



MENU

HORS D'ŒUVRE

Déclinaison

PLAT CHAUD

Déclinaison

GARNITURE

PRODUIT LAITIER

DESSERT

LES GOUTERS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées vinaigrette			Saucisson ail HVE	Velouté de légumes variés BIO
Chili Végétarien aux haricots rouges	Saucisse HVE grillée Saucisse knack végétale	Pépites de poisson MSC aux 3 céréales	Navarin de porc HVE Gratin de patates douce au fromage	Pavé de poisson blanc MSC sauce thym citron
Riz créole BIO	Pennes	Brocolis BIO béchamel	Mijotée de légumes crémeuse	Epinards branche HVE à la crème
	Camembert BIO	Fromage blanc sucré	Petit suisse aux fruits	Cantal
Crème au caramel	Fruit frais BIO	Smoothie pomme kiwi	Fruit frais BIO	Gâteau au chocolat
Carré fraise	Barre de chocolat	Petit beurre biscuit	Galette St Michel	Confiture Abricot
Fruit frais	Jus Multifruit	Compote	Jus d'ananas	Fruit frais
Yaourt aromatisé	Petit suisse sucré	Lait chocolat	Yaourt sucré	Lait
	Pain au lait			Pain de mie tranche



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 01/12 au 07/12



MENU

Presles En Brie
Sémaine du 08/12 au 14/12

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				Carottes râpées vinaigrette	Velouté de légumes verts BIO
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Dos de colin MSC sauce Safranée	Carbonara de volaille NOUVELLE AGRICULTURE Carbonara de légumes et champignons	Boeuf mironton VBF Omelette nature	Boulettes de veau sauce chasseur Tartiflette champignons fromage (plat complet)	Croustillant fromager
Déclinaison					
GARNITURE	Beignets de choux fleurs	Coquillettes HVE	Haricots verts HVE		Petits pois BIO
PRODUIT LAITIER	Tartare ail et fines herbes	Pont l'évêque AOP	Yaourt sucré		
DESSERT	Liégeois chocolat	Fruit frais BIO	Fruit frais BIO	Compote du jour BIO	Cake marbré
LES GOUTERS	Pâte à tartiner Fruit Lait Pain au lait	Carré cacao Compote Petit suisse aux fruits	Jus d'orange Emmental Pain de mie	Biscuit fourré vanille Jus de pomme Yaourt sucré	Miel Fruit Lait chocolat 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

Presles En Brie

Semaine du 15/12 au 21/12

HORS D'ŒUVRE

Déclinaison

PLAT CHAUD

Déclinaison

GARNITURE

PRODUIT LAITIER

DESSERT

LES GOUTERS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
PLAT CHAUD	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE au jus	Rôti de porc HVE à la moutarde	Marmite de poisson MSC sauce crème	Sauté de chapon sauce pain d'épices	Saucisse knack nature
GARNITURE	Nugget's de blé	Omelette nature	Tagliatelles	Emincé de pois et blé sauce pain d'épices	Boulettes de blé façon thaï
PRODUIT LAITIER	Poêlée campagnarde	Lentilles	Yaourt aromatisé BIO	Potatoes pops	Brocolis béchamel
DESSERT	Carré président	Saint paulin	Beignet chocolat noisette	Sapin de Noël aux deux chocolats	Camembert
LES GOUTERS	Riz au lait	Fruit frais BIO	Palet breton	Madelon chocolat	Fruit frais BIO
	Barre bretonne	Barre de chocolat	Compote	Fruit frais	Confiture fraise
	Fruit frais	Jus Multifruit	Lait chocolat	Fromage blanc sucré	Compote
	Lait	Petit suisse aux fruits			Yaourt sucré
		Pain au lait			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'effectifs (événements, grèves,...)



MENU

Presles En Brie
Semaine du 22/12 au 28/12

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE			Pâté en croûte cornichons		Velouté de légumes verts BIO
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la moutarde 	Gratin montagnard	Boudin blanc aux deux pommes		Poisson meunière MSC sauce citron
Déclinaison	Galette de quinoa provençale		Emincé de pois et blé au miel et fruits secs		
GARNITURE	Gratin de choux fleurs	PLAT COMPLET	Riz créole BIO		Purée de potiron
PRODUIT LAITIER	Croc'lait BIO	Fromage blanc sucré			
DESSERT	Flan nappé caramel	Compote	Fruit frais BIO		Cake ananas
LES GOUTERS	Galette St Michel Fruit frais Lait	Moelleux chocolat Jus Multifruit Yaourt sucré	Miel Compote Petit suisse aux fruits Pain au lait		Confiture Abricot Fruit frais Lait chocolat 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'effectifs (événements, grèves,...)



MENU

HORS D'ŒUVRE

Déclinaison

PLAT CHAUD

Déclinaison

GARNITURE

PRODUIT LAITIER

DESSERT

LES GOUTERS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées BIO vinaigrette					
Cordon bleu de volaille	Haché au boeuf VBF dosette de ketchup	Bouchée à la reine			Filet mignon de porc aux champignons
Omelette nature	Dos de colin MSC velouté petits légumes	Minis Camemberts panés			Pavé de poisson MSC à l'emmental
Coquillettes HVE	Ratatouille	Pommes duchesse			Purée de pommes de terre
Petit suisse aux fruits		Saint Nectaire AOP			Edam BIO
Liégeois chocolat	Fruit frais BIO	Cocktail de fruits			Cake chocolat crème de marron
Madeleines longues	Jus de pomme	Confiture fraise			Barre de chocolat
Fruit frais	Emmental	Compote			Fruit frais
Fromage blanc sucré	Pain de mie	Lait chocolat			Lait
		Brioche			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,...)

Presles En Brie

Semaine du 29/12 au 04/01