

# Menus Septembre 2023

## Restaurants scolaires de BRIE



Lundi 4	Mardi 5	Jeudi 7	Vendredi 8
<b>Melon*</b> Jambon Blanc Pâtes au gratin Petits suisses AB	Taboulé maison Rôti de dindonneau Petits pois et lardons AB Babybel AB Compote AB	<b>Menu végétarien</b> Salade verte Boulettes végétales Purée de pois cassés AB Pêche	Panaché de haricots AB (verts et beurre) Poulet basquaise Ebly AB Yaourt aux fruits AB
Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
Concombre alpin Steak de veau Sauce curry Pommes de terre à la vapeur Glace	Salade piémontaise Poisson meunière AB Courgettes au gratin AB Cantal AB Prunes	Carottes râpées, maïs AB Aiguillettes de volailles Poêlée de légumes AB Flan patissier	<b>Menu végétarien</b> Salade de chou Haricots rouges Ananas, carottes Riz Chèvre et confiture
Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
Betteraves et Mimolette Colombo de porc AB Boulgour Legumes Yaourt AB	<b>Menu végétarien</b> Lentilles AB et tomates Chou fleur béchamel AB Œufs durs Banane	Céleri et carottes Poisson Sauce hollandaise Pâtes AB Crème vanille AB	Tomates Mozzarella AB Saucisses Purée Brie AB Nectarine
Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28	Vendredi 29
<b>Menu végétarien</b> Duo de Haricots verts AB Tarte à la tomate Babybel Salade de fruits	Macédoine Bœuf paprika Ebly Kiri AB Fruit	Melon Couscous Kefta de volaille AB Semoule Yaourt aux fruits AB	Concombre Poulet BBC Frites AB Eclair au 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



Produits durables et de qualité  
 au sens de la loi Egalim

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

MSC : Produit de la pêche durable

\* : Produit locaux

Italique : Produit de saison



