



LE MENU DE LA SEMAINE

Tournan en Brie



LUNDI 31/8/26	MARDI 1/9/26	MERCREDI 2/9/26	Végétarien JEUDI 3/9/26	VENDREDI 4/9/26
			Concombres BIO bulgare Salade & maïs	
	Lasagnes bolognaise (bœuf)	Sauté de bœuf BIO sauce marengo	Cordon végétal tomate fromage	Dos de colin pané
	*	Haricots verts Riz	Purée de carottes	Duo: Ratatouille, Blé
	Camembert Carré de l'Est	Edam Tomme noire		Vache Picon Le Carré Président
	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Fruit de saison Fruit de saison	Muffin vanille aux pépites de chocolat	Melon BIO Pastèque BIO
	GOÛTER Pain + Confiture Petit suisse aromatisé Jus de pomme	GOÛTER Madeleine Yaourt nature + sucre Compote pomme/fraise	GOÛTER Moelleux fourré choco-noisette Lait nature Fruit de saison	GOÛTER Pain au lait Fromage blanc nature + sucre 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

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Végétarien

LUNDI

7/9/26

Tomates vinaigrette

Salade coleslaw

Arancini
(boulettes de riz, tomate et
mozzarella panées)



Haricots beurre

Yaourt aromatisé

Ferme de courcelles



MARDI

8/9/26

Emincé de bœuf sauce barbecue
Viande Française



Duo: Courgettes, Pommes de terre

Mimolette

Gouda

Fruit de saison

Fruit de saison

MERCREDI

9/9/26

Pastèque BIO

Melon BIO



Cuisse de poulet au jus
Bleu Blanc Cœur



Petit pois - carottes

Crème dessert chocolat

Crème dessert vanille

JEUDI

10/9/26

Filet de lieu sauce ciboulette



Pâtes locales: Pennes



Pointe de Brie

Coulommiers

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

VENDREDI

11/9/26

Salade fromagère (salade et dés
d'emmental)

Concombres vinaigrette

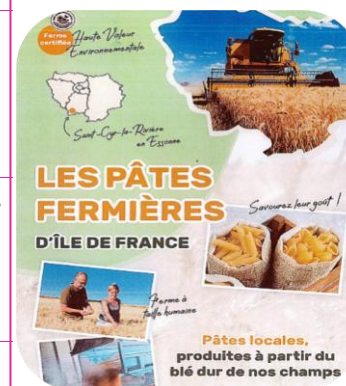
Paupiette de veau sauce forestière

Epinards

Boulgour BIO



Moelleux à la vanille



GOÛTER

Barre marbrée

Lait nature

Fruit de saison

GOÛTER

Moelleux fourré fraise

Fromage blanc nature + sucre

Jus d'orange

GOÛTER

Galette St Michel

Fromage blanc aromatisé

Fruit de saison

GOÛTER

Pain + Barre de chocolat

Yaourt nature + sucre

Purée pomme/banane

GOÛTER

Gâteau pompon

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				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
14/9/26	15/9/26	16/9/26	17/9/26	18/9/26
	Carottes râpées BIO vinaigrette Céleri BIO rémoulade			Œuf dur mayonnaise Terrine de légumes et mayonnaise
Filet de colin sauce milanaise	Sauté de poulet sauce tomate Bleu Blanc Cœur	Merguez (volaille) & légumes couscous	Rôti de bœuf froid Race à viande	Pizza au fromage
	 		& ketchup 	
Pommes de terre	Duo Ratatouille, Riz		Carottes aux épices douces	Salade
Petit moulé ail & fines herbes Petit moulé nature		Semoule BIO	Lentilles	Petit suisse aromatisé BIO Yaourt aromatisé BIO
Fruit de saison BIO	Dessert lacté vanille nappé caramel	Saint Paulin Emmental	Carré de l'Est Camembert	
Fruit de saison BIO	Dessert lacté chocolat	Crêpe + sucre Crêpe + confiture	Melon Pastèque	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Moelleux fourré abricot Yaourt nature + sucre Compote pomme/pêche	Pain + Beurre Sirop de menthe Fruit de saison	Barre pâtissière Yaourt sucré Fruit de saison	Biscuit choco BN Petit suisse sucré Jus de raisin	Pain au 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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
21/9/26	22/9/26	23/9/26	24/9/26	25/9/26
Tomates BIO vinaigrette Carottes râpées BIO vinaigrette  Rôti de dinde sauce moutarde Issu de label rouge   Duo: Courgettes, Pommes de terre Yaourt sucré Ferme de courcelles 	Sauté de bœuf BIO sauce paprika   Semoule Coulommiers Pointe de Brie Fruit de saison BIO  Fruit de saison BIO	Pomelos Concombres vinaigrette Beaufilet de colin poêlé  Epinards béchamel Coquillettes Liégeois vanille Liégeois chocolat	Normandin de veau sauce aux oignons Blé Tomme noire Edam Fruit de saison BIO  Fruit de saison BIO	Salade des Alpilles (salade, bûche mi-chèvre, croûton) Salade fromagère (salade et dés d'emmental) Blanquette végétarienne (haricots blancs, carottes, champignons, sauce blanquette)    Riz Cake au caramel 

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Madeleine Lait nature Fruit de saison	Barre marbrée Yaourt nature + sucre Jus de pomme	Pain + Confiture Fromage blanc aromatisé Fruit de saison	Moelleux fourré choco-noisette Petit suisse sucré Purée de pomme	Galette St Michel 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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
28/9/26	29/9/26	30/9/26	1/10/26	2/10/26
	<i>Chou rouge BIO vinaigrette</i>		<i>Salade vinaigrette</i>	
	<i>Céleri BIO rémoulade</i>		<i>Concombres vinaigrette</i>	
<i>Boulette d'agneau sauce olive</i>	<i>Filet de colin sauce ciboulette</i>	<i>Sauté de dinde sauce printanière</i> <i>Issu de label rouge</i>	<i>Tortilla</i> <i>(omelette aux pommes de terre et</i> <i>aux oignons)</i>	<i>Bolognaise de bœuf BIO</i>
<i>Petits pois - carottes</i>	<i>Duo: Ratatouille, Pommes de terre</i>	<i>Courgettes</i>	<i>Carottes persillées</i>	<i>Torti</i>
<i>Gouda</i>		<i>Le Carré Président</i>	<i>Yaourt aromatisé BIO</i>	<i>Camembert</i>
<i>Mimolette</i>		<i>Vache Picon</i>	<i>Petit suisse aromatisé BIO</i>	<i>Carré de l'Est</i>
<i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Gâteau basque</i>	<i>Fruit de saison BIO</i>		<i>Fruit de saison</i>
<i>Fruit de saison BIO</i>		<i>Fruit de saison BIO</i>		<i>Fruit de saison</i>

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<i>Pain de mie + Pâte à tartiner</i>	<i>Moelleux fourré fraise</i>	<i>Pain au lait</i>	<i>Pain + Beurre</i>	<i>Barre pâtissière</i>
<i>Petit suisse aromatisé</i>	<i>Fromage blanc sucré</i>	<i>Petit suisse nature sucré</i>	<i>Lait nature</i>	<i>Fromage blanc nature + sucre</i>
<i>Sirop de grenadine</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Compote pomme/abricot</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

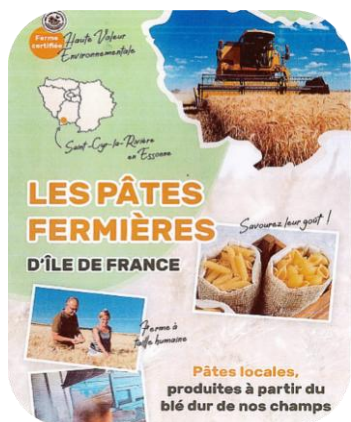


Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement

I MENU DE LA SEMAINE

Tournan en Brie



LUNDI 5/10/26	MARDI 6/10/26	MERCREDI 7/10/26	Végétarien JEUDI 8/10/26	VENDREDI 9/10/26
	Tomates vinaigrette Pomelos			Concombres BIO vinaigrette Carottes râpées BIO vinaigrette
Paupiette de veau sauce normande	Sauté de bœuf BIO sauce aux oignons	Rôti de porc sauce aigre douce R: Rôti de dinde sauce aigre douce Issu de label rouge	Crique au Cantal AOP (galette de pommes de terre râpées au Cantal)	Filet de lieu sauce curry coco
Haricots verts Blé	Pâtes locales: Torchietti	Purée de brocolis	Salade batavia	Epinards Riz
Edam Tomme noire	Yaourt aromatisé Ferme de courcelles	Pointe de Brie Coulommiers	Yaourt nature BIO + sucre Fromage blanc nature BIO + sucre	Moelleux aux marrons
Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Fruit de saison Fruit de saison	
GOÛTER Madeleine Fromage blanc sucré Purée pomme/poire BIO	GOÛTER Pain + Confiture Lait nature Fruit de saison	GOÛTER Moelleux fourré abricot Yaourt nature sucré Purée pomme/banane	GOÛTER Céréales Lait nature Purée de pomme	GOÛTER Barre marbrée Yaourt aromatisé Fruit de saison



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

Cultive ta forme!



LUNDI

12/10/26

Salade coleslaw

Chou blanc vinaigrette

Emincé de bœuf sauce aux carottes
Viande Française



Gratin de céréales aux petits légumes



(courgettes, épinards, quinoa, couscous, boulgour)

Crème dessert caramel

Crème dessert vanille

Végétarien

MARDI

13/10/26



Galette végétarienne à la patate douce



Poêlée de légumes cordiale
(carottes, haricots verts, courgettes, céleri, oignons)



Pommes de terre

Bûche mi-chèvre

Carré de l'Est

Purée pomme/poire BIO



Purée pomme/pêche BIO

MERCREDI

14/10/26



Filet de colin sauce tomate



Riz BIO



Petit moulé nature

Petit moulé ail & fines herbes

Fruit de saison

Fruit de saison

JEUDI

15/10/26

Soupe à l'oignon



Pizza BIO aux 4 légumes
(tomates, courgettes, poivrons, oignons)



Salade batavia



Muffin tout chocolat

VENDREDI

16/10/26



Emincé de poulet sauce crème de potiron
Viande Française



Purée de légumes verts BIO



(brocolis, courgettes, haricots verts, pommes de terre)

Yaourt nature sucré

Fromage blanc sucré

Fruit de saison

Fruit de saison

GOÛTER

Biscuit chocolat BN

Lait nature

Fruit de saison

GOÛTER

Barre pâtissière

Petit suisse aromatisé

Fruit de saison

GOÛTER

Pain + Barre de chocolat

Yaourt sucré

Jus de raisin

GOÛTER

Croissant

Fromage blanc aromatisé

Fruit de saison

GOÛTER

Pain + Confiture

Sirop de menthe

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



VACANCES

LUNDI

19/10/26

Chou rouge vinaigrette

Céleri rémoulade

Normandin de veau sauce crème

Haricots verts

Semoule

Yaourt sucré

Ferme de courcelles



Végétarien

MARDI

20/10/26

Palet pois blé sauce chasseur



Brisures de chou-fleur

Boulgour

Coulommiers

Pointe de Brie

Fruit de saison

Fruit de saison

MERCREDI

21/10/26

Carottes râpées BIO vinaigrette

Concombres BIO vinaigrette



Sauté de bœuf sauce goulash
Rave à viande



Pommes noisettes

Liégeois chocolat

Liégeois vanille

JEUDI

22/10/26

Filet de poisson pané



Coquillettes BIO



Saint Paulin

Emmental

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

VENDREDI

23/10/26

Salade fromagère (salade et dés d'emmental)

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

Cuisse de poulet au jus
Bleu Blanc Cœur



Duo: Ratatouille, Pommes de terre

Cake au chocolat



GOÛTER

Galette bretonne

Lait nature

Fruit de saison

GOÛTER

Madeleine

Fromage blanc nature + sucre

Sirop de grenadine

GOÛTER

Pain + Beurre

Petit suisse aromatisé

Fruit de saison

GOÛTER

Barre marbrée

Yaourt nature sucré

Jus de pomme

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



Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

VACANCES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	Végétarien JEUDI	VENDREDI
26/10/26	27/10/26	28/10/26	29/10/26	30/10/26
		<i>Chou blanc BIO vinaigrette</i> <i>Concombre BIO vinaigrette</i>	<i>Salade & croûtons</i> <i>Salade & maïs</i>	
<i>Tomate farcie</i> <i>(volaille, bœuf)</i>	<i>Emincé de bœuf sauce basilic</i> <i>Viande française</i>	<i>Filet de merlu sauce marengo</i>	<i>Croque fromage végétarien</i>	<i>Sauté de poulet sauce échalote</i> <i>Bleu Blanc Cœur</i>
<i>Riz BIO</i>	<i>Petits pois</i>	<i>Pâtes: Torti BIO</i>	<i>Brocolis béchamel</i>	<i>Purée de patate douce à la fleur de</i> <i>houblon et moutarde</i>
<i>Camembert</i> <i>Carré de l'Est</i>	<i>Mimolette</i> <i>Gouda</i>			<i>Yaourt BIO brassé aux fruits</i>
<i>Dessert lacté chocolat</i> <i>Dessert lacté vanille nappé</i> <i>caramel</i>	<i>Fruit de saison BIO</i> <i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Fruit de saison</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Beignet chocolat</i>	<i>Pêches au sirop</i> <i>Cocktail de fruits au sirop</i>

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<i>Pain au lait</i> <i>Yaourt aromatisé</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Pain + Confiture</i> <i>Sirop de menthe</i> <i>Purée de pomme</i>	<i>Barre pâtissière</i> <i>Yaourt nature sucré</i> <i>Jus d'orange</i>	<i>Moelleux fourré fraise</i> <i>Lait nature</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Galettes St Michel</i> <i>Petit suisse sucré</i> <i>Fruit de saison</i>

Potage du chef	Recette du chef	LEGENDE 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				