

















LE MENU DE LA SEMAINE

Tournan en Brie

| Végétarien | |
|---|---|
| LUNDI | MARDI |
| 30/3/26 | 31/3/26 |
| <p><i>Carottes râpées BIO vinaigrette</i></p> <p><i>Céleri BIO rémoulade</i></p>  | <p><i>Pomelos</i></p> <p><i>Chou blanc vinaigrette</i></p> |
| <p><i>Cuisse de poulet sauce provençale</i></p> <p><i>Bleu Blanc Cœur</i></p>   | <p><i>Palet pois blé sauce espelette</i></p>  |
| <p><i>Pommes de terre</i></p> <p><i>Haricots verts</i></p> | <p><i>Duo: Riz, ratatouille</i></p> |
| <p><i>Cocktail de fruits au sirop</i></p> <p><i>Pêches au sirop</i></p> | <p><i>Dessert lacté chocolat</i></p> <p><i>Dessert lacté vanille nappé caramel</i></p> |
| MERCREDI | JEUDI |
| 1/4/26 | 2/4/26 |
| <p><i>Boulettes d'agneau sauce orientale</i></p> | <p><i>Salade batavia</i></p> <p><i>Concombres vinaigrette</i></p> |
| <p><i>Bûche mi-chèvre</i></p> <p><i>Coulommiers</i></p> | <p><i>Emincé de boeuf de bœuf sauce échalote</i></p> <p><i>Viande Française</i></p>  |
| <p><i>Semoule</i></p> | <p><i>Lentilles</i></p> |
| <p><i>Fruit de saison BIO</i></p>  | <p><i>Filet de lieu sauce ciboulette</i></p>  |
| <p><i>Fruit de saison BIO</i></p>  | <p><i>Boulgour BIO</i></p>  |
| <p><i>Fruit de saison BIO</i></p>  | <p><i>Cantal AOP</i></p>  |
| | <p><i>Mimolette</i></p>  |
| | <p><i>Fruit de saison BIO</i></p>  |
| | <p><i>Fruit de saison BIO</i></p>  |

| | | | | |
|--|---|---|--|---|
| GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER |
| <p><i>Biscuit chocolat BN</i></p> <p><i>Petit suisse sucré</i></p> <p><i>Fruit de saison</i></p> | <p><i>Moelleux fourré choco-noisette</i></p> <p><i>Yaourt sucré</i></p> <p><i>Fruit de saison</i></p> | <p><i>Petits Beurre</i></p> <p><i>Petit suisse arôme</i></p> <p><i>Jus d'orange</i></p> | <p><i>Pain + barre de chocolat</i></p> <p><i>Lait nature</i></p> <p><i>Fruit de saison</i></p> | <p><i>Galette St Michel</i></p> <p><i>Fromage blanc sucré</i></p> <p><i>Compote pomme/pêche</i></p> |

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 6/4/26 | Végétarien MARDI 7/4/26 | MERCREDI 8/4/26 | JEUDI 9/4/26 | VENDREDI 10/4/26 |
|-----------------|-------------------------------|-----------------------------|------------------------------------|--|
| Lundi de Pâques | Nuggets de blé | Filet de colin sauce citron | Œuf dur mayonnaise | Salade fromagère (salade batavia et dés d'emmental) Salade des Alpilles (salade batavia, bûche mi-chèvre et croûtons) |
| | Pâtes locales 91 | Petits pois | Sauté de veau sauce romarin citron | Emincé de poulet sauce goulash Viande Française |
| | Tomme noire Edam | | Haricots verts Flageolets | Purée de brocolis |
| | Fruit de saison BIO | Crème dessert vanille | Chou à la crème au chocolat | Yaourt sucré |
| | Fruit de saison BIO | Crème dessert chocolat | Chocolat de Pâques | Ferme de Courcelle |

| GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER |
|--------|---|---|--|--|
| | Croissant Fromage blanc nature + sucre Sirop de grenadine | Moelleux fourré fraise Yaourt sucré Fruit de saison | Biscuit noix coco Yaourt aromatisé Fruit de saison | Galette bretonne Lait nature Purée pomme/poire BIO |

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 13/4/26 | MARDI 14/4/26 | MERCREDI 15/4/26 | JEUDI 16/4/26 | Végétarien VENDREDI 17/4/26 |
|--|--|--|---|---|
| | <i>Carottes râpées BIO vinaigrette</i> <i>Céleri BIO rémoulade</i> | | <i>Tomates vinaigrette</i> <i>Concombres vinaigrette</i> | |
| <i>Sauté de bœuf BIO sauc aux oignons</i> <i>Viande Française</i> | <i>Rôti de porc sauce dijonnaise</i> <i>R: Rôti de dinde sauce dijonnaise</i> <i>Issu de label rouge</i> | <i>Cordon bleu de volaille</i> | <i>Filet de merlu sauce basquaise</i> | <i>Pizza 3 fromages</i> <i>Cantal AOP</i> |
| <i>Semoule BIO</i> | <i>Polenta au chou-fleur</i> | <i>Torti BIO</i> | <i>Duo: Riz, ratatouille</i> | <i>Salade</i> |
| <i>Coulommiers</i> <i>Pointe de Brie</i> | | <i>Gouda</i> <i>Mimolette</i> | | <i>Fromage blanc nature + sucre</i> <i>Yaourt nature + sucre</i> |
| <i>Fruit de saison</i> <i>Fruit de saison</i> | <i>Liégeois chocolat</i> <i>Liégeois vanille</i> | <i>Fruit de saison</i> <i>Fruit de saison</i> | <i>Moelleux à la noix de coco</i> | <i>Fruit de saison BIO</i> <i>Fruit de saison BIO</i> |

| GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER |
|--|--|--|--|---|
| <i>Moelleux fourré abricot</i> <i>Yaourt aromatisé</i> <i>Jus de pomme</i> | <i>Pain au lait</i> <i>Yaourt sucré</i> <i>Fruit de saison</i> | <i>Barre pâtissière</i> <i>Fromage blanc nature + sucre</i> <i>Compote pomme/abricot</i> | <i>Gâteau pompon</i> <i>Yaourt nature + sucre</i> <i>Fruit de saison</i> | <i>Pain + barre de chocolat</i> <i>Lait nature</i> <i>Sirop de menthe</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

20/4/26

Cuisse de poulet sauce colombo
Bleu Blanc Cœur



Pommes noisettes

Camembert

Carré de l'Est

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

GOÛTER

Biscuit chocolat BN
Petit suisse aromatisé
Purée de pomme

Végétarien

MARDI

21/4/26

Croque fromage végétarien



Brocolis

Riz

Yaourt nature BIO + sucre

Fromage blanc nature BIO + sucre

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

GOÛTER

Pain + confiture
Lait nature
Jus d'orange

MERCREDI

22/4/26

Carottes râpées BIO vinaigrette

Tomates BIO vinaigrette



Paupiette de veau sauce paprika

Boulgour

Yaourt aromatisé

Ferme de Courcelle



GOÛTER

Moelleux fourré choco-noisette
Lait nature
Fruit de saison

JEUDI

23/4/26

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

Salade fromagère (salade batavia et dés d'emmental)

Dos de colin meunière



Courgettes

Pain d'épices au miel

GOÛTER

Petits Beurre
Yaourt sucré
Fruit de saison

VENDREDI

24/4/26

Rôti de bœuf froid & ketchup
Race à viande



Coquillettes BIO



Epinards BIO

Emmental

Tomme noire

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

GOÛTER

Barre marbrée
Fromage blanc aromatisé
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











LE MENU DE LA SEMAINE

Tournan en Brie



Végétarien

| LUNDI 27/4/26 | MARDI 28/4/26 | MERCREDI 29/4/26 | JEUDI 30/4/26 | VENDREDI 1/5/26 |
|---|---|--|---|--|
| | Carottes râpées vinaigrette Tomates | Salade batavia Concombres vinaigrette | |  FETE DU TRAVAIL |
| Lentilles à l'indienne  | Emincé de bœuf sauce printanière Viande Française  | Filet de colin sauce estragon  | Lasagnes bolognaise | |
| Riz BIO  | Pommes de terre Haricots verts | Semoule BIO  | * | |
| Edam Saint Paulin | | Yaourt aromatisé Fromage blanc aromatisé | Petit Louis Chanteneige | |
| Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO  | Barre pâtissière & crème anglaise | | Purée de pomme BIO Purée pomme/banane BIO  | |

| GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER |
|---|---|--|---|--------|
| Pain au lait Yaourt nature + sucre Sirop de grenadine | Pain + Barre de chocolat Petit suisse aromatisé Fruit de saison | Biscuit noix de coco Lait nature Compote pomme/pêche | Madeleine Yaourt nature 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

| Végétarien | |
|---|--------------------------------|
| LUNDI | MARDI |
| 4/5/26 | 5/5/26 |
| | Carottes râpées vinaigrette |
| | Tomates vinaigrette |
| Filet de lieu sauce crème | Palet pois blé sauce milanaise |
| | |
| Duo: Pommes de terre, ratatouille | Macaronis BIO |
| Mimolette | Yaourt sucré |
| St Nectaire AOP | Ferme de Courcelles |
| Fruit de saison BIO | |
| Fruit de saison BIO | |
| MERCREDI | JEUDI |
| 6/5/26 | 7/5/26 |
| Salade fromagère (salade batavia et dés d'emmental) | |
| Salade des Alpilles (salade batavia, bûche mi-chèvre et croûtons) | |
| Rôti de bœuf froid & ketchup | Nuggets de volaille |
| Race à viande | |
| Pommes noisettes | Haricots verts |
| | Riz |
| | Tartare nature |
| | Vache Picon |
| Mousse au chocolat | Muffin tout chocolat |
| Liégeois chocolat | |
| VENDREDI | 8/5/26 |
| | |
| | Victoire 1945 |

| GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER |
|------------------------|--------------------------|------------------------|--------------------|--------|
| Barre marbrée | Pain + barre de chocolat | Moelleux fourré fraise | Pain au lait | |
| Petit suisse aromatisé | Lait nature | Yaourt aromatisé | Petit suisse sucré | |
| Compote pomme/fraise | Fruit de saison | Fruit de saison | 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

Accueil de loisirs

| LUNDI 11/5/26 | MARDI 12/5/26 | MERCREDI 13/5/26 | JEUDI 14/5/26 | VENDREDI 15/5/26 |
|--|---|---|------------------|--|
| Boulettes de soja sauce curry | Sauté de bœuf BIO sauce napolitaine Viande Française | Concombres BIO bulgares Céleri BIO rémoulade | Ascension | Dos de colin pané & ketchup |
| Coquillettes | Blé | Carottes Boulgour | | Pommes noisettes |
| Petit moulé nature Petit moulé ail & fines herbes | Emmental Edam | Crème dessert vanille Crème dessert caramel | | Gouda Tomme noire |
| Purée pomme/abricot BIO Purée de pomme BIO | Fruit de saison Fruit de saison | | | Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO |

| GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER |
|---|---|--|--------|--|
| Biscuit choco BN Lait nature Fruit de saison | Pain au chocolat Petit suisse aromatisé Jus de pomme | Pain + confiture Fromage blanc nature + sucre Fruit de saison | | Gâteau pompon Yaourt aromatisé Purée 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 18/5/26 | MARDI 19/5/26 | MERCREDI 20/5/26 | Végétarien JEUDI 21/5/26 | VENDREDI 22/5/26 |
|----------------------------------|--|---|--|--|
| <p>Betteraves</p> | <p>Salade coleslaw BIO</p> <p>Céleri BIO rémoulade</p> | | <p>Œuf dur BIO mayonnaise</p> | <p>Tomates & dés d'emmental</p> <p>Tomate & mozzarella</p> |
| <p>Ravioli de légumes</p> | <p>Jambon (porc) Bleu Blanc Cœur</p> <p>R: Jambon de poulet</p> | <p>Filet de colin sauce oseille</p> | <p>Tarte tomate chèvre</p> | <p>Emincé de bœuf sauce barbecue Viande Française</p> |
| <p>*</p> | <p>Pâtes locales</p> <p>91</p> | <p>Purée de courgettes</p> | <p>Salade</p> | <p>Carottes BIO persillées</p> |
| <p>Compote</p> | <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Ferme de Courcelles</p> | <p>Saint Paulin</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p> | <p>Dessert lacté chocolat</p> <p>Dessert lacté vanille nappé caramel</p> | <p>Beignet pomme</p> |

| GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER |
|---|--|---|--|---|
| <p>Madeline</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Biscuit noix de coco</p> <p>Lait nature</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Barre pâtissière</p> <p>Yaourt nature + sucre</p> <p>Sirap de grenadine</p> | <p>Galette bretonne</p> <p>Lait nature</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Pain + barre de chocolat</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p> |

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 25/5/26 | MARDI 26/5/26 | MERCREDI 27/5/26 | Végétarien JEUDI 28/5/26 | VENDREDI 29/5/26 |
|---------------------------|--|--|---|---------------------------------|
| | <i>Carottes râpées BIO vinaigrette</i> | | | |
| Lundi de Pentecôte | <i>Radis beurre</i> | | | |
| | <i>Cuisse de poulet au jus</i> <i>Bleu Blanc Cœur</i> | <i>Sauté de boeuf BIO sauce marengo</i> <i>Viande Française</i> | <i>Lasagnes ricotta, chèvre, épinards</i> | <i>Filet de poisson pané</i> |
| | <i>Pommes de terre persillées</i> | <i>Petits pois carottes</i> | * | <i>Purée de pommes de terre</i> |
| | | <i>Gouda</i> | <i>Petit suisse aromatisé BIO</i> | <i>Bûche mi-chèvre</i> |
| | <i>Liégeois vanille</i> | <i>Fourme d'Ambert</i> | <i>Yaourt aromatisé BIO</i> | <i>Carré de l'Est</i> |
| | <i>Liégeois chocolat</i> | <i>Fruit de saison</i> | <i>Fruit de saison BIO</i> | <i>Purée pomme BIO</i> |
| | | <i>Fruit de saison</i> | <i>Fruit de saison BIO</i> | <i>Purée pomme/poire BIO</i> |

| GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER |
|--------|----------------------------|---------------------------|-----------------------|--------------------------------|
| | <i>Pain + confiture</i> | <i>Pain au lait</i> | <i>Gâteau pompon</i> | <i>Moelleux fourré abricot</i> |
| | <i>Fromage blanc sucré</i> | <i>Lait nature</i> | <i>Purée de pomme</i> | <i>Petit suisse sucré</i> |
| | <i>Jus d'orange</i> | <i>Purée pomme/banane</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 1/6/26 | MARDI 2/6/26 | MERCREDI 3/6/26 | JEUDI 4/6/26 | Végétarien VENDREDI 5/6/26 |
|--|---|------------------------------------|---------------------|--|
| | Tomates vinaigrette Chou blanc vinaigrette | | | Concombres BIO bulgares Carottes râpées BIO vinaigrette |
| Sauté de poulet sauce macouba Viande Française | Emincé de bœuf sauce provençale Viande Française | Boulettes d'agneau sauce orientale | Brandade de poisson | Omelette BIO |
| | | | | |
| Printanière de légumes (pommes de terre, petits pois, haricots verts, carottes, oignons) | Courgettes persillées Blé | Semoule BIO | * | Epinards béchamel |
| Petit moulé ail & fines herbes | Yaourt sucré Ferme de Courcelles | Tomme noire | Pont l'Evêque AOP | |
| Petit moulé nature | | Mimolette | Coulommiers | |
| Fruit de saison BIO | | Fruit de saison | Pastèque | Gâteau basque |
| Fruit de saison BIO | | Fruit de saison | Melon | |

| GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER |
|---|---|---|--|---|
| Biscuit choco BN Yaourt nature + sucre Compote pomme/fraise | Moelleux fourré abricot Lait nature Fruit de saison | Petits Beurre Petit suisse sucré Jus d'orange | Pain + barre de chocolat Fromage blanc sucré Compote pomme/pêche | Pain au lait Yaourt aromatisé 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 | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|-----------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------|--|
| 8/6/26 | 9/6/26 | 10/6/26 | 12/6/26 | |
| Tomates BIO vinaigrette Carottes râpées BIO vinaigrette | | Melon BIO Pastèque BIO | Végétarien | Salade fromagère (salade batavia et dés d'emmental) Salade des Alpilles (salade batavia, bûche mi-chèvre et croûtons) |
| Cuisse de poulet sauce aigre douce Bleu Blanc cœur | Filet de lieu sauce paprika | Bolognaise (bœuf) Viande Française | Pizza grecque Fromage de brebis | Rôti de bœuf froid & ketchup Race à viande |
| Haricots verts | Duo: Pommes de terre, ratatouille | Coquillettes | Salade batavia | Carottes Blé |
| Petit suisse aromatisé Yaourt aromatisé | Emmental Saint Paulin | Dessert lacté chocolat | Fromage blanc BIO & miel | Barre marbrée |
| Fruit de saison BIO | Fruit de saison BIO | Dessert lacté vanille nappé caramel | Pastèque Melon vert | |

| GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER |
|--|--|---|--|--|
| Biscuit noix de coco Lait nature Fruit de saison | Pain + confiture Fromage blanc nature + sucre Purée pomme/banane | Moelleux fourré choco-noisette Yaourt sucré Fruit de saison | Croissant Yaourt aromatisé Sirop de menthe | Galette bretonne Fromage blanc aromatisé 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

| LUNDI 15/6/26 | MARDI 16/6/26 | MERCREDI 17/6/26 | JEUDI 18/6/26 | VENDREDI 19/6/26 |
|--|---|--|---|--|
| | Tomates vinaigrette Radis émincés vinaigrette | | Salade de blé Salade de haricots rouges | |
| Wings de poulet saveur barbecue Viande Française, Issu fermier  | Mac & Cheese  (Croquette pané de coquillettes et fromage) | Rôti de porc sauce aux olives R: Rôti de dinde sauce aux olives Issu de label rouge    | Emincé de bœuf sauce basilic Viande Française  | Dos de colin meunière  |
| Pommes noisettes | Brocolis aux saveurs italiennes | Haricots beurre à la ciboulette | Petits pois aux grelots | Duo: Pommes de terre, carottes aux épices douces (curry, gingembre) |
| Bûche mi-chèvre Coulommiers | Yaourt aromatisé  Ferme de Courcelles | Farfalles Edam Gouda | | Tartare nature Petit moulé ail & fines herbes |
| Fruit de saison BIO  Fruit de saison BIO | | Fruit de saison BIO  Fruit de saison BIO | Pastèque Melon | Moelleux au chocolat |

| GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER |
|---|--|--|---|--|
| Madeleine Petit suisse sucré Compote pomme/fraise | Pain au lait Lait nature Fruit de saison | Barre pâtissière Fromage blanc nature + sucre Jus d'orange | Gâteau pompon Petits suisse aromatisé Fruit de saison | Pain + barre de chocolat Yaourt nature + sucre 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



LE MENU DE LA SEMAINE

Tournan en Brie

Végétarien

LUNDI

22/6/26

Tomates BIO vinaigrette

Salade coleslaw BIO



Cordon végétal tomate fromage



Haricots blancs

Petit suisse aromatisé

Yaourt aromatisé

MARDI

23/6/26

Normandin de veau sauce tomate

Carottes

Semoule

Camembert

Carré de l'Est

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

MERCREDI

24/6/26

Melon BIO

Pastèque BIO



Filet de colin sauce ciboulette



Duo: Ratatouille, riz

Dessert lacté vanille nappé
caramel

Dessert lacté chocolat

JEUDI

25/6/26

Rôti de bœuf froid & ketchup
Race à viande



Purée de pommes de terre

Mimolette

Tomme noire

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

VENDREDI

26/6/26

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

Salade fromagère (salade batavia
et dés d'emmental)

Chipolata (porc)

R: Merguez

Courgettes BIO au persil

Coquillettes BIO



Moelleux au speculoos



GOÛTER

Biscuit chocolat BN

Lait nature

Fruit de saison

GOÛTER

Pain + beurre

Yaourt nature + sucre

Compote pomme/abricot

GOÛTER

Moelleux fourré choco-noisette

Fromage blanc aromatisé

Fruit de saison

GOÛTER

Pain au lait

Yaourt sucré

Jus de pomme

GOÛTER

Pain + confiture

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 | Végétarien MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------------------------------|--|------------------------------------|--|-------------------------------|
| 29/6/26 | 30/6/26 | 1/7/26 | 2/7/26 | 3/7/26 |
| | Tomates BIO vinaigrette Carottes râpées BIO vinaigrette | | Pastèque BIO Melon BIO | |
| Sauté de bœuf BIO sauce printanière | Tortelloni BIO provençale sauce crème d'épinards | Tomate farcie | Filet de lieu sauce colombo | Sandwich mini poulet emmental |
| Petits-pois, carottes | * | Riz BIO | Duo: Blé, brunoise de légumes | Chips |
| Gouda Edam | Yaourt sucré Ferme de Courcelles | Pointe de Brie Coulommiers | Crème dessert caramel Crème dessert vanille | Mimolette Mister Freeze |
| Fruit de saison Fruit de saison | | Fruit de saison Fruit de saison | | |

GOÛTER

Biscuit noix de coco
Yaourt nature + sucre
Jus d'orange

GOÛTER

Pain + Barre de chocolat
Lait nature
Fruit de saison

GOÛTER

Petits beurre
Petit suisse aromatisé
Purée pomme/banane

GOÛTER

Barre pâtissière
Yaourt nature sucré
Fruit de saison

GOÛTER

Madeleine
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