



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Tournan en Brie



LUNDI 4/11/24	MARDI 5/11/24	MERCREDI 6/11/24	Végétarien JEUDI 7/11/24	VENDREDI 8/11/24
	Carottes râpées vinaigrette Céleri vinaigrette		Concombres bulgare Salade coleslaw	
Rôti de porc sauce tomate R: Rôti de dinde sauce tomate Issu de label rouge	Sauté de bœuf BIO sauce aux oignons 	Boulettes d'agneau sauce orientale	Lentilles à la tomate 	Filet de merlu sauce ciboulette 
Haricots verts Blé Edam Gouda	Courgettes Pommes de terre	Semoule BIO 	Tortì BIO 	Epinards béchamel Riz
Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Liégeois chocolat Liégeois vanille	Petit moulé nature Petit moulé ail & fines herbes	Yaourt aromatisé Ferme de Courcelles	Pointe de Brie BIO Coulommiers BIO
<b>GOÛTER</b> Barre pâtissière Petit suisse aromatisé Sirop de grenadine	<b>GOÛTER</b> Pain + barre de chocolat Yaourt sucré Jus d'orange	<b>GOÛTER</b> Pain + beurre Fromage blanc sucré Jus de pomme	<b>GOÛTER</b> Pain + confiture Lait nature Fruit de saison	<b>GOÛTER</b> Pain au lait 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

LUNDI 11/11/24	MARDI 12/11/24	MERCREDI 13/11/24	JEUDI 14/11/24	VENDREDI 15/11/24
	<i>Carottes râpées BIO vinaigrette</i>	<i>Céleri BIO rémoulade</i>		<i>Salade fromagère (salade iceberg et dés d'emmental)</i>
<i>Armistice</i>	<i>Brisures de chou-fleur sauce fromagère "Club des goûteurs"</i>	<i>Emincé de bœuf sauce paprika</i>	<i>Dos de colin meunière</i>	<i>Salade des Alpilles (salade iceberg, bûche mi-chèvre, croûtons)</i>
	<i>Coquillettes BIO</i>	<i>Viande Française</i>	<i>Ratatouille</i>	<i>Cuisse de poulet au jus</i>
	<i>Pont l'Evêque AOP</i>	<i>Blé</i>	<i>Riz</i>	<i>Bleu Blanc Cœur</i>
	<i>Tomme noire</i>		<i>Carré de l'Est</i>	<i>Carottes</i>
	<i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Dessert lacté chocolat</i>	<i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Pommes de terre</i>
	<i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Dessert lacté vanille nappé caramel</i>	<i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Moelleux au chocolat</i>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
	<i>Barre marbrée</i>	<i>Pain + confiture</i>	<i>Pain au chocolat</i>	<i>Moelleux fourré fraise</i>
	<i>Lait nature</i>	<i>Yaourt sucré</i>	<i>Fromage blanc aromatisé</i>	<i>Lait nature</i>
	<i>Purée pomme/banane</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Jus de pomme</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

LUNDI 18/11/24	MARDI 19/11/24	MERCREDI 20/11/24	Végétarien JEUDI 21/11/24	VENDREDI 22/11/24
	Salade coleslaw BIO Céleri BIO sauce cocktail		Concombres vinaigrette Salade iceberg	
Sauté de bœuf BIO sauce marengo	Rôti de porc sauce diable R: Rôti de dinde sauce diable Issu de label rouge	Cordon bleu de volaille	Omelette BIO	Filet de lieu sauce citron
Boulgour aux petits légumes	Carottes Lentilles	Purée de haricots verts	Brocolis Macaroni	Epinards BIO béchamel Blé BIO
Coulommiers Pointe de Brie Fruit de saison Fruit de saison	Yaourt sucré Ferme de Courcelles	Saint Paulin Emmental Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Crème dessert vanille (70%) Crème dessert caramel (30%)	Petit Louis Chanteneige Fruit de saison Fruit de saison
<b>GOÛTER</b> Pain + confiture Fromage blanc nature sucré Jus d'orange (litre)	<b>GOÛTER</b> Moelleux fourré choco-noisette Lait nature Fruit de saison	<b>GOÛTER</b> Barre pâtissière Yaourt nature + sucre Sirop de menthe	<b>GOÛTER</b> Pain + barre de chocolat Petit suisse aromatisé Fruit de saison	<b>GOÛTER</b> Galette bretonne Lait nature Purée pomme/fraise

### LEGENDE















\* Fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Tournan en Brie

 <b>LUNDI</b> 25/11/24	<b>MARDI</b> 26/11/24	<b>MERCREDI</b> 27/11/24	<b>Végétarien</b> <b>JEUDI</b> 28/11/24	<b> VENDREDI</b> 29/11/24
		Carottes râpées vinaigrette Chou blanc vinaigrette	Betteraves Macédoine mayonnaise	
Sauté de poulet sauce miel & abricot  <b>Bleu Blanc Cœur</b>  "Club des goûteurs"	Filet de colin sauce provençale 	Normandin de veau sauce aurore (tomate, crème, échalote)	Pizza au fromage 	Emincé de bœuf sauce chasseur <b>Viande Française</b> 
Petits pois aux oignons grelots	Ratatouille Pommes de terre	Semoule BIO 	Salade iceberg	Purée de pommes de terre
Purée pomme/poire BIO Purée pomme/fraise BIO 	Camembert Carré de l'Est	Petit suisse aromatisé BIO Yaourt aromatisé BIO 		Gouda Edam
Moelleux à la fleur d'oranger 	Fruit de saison BIO  Fruit de saison BIO		Dessert lacté vanille nappé caramel Dessert lacté chocolat	Fruit de saison BIO  Fruit de saison BIO
<b>GOÛTER</b> Gâteau Pompon Yaourt nature aromatisé Fruit de saison	<b>GOÛTER</b> Pain + confiture Lait nature Purée pomme/banane	<b>GOÛTER</b> Pain au lait Fromage blanc sucré Fruit de saison	<b>GOÛTER</b> Pain + Beurre Lait nature Fruit de saison	<b>GOÛTER</b> Moelleux fourré fraise Petit suisse 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



Végétarien



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Tournan en Brie



### LUNDI

2/12/24

**Tortelloni BIO provençale sauce tomate**



\*

**Pont l'Evêque AOP**



**Mimolette**

**Fruit de saison**

**Fruit de saison**

### GOÛTER

**Biscuit chocolat BN**

**Lait nature**

**Purée pomme/fraise**

### MARDI

3/12/24

**Salade coleslaw**

**Céleri rémoulade**

**Sauté de bœuf BIO sauce goulash**



**Haricots verts**

**Pommes de terre**

**Crème dessert vanille**

**Crème dessert chocolat**

### GOÛTER

**Pain + confiture**

**Yaourt nature aromatisé**

**Jus de pomme**

### MERCREDI

4/12/24

**Tomate farcie**

**Riz BIO**



**Le Carré Président**

**Vache Picon**

**Fruit de saison**

**Fruit de saison**

### GOÛTER

**Petits-beurre**

**Petit suisse sucré**

**Jus d'orange**

### JEUDI

5/12/24

**Concombres BIO bulgares**

**Chou rouge BIO vinaigrette**



**Rôti de porc sauce aux pommes**

**R: Rôti de dinde sauce aux pommes**

**Issu de label rouge**



**Coquillettes aux petits légumes**

**Yaourt aromatisé**

**Ferme de Courcelles**



**Fruit de saison**

### GOÛTER

**Pain + barre de chocolat**

**Lait nature**

**Fruit de saison**

### VENDREDI

6/12/24

**Filet de merlu sauce 4 épices**



**Epinards béchamel**

**Blé**

**Pointe de Brie BIO**



**Coulommiers BIO**

**Compote pomme/pêche**

**Compote pomme/abricot**

### GOÛTER

**Pain au lait**

**Fromage blanc sucré**

**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



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Tournan en Brie

Végétarien

**LUNDI**

9/12/24

Carottes râpées vinaigrette

Chou blanc vinaigrette

Cuisse de poulet au jus

Bleu Blanc Cœur



Pommes noisettes

Petit suisse aromatisé BIO

Yaourt aromatisé BIO



**GOÛTER**

Pain + confiture

Lait nature

Fruit de saison

**MARDI**

10/12/24

Chili végétarien



Riz BIO



Emmental

Saint Paulin

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO

**GOÛTER**

Barre marbrée

Fromage blanc aromatisé

Jus d'orange

**MERCREDI**

11/12/24

Concombres BIO vinaigrette

Céleri BIO rémoulade



Filet de poisson pané



Brisures de chou-fleur

Pâtes: Torti

Dessert lacté chocolat

Dessert lacté vanille nappé  
caramel

**GOÛTER**

Pain + pâte à tartiner

Yaourt sucré

Jus de pomme

**JEUDI**

12/12/24

Batteraves vinaigrette

Macédoine mayonnaise

Ravioli de bœuf

et fromage râpé

\*

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

**GOÛTER**

Croissant

Petit suisse sucré

Sirop de menthe

**VENDREDI**

13/12/24

Salade fromagère  
(salade iceberg et dés d'emmental)  
Salade des Alpilles  
(salade iceberg, bûche mi-chèvre,  
croûtons)

Emincé de bœuf sauce tomate

Viande Française



Purée de pommes de terre

Beignet chocolat noisette

**GOÛTER**

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

Végétarien



Repas de Noel

LUNDI	MARDI	MERCREDI	19/12/24	VENDREDI
16/12/24	17/12/24	18/12/24	19/12/24	20/12/24
<i>Saucisse fumée</i> R: Saucisse végétale	<i>Boulette de soja sauce espelette</i> "Club des goûteurs"	<i>Potage haricots verts, crème</i>		<i>Carottes râpées BIO vinaigrette</i> <i>Duo de chou BIO vinaigrette</i>
<i>Lentilles</i>	<i>Brocolis béchamel</i> <i>Pommes de terre</i>	<i>Bolognaise de bœuf</i> <i>Viande Française</i>		<i>Filet de lieu sauce paprika</i>
<i>Coulommiers BIO</i> <i>Pointe de Brie BIO</i>	<i>Petit moulé nature</i> <i>Petit moulé ail &amp; fines herbes</i>	<i>Coquillettes BIO</i>		<i>Ratatouille</i> <i>Riz</i>
<i>Fruit de saison</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Fruit de saison BIO</i> <i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Fruit de saison BIO</i> <i>Fruit de saison BIO</i>		<i>Yaourt sucré</i> <i>Ferme de Courcelles</i>

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<i>Moelleux fourré abricot</i> <i>Yaourt sucré</i> <i>Jus d'orange</i>	<i>Pain + barre de chocolat</i> <i>Petit suisse aromatisé</i> <i>Sirop de grenadine</i>	<i>Barre pâtissière</i> <i>Lait nature</i> <i>Compote pomme/banane</i>	<i>Gâteau Pompon</i> <i>Petit suisse sucré</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Pain + confiture</i> <i>Fromage blanc nature + sucre</i> <i>Jus 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



### VACANCES

#### LUNDI

23/12/24

Carottes râpées vinaigrette

Céleri vinaigrette

Sauté de bœuf sauce champignons

Race à viande



Semoule BIO



Petit suisse aromatisé BIO

Yaourt aromatisé BIO



#### MARDI

24/12/24

Normandin de veau sauce normande

Blé aux petits légumes

Camembert

Carré de l'Est

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

#### MERCREDI

25/12/24

NOEL

### Végétarien

#### JEUDI

26/12/24

Potage cultivateur  
(poireaux, navets, carottes,  
pommes de terre)



Tarte au fromage



Salade iceberg

Yaourt nature BIO + sucre

Fromage blanc nature BIO + sucre

#### VENDREDI

27/12/24

Concombre BIO vinaigrette

Chou rouge BIO vinaigrette



Filet de poisson pané



Purée 3 légumes  
(pomme de terre, haricot vert,  
carotte, chou fleur)

Dessert lacté vanille nappé  
caramel

Dessert lacté chocolat

#### GOÛTER

Moelleux fourré choco-noisette

Lait nature

Fruit de saison

#### GOÛTER

Pain + confiture

Fromage blanc sucré

Jus de pomme

#### GOÛTER

#### GOÛTER

Pain au lait

Lait nature

Chocolat en poudre

#### GOÛTER

Barre marbrée

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



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

### VACANCES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	Végétarien JEUDI	VENDREDI
30/12/24	31/12/24	1/1/25	2/1/25	3/1/25
Salade coleslaw BIO Céleri BIO rémoulade			Salade fromagère (salade iceberg et dés d'emmental) Salade des Alpilles (salade iceberg, bûche mi-chèvre, croûtons)	Potage dubarry (chou-fleur)
Manchons de poulet saveur barbecue Issu fermier, Viande Française	Filet de lieu sauce crème	NOUVEL AN	Croque fromage végétarien	Lasagnes bolognaise
Torti BIO	Ratatouille Pommes de terre		Purée de carottes	*
	Edam Gouda			Yaourt aromatisé Ferme de Courcelles
Crème dessert vanille Crème dessert caramel	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO		Purée de pomme BIO Purée pomme/banane BIO	

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain + barre de chocolat Yaourt sucré Fruit de saison	Moelleux fourré fraise Fromage blanc nature sucré Jus de pomme		Madeleine Fromage blanc sucré Fruit de saison	Pain + confiture Lait nature Compote pomme/pêche

### 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