

MENUS du 20 décembre 2021 au 14 Janvier 2022

TOURNAN
-EN-BRIE

Semaine du 20/12 au 24/12/2021 – Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
-	Pizza au fromage Pané de blé façon thaï	-	-	-
Sauté de dinde LR sauce caramel	Carottes + Riz	Hachis parmentier (plat complet)	Rôti de porc* sauce aux olives	Pavé de colin et son crumble pain d'épices
Semoule BIO			Choux-fleurs + gnocchis	Coquillettes BIO
Brie	-	Bleu d'Auvergne	Petit suisse BIO + sucre	Saint môret
Maestro chocolat	Clémentines	Compote de pomme fraîche	Gâteau Acapulco	Poire
<small>Palet breton Fromage blanc Jus d'orange</small>	<small>Pain Petit moulé nature Compote pomme vanille</small>	<small>Petit beurre Crème dessert pralinée Jus multfruit</small>	<small>Pain + pâte à tartiner Kiwi Jus d'orange</small>	<small>Pain au chocolat Lait Compote pomme abricot</small>

Vacances scolaires - Semaine du 27/12/2020 au 31/12/2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
-	-	-	Concombre	-
Bœuf BIO façon Stroganoff	Gratin de courgettes	Poisson blanc pané	Pilons de poulet LR sauce printanière	Beaufilet de colin sauce aneth
Haricots verts BIO + boulghour	Pommes de terre persillées	Epinars à la crème + riz	Torsades	Brocolis / Riz
Yaourt	Fromage frais fruité	Munster	-	Rondelé BIO
Eclair au chocolat	Fruit BIO	Clémentines	Flan nappé caramel	Tarte gourmande
<small>Pain + confiture Orange Jus multfruit</small>	<small>Biscuits sportifs Maestro chocolat Jus de raisin</small>	<small>Gaufre fantasia Lait Compote pomme vanille</small>	<small>4/4 nature Yaourt aromatisé Jus de pomme</small>	<small>Pain + barre de chocolat Fromage frais Jus d'orange</small>

Semaine du 03/01 au 07/01/2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Menus de Rois	Vendredi
Salade choudou BIO (Chou blanc, carotte, raisin sec, vinaigrette)	-	Céleri rémoulade	-	-
Raviolis au bœuf + Emmental râpé (plat complet)	Emincé de dinde LR sauce crème	Filet de hoki pané	Bœuf BIO façon Bourguignon	Palet kids maraîcher
-	Haricots verts BIO + boulghour	Purée	Carottes BIO + gratin savoyard	Lentilles de Mondreville
-	Cotentin / Fourme d'Ambert	-	Yaourt de la ferme de Courcelles	Comté/ Saint paulin
Crème dessert chocolat BIO	Pomme golden d'Abit	Compote pomme fraise/ Purée pomme pruneau	Couronne des Rois	Fruit BIO
<small>Cake fourré abricot Lait Pomme</small>	<small>Pain + beurre Crème dessert caramel Jus multfruit</small>	<small>Dolcetto chocolat Yaourt aux fruits mixés Jus de pomme</small>	<small>Pain Tartare nature Kiwi</small>	<small>Cookie chocolat blanc et cranberries Purée de pomme Jus d'orange</small>

Semaine du 10/01 au 14/01/2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Duo de crudités (Carotte, céleri, mayonnaise) 1/2 pomelos + sucre	-	Crêpe à l'emmental	-	-
Lasagnes au saumon (plat complet)	Egréné de bœuf sauce indienne	Rôti de dinde LR sauce ketchup	Choucroute* (plat complet)	Omelette BIO
-	Riz BIO	Petits pois + Gnocchis	-	Julienne de légumes (Carotte, céleri, courgette) + Semoule
-	Chaource « Fromagerie Rouzaire »	-	Yaourt de la ferme de Courcelles	Saint nectaire
Novly chocolat/ Novly caramel	Fruit BIO	Ananas (à couper)/ Poire	Beignet à la framboise	Pomme Joangold d'Abit
<small>Gaufrette vanille Yaourt de la ferme de Courcelles Jus de pomme</small>	<small>Pain au lait Lait Barre de chocolat</small>	<small>Pain + pâte à tartiner Compote pomme banane Sirop de menthe</small>	<small>Pain + confiture Mousse au chocolat Jus d'orange</small>	<small>Spéculoos Fromage blanc Jus multfruit</small>



- Féculents et céréales
- Produits laitiers
- Légumes ou fruits
- Produits protidiques
- Produits sucrés
- Matières grasses



Produit de la semaine



Végétarien



Local



Produit Français



Pêche durable



* plat à base de porc et son substitut (*) - Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs