



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Tournan en Brie

### Végétarien

### Accueil de loisirs

LUNDI 6/5/24	MARDI 7/5/24	MERCREDI 8/5/24	JEUDI 9/5/24	VENDREDI 10/5/24
	<i>Carottes râpées BIO vinaigrette</i>			
	<i>Tomates BIO vinaigrette</i>			
<i>Filet de colin sauce crème</i>	<i>Steak de soja sauce milanaise</i>	<i>Victoire 1945</i>	<i>Ascension</i>	<i>Nuggets de volaille</i>
<i>Pommes de terre</i>	<i>Macaronis BIO</i>			<i>Haricots verts</i>
<i>Epinards</i>				<i>Tartare nature</i>
<i>Edam</i>				<i>Muffin chocolat</i>
<i>Gouda</i>				
<i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Crème dessert vanille (80%)</i>			
<i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Crème dessert caramel (20%)</i>			

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<i>Barre marbrée</i>	<i>Pain + barre de chocolat</i>			<i>Pain au lait</i>
<i>Petit suisse aromatisé</i>	<i>Yaourt nature + sucre</i>			<i>Petit suisse sucré</i>
<i>Sirop de grenadine</i>	<i>Fruit de saison</i>			<i>Fruit de saison</i>

### LEGENDE

- Potage du chef
- Recette du chef
- Produit local
- Plat végétarien
- Agriculture biologique
- Issu de label rouge
- Viande bovine Française
- Volaille Française
- Porc Français
- Bleu Blanc Cœur
- Pêche responsable
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Appellation d'Origine Protégée

\* Fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Tournan en Brie



Végétarien <b>LUNDI</b> 13/5/24	<b>MARDI</b> 14/5/24	<b>MERCREDI</b> 15/5/24	<b>JEUDI</b> 16/5/24	<b> VENDREDI</b> 17/5/24
		<i>Concombres BIO bulgares</i>	<i>Salade fromagère (salade iceberg et dés d'emmental)</i>	
		<i>Céleri BIO vinaigrette</i>	<i>Salade des Alpilles (salade iceberg, bûche mi-chèvre et croûtons)</i>	
<i>Lasagnes ricotta chèvre épinards</i>	<i>Tarte au fromage</i>	<i>Rôti de dinde au jus</i> <i>Issu de label rouge</i>	<i>Steak haché de bœuf BIO sauce aux oignons</i>	<i>Filet de merlu sauce citron</i>
*	<i>Salade de tomates (vrac)</i>	<i>Coquillettes</i> <i>Carottes</i>	<i>Purée de pommes de terre</i>	<i>Riz</i> <i>Courgettes persillées</i>
<i>Petit moulé nature</i> <i>Petit moulé ail &amp; fines herbes</i>	<i>Mimolette</i> <i>Tomme noire</i>			<i>Yaourt aromatisé</i> <i>Ferme de Courcelles</i>
<i>Purée pomme/abricot BIO</i> <i>Purée de pomme BIO</i>	<i>Liégeois chocolat</i> <i>Liégeois vanille</i>	<i>Flan chocolat</i> <i>Flan vanille nappé caramel</i>	<i>Beignet pomme</i>	<i>Fruit de saison BIO</i> <i>Fruit de saison BIO</i>

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<i>Biscuit choco BN</i> <i>Lait nature</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Pain au chocolat</i> <i>Petit suisse aromatisé</i> <i>Jus de pomme</i>	<i>Pain + confiture</i> <i>Fromage blanc nature + sucre</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Pain + pâte à tartiner</i> <i>Yaourt aromatisé</i> <i>Jus d'orange</i>	<i>Céréales</i> <i>Lait nature</i> <i>Purée de pomme</i>

### LEGENDE

Potage du chef	Recette du chef	Produit local	Plat végétarien	Agriculture biologique
Issu de label rouge	Viande bovine Française	Volaille Française	Porc Français	Bleu Blanc Cœur
Pêche responsable	Appellation d'Origine Contrôlée	Appellation d'Origine Protégée		

\* Fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Tournan en Brie

LUNDI 20/5/24	MARDI 21/5/24	MERCREDI 22/5/24	Végétarien JEUDI 23/5/24	VENDREDI 24/5/24
	Salade coleslaw Céleri rémoulade		Tomates BIO vinaigrette Concombres BIO vinaigrette	Salade iceberg & croûtons salade iceberg & maïs
Lundi de Pentecôte	Sauté de bœuf BIO sauce barbecue	Filet de colin sauce oseille	Croque fromage végétarien	Paupiette de veau sauce moutarde
	Blé BIO	Pommes de terre Ratatouille	Purée de carottes	Haricots romanos
	Coulommiers BIO Pointe de Brie BIO	Saint Paulin Emmental		
		Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Flan chocolat Flan caramel	Muffin vanille aux pépites de chocolat

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Moelleux fourré choco-noisette Lait nature Fruit de saison	Barre pâtissière Yaourt nature + sucre Jus de pomme	Galette bretonne Petit suisse sucré Fruit de saison	Pain + barre de chocolat Lait nature Compote pomme/fraise

### LEGENDE

Potage du chef	Recette du chef	Produit local	Plat végétarien	Agriculture biologique
Issu de label rouge	Viande bovine Française	Volaille Française	Porc Français	Bleu Blanc Cœur
Pêche responsable	Appellation d'Origine Contrôlée	Appellation d'Origine Protégée		

\* Fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Tournan en Brie

	Végétarien			
<b>LUNDI</b> 27/5/24	<b>MARDI</b> 28/5/24	<b>MERCREDI</b> 29/5/24	<b>JEUDI</b> 30/5/24	<b> VENDREDI</b> 31/5/24
<i>Tomates BIO vinaigrette</i>		<i>Concombres vinaigrette</i>	<i>Salade fromagère (salade iceberg et dés d'emmental)</i>	
<i>Carottes râpées BIO</i> 		<i>Radis émincés vinaigrette</i>	<i>Salade des Alpilles (salade iceberg, bûche mi-chèvre et croûtons)</i>	
<i>Cuisse de poulet au jus</i>	<i>Chili végétarien</i> 	<i>Normandin de veau sauce marengo</i>	<i>Rôti de bœuf froid &amp; ketchup</i> 	<i>Dos de colin meunière</i> 
<i>Bleu Blanc Cœur</i> 			<i>Race à viande</i> 	
<i>Pommes de terre persillées</i>	<i>Riz BIO</i> 	<i>Brisures de chou-fleur</i>	<i>Pommes noisettes</i>	<i>Carottes</i>
	<i>Camembert BIO</i> 	<i>Torti</i>		<i>Blé</i>
	<i>Carré de l'Est BIO</i> 	<i>Yaourt sucré</i> 		<i>Gouda</i>
<i>Liégeois vanille</i>	<i>Fruit de saison BIO</i> 	<i>Ferme de Courcelles</i> 		<i>Edam</i>
<i>Liégeois chocolat</i>	<i>Fruit de saison BIO</i> 		<i>Mousse au chocolat</i>	<i>Fruit de saison BIO</i> 
			<i>Crème dessert vanille</i>	<i>Fruit de saison BIO</i> 

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<i>Gâteau pompon</i>	<i>Pain + confiture</i>	<i>Pain au lait</i>	<i>Barre marbrée</i>	<i>Pain + pâte à tartiner</i>
<i>Yaourt nature + sucre</i>	<i>Fromage blanc sucré</i>	<i>Lait nature</i>	<i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Petit suisse sucré</i>
<i>Fruit de saison</i>	<i>Jus d'orange (litre)</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Sirop de grenadine</i>

### LEGENDE

Potage du chef	Recette du chef	Produit local	Plat végétarien	Agriculture biologique
Issu de label rouge	Viande bovine Française	Volaille Française	Porc Français	Bleu Blanc Cœur
Pêche responsable	Appellation d'Origine Contrôlée	Appellation d'Origine Protégée		

\* Fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE



## Tournan en Brie

LUNDI 3/6/24	MARDI 4/6/24	MERCREDI 5/6/24	Végétarien JEUDI 6/6/24	VENDREDI 7/6/24
	Tomates vinaigrette Chou blanc vinaigrette		Concombres BIO bulgares Carottes râpées BIO vinaigrette	Œuf dur & mayonnaise
Rôti de porc sauce aux pommes R: Rôti de dinde sauce aux pommes Issu de label rouge	Sauté de bœuf BIO sauce basquaise	Boulettes d'agneau sauce orientale	Omelette BIO	Brandade de poisson
Petits pois	Trio carottes, navets, pommes de terre	Semoule BIO	Epinards béchamel Riz	*
Tomme noire Mimolette		Petit moulé ail & fines herbes Petit moulé nature	Yaourt aromatisé BIO Petit suisse aromatisé BIO	Pastèque Melon
Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Crème dessert chocolat Crème dessert vanille	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO		

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Biscuit choco BN Yaourt nature + sucre Sirop de grenadine	Pain + confiture Lait nature Fruit de saison	Petits Beurre Petit suisse sucré Jus d'orange	Pain + barre de chocolat Lait nature Fruit de saison	Pain au lait Fromage blanc sucré Jus de pomme

### LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

\* Fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Tournan en Brie

LUNDI	MARDI	MERCREDI	Végétarien JEUDI	VENDREDI
10/6/24	11/6/24	12/6/24	13/6/24	14/6/24
Salade coleslaw BIO Céleri BIO rémoulade		Melon Pastèque		Salade fromagère (salade iceberg et dés d'emmental) Salade des Alpilles (salade iceberg, bûche mi-chèvre et croûtons)
Paupiette de veau sauce normande	Filet de lieu sauce paprika	Rôti de bœuf froid Race à viande & ketchup	Pizza au fromage	Emincé de dinde sauce aigre douce
Pommes de terre Haricots verts	Ratatouille Riz	Coquillettes BIO	Salade iceberg	Purée de carottes
Yaourt aromatisé Ferme de Courcelles	Emmental Saint Paulin		Carré de l'Est BIO Camembert BIO	
	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Flan chocolat Flan vanille nappé caramel	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Moelleux à la vanille

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain + confiture Lait nature Fruit de saison	Pain + beurre Fromage blanc nature + sucre Jus de pomme	Moelleux fourré choco-noisette Yaourt sucré Fruit de saison	Croissant Yaourt aromatisé Sirop de grenadine	Céréales Lait nature Fruit de saison

### LEGENDE

Potage du chef	Recette du chef	Produit local	Plat végétarien	Agriculture biologique
Issu de label rouge	Viande bovine Française	Volaille Française	Porc Français	Bleu Blanc Cœur
Pêche responsable	Appellation d'Origine Contrôlée	Appellation d'Origine Protégée		

\* Fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE



## Tournan en Brie

LUNDI 17/6/24	Végétarien MARDI 18/6/24	MERCREDI 19/6/24	JEUDI 20/6/24	VENDREDI 21/6/24
	<b>Tomates vinaigrette</b> <b>Radis émincés vinaigrette</b>		<b>Concombres BIO bulgares</b> <b>Carottes râpées BIO vinaigrette</b>	
<b>Wings de poulet saveur barbecue</b> <b>Viande Française, Issu fermier</b>	<b>Couscous végétarien</b> (pois-chiches, légumes couscous, raisins secs)	<b>Rôti de porc sauce aux olives</b> <b>R: Rôti de dinde sauce aux olives</b>	<b>Ravioli de bœuf</b> <b>&amp; fromage râpé</b>	<b>Dos de colin meunière</b>
		<b>Issu de label rouge</b>		
<b>Pommes noisettes</b>	<b>Semoule BIO</b>	<b>Brocolis</b>	*	<b>Pommes de terre</b>
<b>Coulommiers BIO</b>	<b>Yaourt aromatisé BIO</b>	<b>Torti</b>		<b>Epinards</b>
<b>Pointe de Brie BIO</b>	<b>Petit suisse aromatisé BIO</b>	<b>Edam</b>		<b>Tartare nature</b>
<b>Fruit de saison BIO</b>		<b>Gouda</b>		<b>Petit moulé ail &amp; fines herbes</b>
<b>Fruit de saison BIO</b>		<b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Liégeois chocolat</b>	<b>Melon</b>
		<b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Liégeois vanille</b>	<b>Pastèque</b>

**GOÛTER**

- Pain + confiture
- Petit suisse sucré
- Jus de pomme

**GOÛTER**

- Pain au lait
- Lait nature
- Fruit de saison

**GOÛTER**

- Barre pâtissière (à couper)
- Fromage blanc nature + sucre
- Jus d'orange

**GOÛTER**

- Gâteau pompon
- Petits suisse aromatisé
- Fruit de saison

**GOÛTER**

- Pain + barre de chocolat
- Yaourt nature + sucre
- Jus de pomme

**LEGENDE**

- Potage du chef
- Recette du chef
- Produit local
- Plat végétarien
- Agriculture biologique
- Issu de label rouge
- Viande bovine Française
- Volaille Française
- Pêche responsable
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Appellation d'Origine Protégée
- Porc Français
- Bleu Blanc Cœur

\* Fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Tournan en Brie



Végétarien

**LUNDI**

24/6/24

Tomates BIO vinaigrette

Salade coleslaw BIO



Boulettes de soja sauce curry



Lentilles

Yaourt sucré

Ferme de Courcelles



**MARDI**

25/6/24

Normandin de veau sauce tomate

Haricots verts

Blé

Camembert BIO

Carré de l'Est BIO

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

**MERCREDI**

26/6/24

Pastèque

Melon

Filet de colin sauce ciboulette



Ratatouille

Riz

Flan vanille nappé caramel

Flan chocolat

**JEUDI**

27/6/24

Rôti de bœuf froid

Race à viande

& ketchup



Purée de pommes de terre

Mimolette

Tomme noire

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

**VENDREDI**

28/6/24

Salade fromagère (salade iceberg et dés d'emmental)

Salade des Alpilles (salade iceberg, bûche mi-chèvre et croûtons)

Chipolata (porc)

R: Saucisse de volaille

Brisures de choux-fleurs

Coquillettes

Moelleux au speculoos



**GOÛTER**

Biscuit chocolat BN

Petit suisse sucré

Fruit de saison

**GOÛTER**

Pain + confiture

Yaourt nature + sucre

Jus d'orange

**GOÛTER**

Moelleux fourré choco-noisette

Fromage blanc aromatisé

Fruit de saison

**GOÛTER**

Pain au lait

Yaourt sucré

Jus de pomme

**GOÛTER**

Pain + pâte à tartiner

Lait nature

Fruit de saison

### LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

\* Fruits selon approvisionnement





# LE MENU DE LA SEMAINE

## Tournan en Brie



ernier jour de classe



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1/7/24	2/7/24	3/7/24	4/7/24	5/7/24
	Tomates vinaigrette Carottes râpées vinaigrette		Melon Pastèque	
Sauté de bœuf BIO sauce printanière	Tortelloni BIO provençale sauce crème d'épinards	Tomate farcie	Filet de lieu sauce colombo	Sandwich poulet crudité
Petits-pois, carottes	*	Riz BIO	Blé Brunoise de légumes	Chips
Gouda Edam	Yaourt aromatisé BIO Petit suisse aromatisé BIO	Pointe de Brie BIO Coulommiers BIO		Emmental
Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Crème dessert caramel Crème dessert vanille	Mister Freeze

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Gâteau pompon Yaourt nature + sucre Jus d'orange	Pain + Barre de chocolat Lait nature Fruit de saison	Carré fourré pomme Petit suisse aromatisé Jus de pomme	Barre pâtissière Yaourt nature sucré Fruit de saison	Pain + confiture Petit suisse sucré Fruit de saison

### LEGENDE

- Potage du chef
- Recette du chef
- Produit local
- Plat végétarien
- Agriculture biologique
- Issu de label rouge
- Viande bovine Française
- Volaille Française
- Pêche responsable
- Porc Français
- Bleu Blanc Cœur
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Appellation d'Origine Protégée

\* Fruits selon approvisionnement