18	MARDI 19	JEUDI 21	VENDREDI 22
Menu végétarien Salade aux 3 fromages Quiche aux oeufs et courgettes Kiwi	Sardine au beurre Cuisse de poulet AB Brocolis, chou fleur AB Yaourt AB *	Tomates + Mozzarella Sauté de boeuf Cubes de pommes de terre Raisin	Panaché de haricots (verts et beurre) Jambon grillé Pâtes AB Fromage blanc AB Copeaux de chocolat

Sous réserve de disponibilité, certains produits pourront être remplacés par des produits équivalents au plan nutritionnel

LÉGENDE

Fruits et Légumes crus

Fruits et Légumes cuits

Viande, Œuf, Poisson

Féculents

Produits laitiers

Produits sucrés

MSC : Produit de la pêche durable

* : Produits locaux

Italique : Produits de saison

AB : produit issu de l'agriculture biologique

BBC : Produit selon engagement Bleu Blanc Cœur