

Menus de JANVIER 2024

Restaurants scolaires de BRIE

Bonne Année 2024

BON APPETIT de la part de l'équipe de cuisine

LUNDI 8	MARDI 9	JEUDI 11	VENREDI 12
Macédoine de légumes à la mayonnaise Quiche jambon/ lardons Pomme *	Velouté de poireaux Pâtes AB Bolognaise végétale Edam Fruit (Clémentine)	Salade + Mimolette Saucisse de volaille* Petits pois Fromage blanc AB	Carottes râpées Poisson blanc Riz AB sauce au citron Galette Verre de lait
LUNDI 15	MARDI 16	JEUDI 18	VENREDI 19
Pêches au thon Roti de bœuf Haricots verts Brie AB Pastilles de chocolat	Velouté de potiron Kefta de volaille Lentilles * AB Eclair à la vanille	Salade de chou et dés de fromage Tajine de semoule AB aux légumes Pois chiches Yaourt aux fruits	Salade mimosa Tartiflette (P.de terre, jambon, Reblochon) Compote de pommes
LUNDI 22	MARDI 23	JEUDI 25	VENREDI 26
Potage à la tomate Purée de pois cassés AB Nuggets de fromage Fruit (Poire)	Betteraves en salade AB Blanquette de veau* Carottes + champignons Riz AB Bûche de chèvre Confitures fruits rouges	Salade piémontaise (P.de Terre+jambon) Steack de veau Chou-fleur AB Yaourt nature AB	Salade verte Beignets de calamars Pâtes Comté AB Banane
LUNDI 29	MARDI 30		
Panaché de haricots Sauté de boeuf* Carottes oignons Fromage Fruit (Clémentine)	Salade de lentilles AB + dés de tomates Jambon blanc * Pommes de terre savoyardes Flan Pâtisier		

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

Italique : Produits de saison

Menu végétarien

* : Produits locaux

AB: Produit issu de l'agriculture biologique

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

Menus de FEVRIER 2024

Restaurants scolaires de BRIE

		JEUDI 1ier	VENDREDI 2
		Saucisson à l'ail <i>cornichons</i> Rôti de dinde Poêlée de légumes AB (maison) Tomme de chèvre AB <i>Fruit (banane)</i>	Chandeleur Soupe de Légumes Crêpe au fromage Crêpe au sucre Verre de lait
LUNDI 5	MARDI 6	JEUDI 8	VENDREDI 9
<i>Betteraves et maïs</i> AB Rôti de porc* <i>Duo de haricots</i> (Verts et beurre) Babybel AB <i>Pêches au sirop</i>	<i>Salade</i> au fromage Cuisses poulet*BBC Purée de patates douces <i>Petits suisses nature</i> AB sucré	<i>Taboulé</i> Œuf dur aux épinards AB à la béchamel <i>Fruit</i>	Velouté de tomates Filet poisson blanc et sauce Ebly AB Fromage de brebis Confiture
LUNDI 12	MARDI 13	JEUDI 15	VENDREDI 16
Salade pommes de terre (<i>Avocat et surimi</i>) Sauté de porc* au caramel Riz thaï <i>Salade fruits exotiques</i> <i>et rondelles de banane</i>	Mardi-Gras Soupe de butternuts Poisson Frais Poêlée de légumes maison <i>Beignets</i>	<i>Salade</i> aux croûtons Parmentier de canard Yaourt AB	Salade de riz (<i>tomates</i> , olives, haricots verts) Quiche aux courgettes Fromage

Bonnes vacances

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

Italique : Produits de saison

AB: Produit issu de l'agriculture biologique

***** : Produits locaux

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