



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Tournan en Brie

LUNDI 8/7/24	MARDI 9/7/24	Végétarien MERCREDI 10/7/24	JEUDI 11/7/24	VENDREDI 12/7/24
	<i>Carottes râpées BIO vinaigrette</i>		<i>Pastèque</i>	
	<i>Tomates BIO vinaigrette</i>		<i>Melon</i>	
<i>Cuisse de poulet au jus</i>	<i>Ravioli de bœuf</i>	<i>Pizza au fromage</i>	<i>Rôti de porc sauce moutarde</i>	<i>Dos de colin meunière</i>
<i>Bleu Blanc Cœur</i>	<i>&amp; fromage râpé</i>		<i>R: Rôti de dinde sauce moutarde</i>	
			<i>Issu de label rouge</i>	
<i>Haricots verts</i>	*	<i>Salade iceberg</i>	<i>Riz BIO</i>	<i>Carottes</i>
<i>Boulgour</i>				<i>Pommes de terre</i>
<i>Petit moulé nature</i>		<i>Edam</i>	<i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Carré de l'Est BIO</i>
<i>Petit moulé ail &amp; fines herbes</i>		<i>Gouda</i>		<i>Camembert BIO</i>
<i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Liégeois chocolat (70%)</i>	<i>Mister Freeze</i>	<i>Ferme de Courcelles</i>	
<i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Liégeois vanille (30%)</i>			<i>Fruit de saison</i>
				<i>Fruit de saison</i>

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<i>Céréales</i>	<i>Pain + Confiture</i>	<i>Madeline</i>	<i>Pain + Pâte à tartiner</i>	<i>Pain au lait</i>
<i>Lait nature</i>	<i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Fromage blanc sucré</i>	<i>Lait nature</i>	<i>Yaourt sucré</i>
<i>Compote pomme/fraise</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Sirop de grenadine</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Jus d'orange</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

Repas froid		Végétarien		
<b>LUNDI</b> 15/7/24	<b>MARDI</b> 16/7/24	<b>MERCREDI</b> 17/7/24	<b>JEUDI</b> 18/7/24	<b> VENDREDI</b> 19/7/24
	Tomates BIO Carottes râpées BIO vinaigrette	Melon Pastèque		Salade fromagère ( iceberg, dés d'emmental) Salade des Alpilles ( iceberg, bûche mi-chèvre, croûton)
Paupiette de veau sauce marengo	Jambon de poulet	Chipolata (porc) R: Saucisse de volaille	Omelette	Filet de lieu sauce ciboulette
Brunoise de légumes Riz	Salade de pommes de terre	Ratatouille Blé	Purée de pommes de terre	Semoule BIO
Mimolette Tomme noire	Yaourt aromatisé Petit suisse aromatisé		Coulommiers BIO Pointe de Brie BIO	
Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO		Flan nappé caramel Flan chocolat	Fruit de saison Fruit de saison	Crêpe

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain + confiture Fromage blanc sucré Jus de pomme	Barre pâtissière (à couper) Lait nature Fruit de saison	Moelleux fourré fraise Yaourt nature + sucre Fruit de saison	Croissant Petit suisse aromatisé Jus d'orange	Pain + Barre de chocolat 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



		Végétarien	Repas froid	
<b>LUNDI</b> 22/7/24	<b>MARDI</b> 23/7/24	<b>MERCREDI</b> 24/7/24	<b>JEUDI</b> 25/7/24	<b> VENDREDI</b> 26/7/24
	Tomates BIO Salade coleslaw BIO		Pastèque BIO Melon BIO	
Boulettes d'agneau sauce orientale	Filet de merlu sauce crème	Tomate farcie végétarienne	Rôti de bœuf froid Race à viande & ketchup	Emincé de dinde sauce provençale Bleu Blanc Cœur
Boulgour BIO	Epinards Pommes de terre	Riz BIO	Salade piémontaise	Coquillettes au curcuma
Camembert Carré de l'Est	Yaourt sucré Ferme de Courcelles	Saint Paulin Emmental	Crème dessert caramel Crème dessert vanille	Fourme d'Ambert AOP Donuts chocolat

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Moelleux fourré choco noisette Fromage blanc sucré Jus de pomme	Madeleine Lait nature Fruit de saison	Pain + Pâte à tartiner Yaourt nature + sucre Sirop de menthe	Pain + confiture Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Pain au lait 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

LUNDI		MARDI		MERCREDI		Végétarien JEUDI		VENDREDI	
29/7/24		30/7/24		31/7/24		1/8/24		2/8/24	
Carottes râpées BIO vinaigrette				Melon				Salade fromagère (salade iceberg et dés d'emmental)	
Tomates BIO				Pastèque				Salade des Alpilles (salade iceberg, bûche mi-chèvre, croûton)	
Lasagnes bolognaise		Filet de colin sauce paprika		Merguez (bœuf/mouton) et légumes couscous		Nuggets de blé		Wings de poulet saveur barbecue Issu Fermier	
*		Haricots plats		Semoule BIO		Torti BIO		Pommes noisettes & ketchup	
Yaourt aromatisé BIO		Blé				Tomme noire			
Petit suisse aromatisé BIO		Pointe de Brie				Mimolette			
		Coulommiers		Liégeois chocolat (70%)		Fruit de saison		Tarte normande	
		Fruit de saison BIO		Liégeois vanille (30%)		Fruit de saison			

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain + Beurre	Moelleux fourré fraise	Barre marbrée (à couper)	Pain + Confiture	Biscuit choco BN
Lait nature	Fromage blanc nature + sucre	Petit suisse aromatisé	Yaourt sucré	Lait nature
Fruit de saison	Jus de pomme	Fruit de saison	Jus d'orange	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	Repas froid MARDI	MERCREDI	Végétarien JEUDI	VENDREDI
5/8/24	6/8/24	7/8/24	8/8/24	9/8/24
	Tomates BIO vinaigrette Carottes râpée BIO vinaigrette		Concombres BIO vinaigrette Radis & beurre	
Filet de merlu sauce romarin citron	Jambon de poulet	Steak haché BIO sauce basilic	Raviolis de légumes & fromage râpé	Cordon bleu de volaille
Petits pois carottes	Salade piémontaise	Ratatouille Riz	*	Courgette provençale Blé
Edam Gouda		Emmental Saint Paulin	Yaourt aromatisé Ferme de Courcelles	Carré de l'Est BIO Camembert BIO
Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Flan chocolat Flan nappé caramel	Mister Freeze		Pastèque Melon

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Madeleine Fromage blanc aromatisé Jus de pomme	Pain au chocolat Yaourt sucré Fruit de saison	Céréales Lait nature Purée pomme/banane	Pain + confiture Fromage blanc nature + sucre Sirop de grenadine	Pain + Pâte à tartiner Lait nature Compote pomme/pêche

### LEGENDE

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

\* Fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Tournan en Brie

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Végétarien VENDREDI
12/8/24	13/8/24	14/8/24	15/8/24	16/8/24
Tomates vinaigrette Céleri vinaigrette		Salade fromagère (salade iceberg et dés d'emmental) Salade des Alpilles (salade iceberg, bûche mi-chèvre, croûton)		Carottes râpées BIO vinaigrette Chou blanc BIO vinaigrette
Sauté de bœuf sauce barbecue Race à viande	Jambon (porc) et ketchup Viande Française, Bleu Blanc Cœur R: Blanc de poulet et ketchup	Calamars à la romaine + citron	ASSOMPTION	Boulette de soja sauce curry
Semoule BIO	Coquillettes BIO	Epinards Pommes de terre		Purée de courgettes
Yaourt aromatisé Petit suisse aromatisé	Coulommiers BIO Pointe de Brie BIO	Muffin chocolat		Crème dessert vanille Crème dessert caramel

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Barre pâtissière (à couper) Lait nature Fruit de saison	Pain + Barre de chocolat Petit suisse sucré Jus de pomme	Pain au lait Lait nature Fruit de saison		Biscuit choco BN Yaourt nature + sucre Jus d'orange

### 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 19/8/24	MARDI 20/8/24	Végétarien MERCREDI 21/8/24	JEUDI 22/8/24	VENDREDI 23/8/24
		Tomates BIO vinaigrette Salade coleslaw BIO	Concombres BIO bulgare Radis & beurre	
Tomates farcies	Cuisse de poulet sauce aux olives Bleu Blanc Cœur	Samoussa aux légumes	Dos de colin meunière	Rôti de bœuf froid
Riz BIO	Carottes Boulgour	Salade iceberg	Torti BIO	Race à viande & ketchup
Gouda Edam	Camembert BIO Carré de l'Est BIO	Yaourt sucré Ferme de Courcelles		Pommes noisettes
Fruit de saison Fruit de saison	Glace		Liégeois chocolat Liégeois vanille	Tartare Chanteneige Melon Pastèque

**GOÛTER**

Pain + confiture  
Petit suisse aromatisé  
Jus de pomme

**GOÛTER**

Madeleine  
Fromage blanc sucré  
Sirop de grenadine

**GOÛTER**

Barre marbrée  
Lait nature  
Fruit de saison

**GOÛTER**

Pain + Beurre  
Yaourt aromatisé  
Fruit de saison

**GOÛTER**

Moelleux fourré choco-noisette  
Petit suisse sucré  
jus d'orange

**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>	Repas froid <b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	Pique-nique <b>VENDREDI</b>
26/8/24	27/8/24	28/8/24	29/8/24	30/8/24
Tomates BIO vinaigrette Carottes râpées BIO vinaigrette		Pastèque Melon		Tomates cerises
Bolognaise de lentilles	Jambon de poulet	Filet de colin sauce ciboulette	Chipolata R: Merguez (bœuf/mouton)	Sandwich à composer (jambon de poulet/emmental)
Coquillettes BIO	Macédoine mayonnaise	Printanière de légumes (petits pois, pommes de terre, haricots verts, carottes, oignons)	Ratatouille	Chips
Yaourt aromatisé Petit suisse aromatisé	Pointe de Brie BIO Coulommiers BIO		Yaourt nature BIO + sucre Fromage blanc nature BIO + sucre	Yaourt à boire
	Fruit de saison Fruit de saison	Crème dessert vanille Crème dessert caramel	Fruit de saison Fruit de saison	

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Galette St Michel Lait nature Fruit de saison	Pain + Confiture Fromage blanc nature + sucre Jus de pomme	Barre pâtissière (à couper) Yaourt sucré Fruit de saison	Biscuit choco BN Lait nature Compote pomme/abricot	Pain + Pâte à tartiner Petit suisse aromatisé Sirop de grenadine

### 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