



MENU

Presles En Brie
Semaine du 02/02 au 08/02

HORS D'ŒUVRE

Déclinaison

PLAT CHAUD

Déclinaison

GARNITURE

PRODUIT LAITIER

DESSERT

LES GOUTERS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de légumes variés BIO	AB		Œuf dur mayonnaise		
Boulettes de volaille sauce crème		Steak haché de boeuf VBF sauce Chili	Gnocchi bolognaises de lentilles	Crêpe au fromage	Saucisse HVE grillée
Boulettes de blé façon thaï	AB	Nugget's de poisson sauce tartare			Saucisses knack végétale
Coquillettes HVE		Riz nature	PLAT COMPLET	Gratin de choux fleurs BIO	Petits pois carottes
		Carré d'as ail et fines herbes	Petit suisse aux fruits	Fraidou	Munster AOP
Novly chocolat		Compote du jour BIO	AB	Crêpe sucrée et sauce chocolat	Fruit frais BIO
Petit beurre biscuit		Miel	Barre bretonne	Pâte à tartiner	Biscuit fourré fraise
Fruit	AB	Jus Multifruit	Compote	Fruit	Jus de raisin
Fromage blanc sucré		Yaourt sucré	Lait chocolat	Lait	Petit suisse aux fruits
		Pain de mie		Brioche	



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



Plat contenant du porc



Préparé dans notre cuisine



Plat végétarien

CLIC & MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : PEB

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine
Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves,...)



MENU

HORS D'ŒUVRE

Déclinaison

PLAT CHAUD

Déclinaison

GARNITURE

PRODUIT LAITIER

DESSERT

LES GOUTERS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes HVE râpées vinaigrette			Pâté de campagne HVE	
Pizza au fromage	Colin meunière MSC quartier de citron	Normandin de veau sauce barbecue Omelette nature	Emincé de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la mexicaine Quenelles de brochet sauce nantua	Rôti de dinde au jus Croustillant fromager
Salade verte	Patate douce nature	Carottes BIO à la crème	Riz et petits légumes	Poêlée maraîchère
Petit suisse sucré	Yaourt velouté aux fruits	Chaource AOP		Vache qui rit BIO
	Madeleines	Fruit frais BIO	Fruit frais BIO	Cake pépites de chocolat
Moelleux nature	Pain de mie tranche	Carré cacao	Palmiers	Confiture fraise
Jus d'ananas	Fruit goûter	Jus d'orange	Compote	Fruit goûter
Yaourt aromatisé	Camembert	Fromage blanc sucré	Petit suisse sucré	Lait Brioche

Produit de saison

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit Label Rouge

Plat contenant du porc

Préparé dans notre cuisine

Plat végétarien

CLIC & MIAM!
Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : PEB

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine
Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves,...)

Presles En Brie
Semaine du 09/02 au 15/02



MENU

Presles En Brie
Semaine du 16/02 au 22/02

HORS D'ŒUVRE

Déclinaison

PLAT CHAUD

Déclinaison

GARNITURE

PRODUIT LAITIER

DESSERT

LES GOUTERS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Friand au fromage	AB	Carottes râpées BIO vinaigrette	AB		
Omelette nature	AB	Boulettes de boeuf VBF sauce tomate basilic	Crêpe jambon fromage	Tajine de légumes aux pois chiches	Colin pané MSC quartier de citron
Purée de carottes		Boulettes de blé façon thaï	Crêpe au fromage		
		Macaronis HVE	Petits pois BIO	Semoule HVE	Pommes rissolées HVE
			Saint Nectaire AOP	Camembert BIO	Croc'lait BIO
Fruit frais BIO	AB	Beignet chocolat noisette	Fruit frais BIO	Fruit frais BIO	Île flottante crème anglaise
Madelon chocolat		Pain de mie	Biscuit fourré vanille	Moelleux fraise	Barre de chocolat
Jus de pomme		Fruit goûter	Jus Multifruit	Compote	Fruit goûter
Petit suisse aux fruits		Emmental	Yaourt sucré	Fromage blanc sucré	Lait
					Pain au lait

Produit de saison

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit Label Rouge

Plat contenant du porc

Préparé dans notre cuisine

Plat végétarien

CLIC & MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : PEB

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine
Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves,...)



MENU

Presles En Brie
Semaine du 23/02 au 01/03

HORS D'ŒUVRE

Déclinaison

PLAT CHAUD

Déclinaison

GARNITURE

PRODUIT LAITIER

DESSERT

LES GOUTERS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Oeuf dur sauce cocktail			Velouté de légumes variés BIO		
Gratin de gnocchis et épinards au fromage	Paupiette de veau normande	Omelette nature	Pépites de poisson MSC aux 3 céréales	Cordon bleu de volaille	Sauté de porc au bleu
PLAT COMPLET	Pommes lamelles persillées		Carottes à la crème	Haricots verts BIO	Minis Pennes
Yaourt aromatisé BIO	Petit cotentin Ail et Fines herbes			Gouda	Emmental BIO
	Fromage blanc au miel et muesli		Liégeois vanille	Fruit frais BIO	Cake ananas
Jus d'ananas	Pompon cacao		Pâte à tartiner	Barre bretonne	Confiture fraise
Gouda	Fruit		Fruit	Compote	Fruit
Pain de mie	Lait		Lait	Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré
			Pain au lait		Brioche

Produit de saison

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit Label Rouge

Plat contenant du porc

Préparé dans notre cuisine

Plat végétarien

CLIC & MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : PEB

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine
Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves,...)