# MENU

Presles En Brie

**Semaine du 30/11 au 06/12**

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|---|
| **HORS D'ŒUVRE** | | Œuf dur mayonnaise | | Velouté de légumes | Saucisson ail |
| **Déclinaison** | | | | | |
| **PLAT CHAUD** | Coquillettes bolognaises BIO | Emincé de volaille LNA FR à l'aigre douce | Colin meunière MSC quartier de citron | Minis Bries panés | Poulet rôti LNA FR à l'estragon |
| **Déclinaison** | Bolognaise Végétale / Coquillettes | Dhal de lentilles | | | Aiguillettes de blé panées |
| **GARNITURE** | PLAT COMPLET | Riz nature | Brocolis | Bâtonnière de légumes haricots plats | Haricots verts |
| **PRODUIT LAITIER** | Fromage blanc sucré | Petit suisse aux fruits | Pont l'évêque AOP | | Yaourt sucré BIO |
| **DESSERT** | Fruit frais BIO | | Fruit frais BIO | Gâteau au yaourt | |
| **LES GOUTERS** | Biscuits fourrés chocolat<br>Yaourt aromatisé<br>Jus d'ananas | Gelée de groseille<br>Lait<br>Fruit<br>Brioche | | Miel<br>Petit suisse sucré<br>Fruit<br>Pain de mie | |

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'éffectifs (évènements, grèves,...)

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

# MENU

Presles En Brie

**Semaine du 07/12 au 13/12**

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|---|
| HORS D'ŒUVRE | | | | Crêpe au fromage | |
| Déclinaison | | | | | |
| PLAT CHAUD | Lamelle Kebab méditerranéenne | Cordon bleu de volaille | Tortellinis ricotta épinards sauce tomate | Chili Végétarien BIO aux haricots rouges | Emincé de volaille LNA FR sauce Napolitaine |
| Déclinaison | Emincé de pois et blé sauce du jour | Dos de colin MSC à la crème de curry | | | Nugget's de blé |
| GARNITURE | Tortis | Carottes vichy BIO | Plat complet | Riz créole BIO | Pommes vapeur quartier |
| PRODUIT LAITIER | Chantaillou | Coulommiers | Croc'lait BIO | Fromage blanc sucré | Tartare ail et fines herbes |
| DESSERT | Liégeois chocolat | Fruit frais | Flan nappé caramel | | Flan parisien |
| LES GOUTERS | Barre de chocolat<br>Lait chocolat<br>Fruit<br>Pain au lait | Madelon chocolat<br>Fromage blanc sucré<br>Jus Multifruit | Brioche tranchée<br>Lait<br>Fruit<br>Pâte à tartiner | Petit beurre biscuit<br>Petit suisse sucré<br>Compote | Mimolette<br>Fruit<br>Pain de mie |

**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'éffectifs (évènements, grèves,...)

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

# MENU

Presles En Brie

**Semaine du 14/12 au 20/12**

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|---|
| HORS D'ŒUVRE | | Carottes râpées BIO vinaigrette | | Rillettes de poulet et chutney de figues | Velouté de légumes |
| Déclinaison | | | | | |
| PLAT CHAUD | Colin meunière MSC quartier de citron | Saucisse de volaille nature | Dos de colin MSC sauce Safranée | Sauté de chapon sauce miel marron | Carbonara de volaille LNA FR |
| Déclinaison | | Saucisses knack végétale | | Pavé de poisson blanc MSC sauce beurre blanc | Carbonara de légumes et champignons |
| GARNITURE | Petits pois BIO | Lentilles vertes HVE cuisinées | Choux fleurs BIO persillés | Potatoes pops | Minis Pennes |
| PRODUIT LAITIER | Fromage blanc nature et dosette de sucre | Yaourt aromatisé | Saint paulin | | Yaourt sucré |
| DESSERT | Fruit frais BIO | | Fruit frais | Sapin de Noël aux deux chocolats | |
| LES GOUTERS | Briochette pépite de chocolat<br>Petit suisse sucré<br>Jus de pomme | Micropain doux<br>Lait chocolat<br>Fruit<br>Pain de mie | Barre bretonne<br>Fromage blanc sucré<br>Compote | Biscuits fourrés fraise<br>Yaourt aromatisé<br>Fruit | Confiture fraise<br>Lait<br>Fruit<br>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'éffectifs (évènements, grèves,...)

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

# MENU

Presles En Brie

**Semaine du 21/12 au 27/12**

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|---|
| HORS D'ŒUVRE | Salami | | Velouté de légumes | Tarte au chèvre | |
| Déclinaison | | | | | |
| PLAT CHAUD | Pilons de poulet LNA FR tex mex | Boeuf VBF aux carottes | Brandade BIO de poisson | Boudin blanc aux deux pommes | |
| Déclinaison | Galette de légumes et mozzarella | Gratin de gnocchis et légumes au fromage (Plat complet) | | Aiguillettes de blé panées | |
| GARNITURE | Duo brocolis et chou fleur BIO | Purée de pommes de terre | Salade verte | Poêlée de champignons | |
| PRODUIT LAITIER | Yaourt aromatisé | Pont l'évêque AOP | | Petit suisse aux fruits BIO | |
| DESSERT | | Fruit frais BIO | Cake pépites de chocolat | | |
| LES GOUTERS | Palmiers<br>Petit suisse sucré<br>Fruit | Moelleux chocolat<br>Fromage blanc sucré<br>Jus d'orange | Miel<br>Lait<br>Compote<br>Pain de mie | Galette St Michel<br>Yaourt aromatisé<br>Fruit | |

**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'éffectifs (évènements, grèves,...)

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

# MENU

Presles En Brie

**Semaine du 28/12 au 03/01**

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|---|
| HORS D'ŒUVRE | Carottes râpées BIO vinaigrette | | Pâté de campagne HVE cornichon | Friand à la viande | |
| Déclinaison | | | | | |
| PLAT CHAUD | Croq fromager | Boulettes au boeuf BIO au jus | Marmite de poisson MSC tomates cerise épinards | Roti de dinde forestière | |
| Déclinaison | | Boulettes de blé façon thaï | | Nugget's de blé | |
| GARNITURE | Purée de potiron | Fusillis BIO | Riz nature | Pommes duchesse | |
| PRODUIT LAITIER | | Saint nectaire | Yaourt sucré BIO | | |
| DESSERT | Mousse chocolat au lait | Fruit frais BIO | | Cake Vanille spéculoos | |
| LES GOUTERS | Emmental<br>Compote<br>Pain de mie | Carré cacao<br>Yaourt aromatisé<br>Fruit | Pain au lait<br>Barre de chocolat<br>Lait<br>Fruit | Palet breton<br>Yaourt sucré<br>Jus de raisin | |

**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'éffectifs (évènements, grèves,...)