

Menus Février 2025

Repas des Restaurants scolaires de BRIE,
mercredis de Safabrie inclus.



Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
Potage	Salade au fromage AB	Salade de lentilles AB	Menu végétarien	Sardines au citron
Joue de porc	Saucisse de Toulouse	et dés de tomates	Salade de chou	Ossobucco
Semoule AB	Purée de patate douce	Wings de poulets	et Mimolette	Pâtes AB
Crêpe au sucre AB	Petits suisses nature	Petits pois carottes AB	Riz, Carottes, ananas	Yaourt AB
	sucré AB	Chèvre confiture AB	Haricots rouges	
			Pêches au sirop	
Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Salade Piémontaise	Rillettes	Choucroute:	Menu végétarien	Potage
Rôti de bœuf	Emincé de volaille	Chou, Pommes de terre	Taboulé AB	Poisson blanc sauce
Haricots verts AB	Légumes AB	Saucisses	Œuf dur	Ebly AB
Tomme blanche AB	Flan pâtissier AB	Fromage blanc AB	Epinards béchamel AB	(moules crevettes)
Fruit			Banane	Brebis, confiture AB
Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Salade de Mâche	Soupe de butternuts	Salade endives	Salade aux croûtons	Menu végétarien
(avocat surimi)	Steak de veau	Poule au Riz AB	Parmentier de canard	Salade de pâtes AB
Sauté de porc au caramel	Poêlée de légumes AB	Tomme des Pyrénées AB	Crème dessert à	(tomates, olives, œuf
Riz thaï AB	Eclair au chocolat AB	Fruit	la vanille AB	haricots verts) AB
Fruit				Pizza au fromage
				Fromage blanc sucré AB

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

Bonnes vacances

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