



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Tournan en Brie

LUNDI 6/7/26	MARDI 7/7/26	MERCREDI 8/7/26	JEUDI 9/7/26	VENDREDI 10/7/26
	Carottes râpées BIO vinaigrette Tomates BIO vinaigrette		Pastèque BIO Melon BIO	
Rôti de dinde sauce marenco Issu de label rouge	Cordon bleu de volaille Viande Française	Croque fromage végétarien	Chili de bœuf BIO (bœuf, haricots rouges, maïs, tomates, oignons, poivrons)	Dos de colin meunière
Duo: Pommes de terre BIO, ratatouille BIO	Petits pois au persil	Purée de pomme de terre	Tortilla de blé	Haricots verts
Chanteneige Tartare		Edam Tomme noire	Yaourt aromatisé Petit suisse aromatisé	Riz Carré de l'Est Camembert
Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Muffin vanille aux pépites de chocolat	Mister Freeze		Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Céréales Lait nature Compote pomme/fraise	Pain + Confiture Yaourt aromatisé Fruit de saison	Madeleine Fromage blanc sucré Jus de pomme	Moelleux fourré choco-noisette Lait nature Fruit de saison	Pain au lait Yaourt 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
Filière Marine Engagée	Appellation d'Origine Contrôlée	Appellation d'Origine Protégée		

\* Fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Tournan en Brie

LUNDI 13/7/26	MARDI 14/7/26	MERCREDI 15/7/26	Végétarien JEUDI 16/7/26	VENDREDI 17/7/26
		<i>Carottes râpées BIO vinaigrette</i>	<i>Tomates &amp; féta</i>	<i>Melon</i>
<i>Escalope de poulet sauce curry</i> <i>Issu de label rouge</i>	<i>Fête nationale</i>	<i>Salade coleslaw BIO</i>	<i>Salade fromagère ( batavia, dés d'emmental)</i>	<i>Pastèque</i>
<i>Carottes BIO à l'ail</i>		<i>Filet de merlu sauce provençale</i>	<i>Omelette BIO</i>	<i>Steak haché BIO sauce moutarde</i>
<i>Blé BIO</i>		<i>Coquillettes</i>	<i>Duo: Pommes de terre BIO, courgette BIO</i>	<i>Riz BIO</i>
<i>Coulommiers</i>		<i>Yaourt aromatisé</i>		
<i>Pointe de Brie</i>		<i>Ferme de Courcelles</i>		
<i>Fruit de saison BIO</i>			<i>Dessert lacté vanille nappé caramel</i>	<i>Moelleux au citron</i>
<i>Fruit de saison BIO</i>			<i>Dessert lacté chocolat</i>	

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<i>Barre pâtissière</i>		<i>Moelleux fourré fraise</i>	<i>Croissant</i>	<i>Pain + Barre de chocolat</i>
<i>Fromage blanc sucré</i>		<i>Lait nature</i>	<i>Petit suisse aromatisé</i>	<i>Sirop de menthe</i>
<i>Purée pomme/banane</i>		<i>Fruit de saison</i>	<i>Fruit de saison</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
Filière Marine Engagée	Appellation d'Origine Contrôlée	Indication Géographique Protégée		

\* Fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Tournan en Brie



Végétarien

LUNDI 20/7/26	MARDI 21/7/26	MERCREDI 22/7/26	JEUDI 23/7/26	VENDREDI 24/7/26
	Tomates BIO Salade coleslaw BIO		Pastèque BIO Melon BIO	
Sauté de bœuf BIO sauce orientale	Pilon de poulet saveur occitane Bleu Blanc Cœur	Tarte tomate chèvre-basilic	Rôti de porc sauce crème R: Rôti de dinde sauce crème Issu de label rouge	Filet de lieu sauce provençale
	Taboulé	Salade batavia	Petits pois aux oignons Blé	Riz BIO Brisures de chou-fleur
Haricots beurre Boullgour	Petit suisse aromatisé Yaourt aromatisé	Saint Paulin Emmental		Pont l'Evêque AOP Cantal AOP
Bûche mi-chèvre Carré de l'Est		Glace	Crème dessert caramel Crème dessert vanille	Donuts chocolat
Fruit de saison Fruit de saison				

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Moelleux fourré choco noisette Fromage blanc sucré Sirop de grenadine	Madeleine Lait nature Fruit de saison	Pain de mie + pâte à tartiner Yaourt nature + sucre Jus d'orange	Pain + beurre Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Pain au lait Lait nature Fruit de saison

### LEGENDE

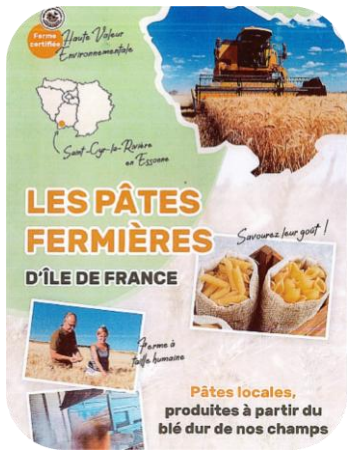
- Potage du chef
- Recette du chef
- Produit local
- Plat végétarien
- Agriculture biologique
- Issu de label rouge
- Viande bovine Française
- Volaille Française
- Porc Français
- Bleu Blanc Cœur
- Filière Marine Engagée
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Appellation d'Origine Protégée

\* Fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Tournan en Brie



LUNDI 27/7/26	MARDI 28/7/26	MERCREDI 29/7/26	JEUDI 30/7/26	VENDREDI 31/7/26
Tomates vinaigrette  Pomelos		Melon  Pastèque		Salade fromagère (salade batavia et dés d'emmental) Salade des Alpes (salade batavia, bûche mi-chèvre, croûton)
Cuisse de poulet sauce milanaise Issu de label rouge, IGP	Jambon (porc) Bleu Blanc Cœur R: Jambon de poulet	Rôti de bœuf froid & ketchup Race à viande	Filet de cabillaud sauce cubaine	Arancini (Boulettes de riz, tomate, mozzarella)
Duo: pommes de terre, carottes	Pâtes locales: Torchietti	Pommes noisettes	Semoule BIO	Printanière de légumes (pommes de terre, petits pois, haricots verts, carottes, oignons)
Yaourt sucré Ferme de Courcelles	Pointe de Brie Coulommiers		Gouda Mimolette	
	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Liégeois vanille Liégeois chocolat	Fruit de saison Fruit de saison	Moelleux au chocolat et haricots rouges

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Carré pomme Lait nature Fruit de saison	Moelleux fourré fraise Fromage blanc nature + sucre Jus de pomme	Barre marbrée Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Pain + Confiture Lait nature Purée de pomme	Biscuit choco BN Yaourt 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
Filière Marine Engagée	Appellation d'Origine Contrôlée	Indication géographique Protégée		

\* Fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Tournan en Brie

**LUNDI**  
3/8/26

**Hot dog**  
(pain hot dog, saucisse de volaille, ketchup)

**Frites**

**Edam**

**Tomme noire**

**Fruit de saison BIO**

**Fruit de saison BIO**

**MARDI**  
4/8/26

**Tomates vinaigrette**

**Carottes râpée vinaigrette**

**Sauté de dinde sauce moutarde**  
*Issu de label rouge*

**Salsifis au persil**

**Pommes de terre**

**Beignet chocolat**

**MERCREDI**  
5/8/26

**Boulettes de bœuf BIO sauce basilic**

**Pennes BIO**

**Emmental**

**Saint Paulin**

**Mister Freeze**

**Végétarien**  
**JEUDI**  
6/8/26

**Concombres BIO vinaigrette**

**Radis & beurre**

**Lasagnes aux légumes du soleil BIO**

\*

**Petit suisse aromatisé**

**Yaourt aromatisé**

**VENDREDI**  
7/8/26

**Tarte thon tomate**

**Salade**

**Carré de l'Est**

**Camembert**

**Pastèque**

**Melon**

**GOÛTER**

**Madeleine**

**Fromage blanc aromatisé**

**Jus de pomme**

**GOÛTER**

**Pain au chocolat**

**Yaourt sucré**

**Fruit de saison**

**GOÛTER**

**Céréales**

**Lait nature**

**Purée pomme/banane**

**GOÛTER**

**Galette St Michel**

**Fromage blanc nature + sucre**

**Fruit de saison**

**GOÛTER**

**Pain + beurre**

**Sirop de grenadine**

**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
- Filière Marine Engagée
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Appellation d'Origine Protégée

\* Fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Tournan en Brie

<b>LUNDI</b> 10/8/26	<b>Végétarien MARDI</b> 11/8/26	<b>MERCREDI</b> 12/8/26	<b>JEUDI</b> 13/8/26	<b>VENDREDI</b> 14/8/26
Tomates vinaigrette Céleri rémoulade		Salade fromagère (salade batavia et dés d'emmental) Salade des Alpilles (salade batavia, bûche mi-chèvre, croûton)	Carottes râpées BIO vinaigrette Concombres BIO vinaigrette	
Escalope de poulet sauce barbecue Issu de label rouge	Pané végétal tomate fromage	Rôti de bœuf froid & ketchup Race à viande	Filet de colin sauce curry	Jambon (porc) Bleu Blanc Cœur R: Jambon de poulet
Courgettes BIO au persil Pommes de terre lamelle	Macaronis BIO	Brisures de chou-fleur BIO béchamel	Blé BIO	Pommes noisettes
Yaourt aromatisé Ferme de Courcelles	Coulommiers Pointe de Brie	Gâteau type quatre quarts	Crème dessert vanille Crème dessert caramel	Mimolette Gouda Melon Pastèque
	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO			

<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Barre pâtissière Lait nature Fruit de saison	Pain + Beurre Fromage blanc sucré Jus d'orange	Pain au lait Yaourt aromatisé Fruit de saison	Biscuit choco BN Yaourt nature + sucre Fruit de saison	Brownie Lait nature Purée pomme/banane

### 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
	Filière Marine Engagée		Appellation d'Origine Contrôlée		Appellation d'Origine Protégée				

\* Fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Tournan en Brie

Végétarien <b>LUNDI</b> 17/8/26	<b>MARDI</b> 18/8/26	<b>MERCREDI</b> 19/8/26	<b>JEUDI</b> 20/8/26	<b> VENDREDI</b> 21/8/26
		<i>Tomates BIO vinaigrette</i>	<i>Concombres bulgare</i>	
		<i>Salade coleslaw BIO</i>	<i>Radis &amp; beurre</i>	
<i>Boulette Mac &amp; cheese</i> <i>(boulettes de coquillettes et fromage pané)</i>	<i>Rôti de dinde sauce aux olives</i> <i>Issu de label rouge</i>	<i>Sauté de bœuf BIO sauce moutarde</i>	<i>Cordon bleu de volaille</i>	<i>Filet de lieu sauce citron</i>
<i>Haricots beurre BIO au persil</i>	 	 		
<i>Tomme noire</i>	<i>Carottes</i>	<i>Petits pois à l'ail</i>	<i>Brocolis BIO béchamel</i>	<i>Boulgour BIO</i>
<i>Edam</i>	<i>Semoule</i>	<i>Petit suisse aromatisé</i>		<i>Tartare</i>
<i>Glace</i>	<i>Camembert</i>	<i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Crêpe + confiture</i>	<i>Chanteneige</i>
	<i>Fruit de saison</i>			<i>Pastèque BIO</i>
	<i>Fruit de saison</i>			<i>Melon BIO</i>

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<i>Pain + confiture</i>	<i>Madeleine</i>	<i>Barre marbrée</i>	<i>Galette bretonne</i>	<i>Moelleux fourré choco-noisette</i>
<i>Petit suisse aromatisé</i>	<i>Fromage blanc sucré</i>	<i>Lait nature</i>	<i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Petit suisse sucré</i>
<i>Compote pomme/abricot</i>	<i>Jus d'orange</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Sirop de grenadine</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
 Filière Marine Engagée	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Appellation d'Origine Protégée		

\* Fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Tournan en Brie

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
24/8/26	25/8/26	26/8/26	27/8/26	28/8/26
Tomates vinaigrette Carottes râpées vinaigrette			Melon BIO Pastèque BIO	Salade fromagère (salade batavia et dés d'emmental) Salade des Alpilles (salade batavia, bûche mi-chèvre, croûton)
Cuisse de poulet sauce tandoori Issu de label rouge, IGP	Filet de colin sauce aux 4 épices	Tarte aux légumes	Rôti de porc froid R: Rôti de dinde froide Issu de label rouge	Bolognaise de bœuf BIO
Haricots vert BIO au persil Blé BIO	Riz	Salade iceberg	Duo: ratatouille BIO et pommes de terre BIO	Pâtes locales: Conchiglie
Yaourt sucré Ferme de Courcelles	Gouda Mimolette	Yaourt nature + sucre Fromage blanc nature + sucre Muffin vanille aux pépites de chocolat	Dessert lacté vanille nappé caramel Dessert lacté chocolat	Gâteau à la vanille
	Fruit de saison BIO			



GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Galette St Michel Lait nature Fruit de saison	Pain + Confiture Fromage blanc nature + sucre Jus d'orange	Pain de mie Fromage Compote pomme/abricot	Biscuit choco BN Yaourt sucré Fruit de saison	Pain au lait Petit suisse 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
- Filière Marine Engagée
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Indication Géographique Protégée

\* Fruits selon approvisionnement

Origine de la viande bovine : France



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Tournan en Brie



### Pique-nique

#### LUNDI

31/8/26

Tomate cerise

Sandwich à composer  
(jambon de poulet, crudité)

Chips

Glace

#### MARDI

1/9/26

#### MERCREDI

2/9/26

#### JEUDI

3/9/26

#### VENDREDI

4/9/26

### GOÛTER

Biscuit noix de coco

Yaourt 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



Filière Marine Engagée



Appellation d'Origine Contrôlée



Indication Géographique Protégée

\* Fruits selon approvisionnement