



MENUS BRIE NANGISSIENNE



SEMAINE 02 - DU 05 AU 09 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage de légumes Lasagnes à la provençale (PC) Yaourt aromatisé Fruit de saison	Salade de montagne Filet de poulet aux herbes Purée de butternut Boursin nature Liégeois vanille S/V : Poisson pané	Concombres à la crème Boulettes de bœuf à l'orientale Semoule Cantal Tarte au flan chocolat S/V : Bouchées de sarrasin	BRIOCHE DES ROIS	Œuf dur mayonnaise Blanquette du pêcheur Beignets de chou-fleur Saint Bricet Fruit de saison

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade de montagne : Endives, laitue, pommes granny, noix, feta

S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



MENUS BRIE NANGISSIENNE



SEMAINE 03 - DU 12 AU 16 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Riz antibois	Chou blanc aux raisins secs	Pâté forestier*	Concombres vinaigrette	Taboulé
Bœuf aux carottes (PC)	Rôti de porc au thym*	Paupiette de dinde sauce fromagère	Chili végétarien (PC)	Filet de hoki citronné
Yaourt aux fruits mixés	Pommes vapeur	Gratin dauphinois	(Égrené végétal)	Trio de légumes
Fruit de saison	Emmental	Yaourt au sucre de canne	Buchette	Fromage frais aux fruits
S/V : Poisson en sauce	Compote de pommes	Far breton aux poires	Éclair au chocolat	Fruit de saison
	S/V : Falafels en sauce	S/V : Endives aux poires/ Omelette au fromage		

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Chili végétarien: Égrené de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz
Riz antibois : Riz, concombre, maïs, thon, poivrons, olives, vinaigrette

S/V : Sans Viande

PC : Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



MENUS BRIE NANGISSIENNE



SEMAINE 04 - DU 19 AU 23 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage poireaux, pommes de terre Rôti de dinde sauce forestière Coquillettes Vache qui rit Crème dessert vanille S/V : Pané de blé tomates mozzarella	Salade de pâtes Pépites de colin aux céréales Gratin de courges Fromage blanc sucré Tarte aux pommes	Surimi mayonnaise Paupiette de lapin aux olives Petits pois carottes Samos Gâteau au fromage blanc et à la fleur d'oranger S/V : Bouchées de sarrasin	Carottes râpées Choucroute (PC)* Banane Liégeois chocolat S/V : Choucroute au poisson (PC)	Œuf dur mayonnaise Croustillant au fromage Lentilles vertes garnies Compote de pommes framboises
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes



INFORMATIONS :

S/V : Sans Viande PC : Plat complet
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc
 - Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



MENUS BRIE NANGISSIENNE



SEMAINE 05 - DU 26 AU 30 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves à l'échalote	Concombres à la crème Pomelos	Salade coleslaw  	Salade verte 	Crêpe jambon fromage*
Paupiette de dinde à la crème	Filet de colin gratiné au fromage 	Steak haché & ketchup 	Couscous végétal (PC) 	Boulettes de bœuf aux oignons 
Ebly	Courgettes sautées / pommes de terre	Frites		Haricots verts 
Petit suisse aux fruits	Fromage ovale	Vache qui rit 	Samos	Crêpe au sucre
Ananas au sirop	Compote de pommes 	Mousse au chocolat 	Banane	
S/V : Omelette		S/V : Falafels en sauce		S/V : Crêpe au fromage / Poisson meunière
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Couscous végétal: boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous
Salade coleslaw: chou blanc et carottes râpés

S/V : Sans Viande

PC : Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



MENUS BRIE NANGISSIENNE



SEMAINE 06 - DU 02 AU 06 FEVRIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage aux 7 légumes Filet de poulet sauce chasseur Gratin de blettes et PDT Pont-l'évêque Liégeois vanille S/V : Pané de blé fromage épinards	Salade fantaisie Colin poêlé au beurre Beignets de chou-fleur Gouda Fruit de saison	Betteraves vinaigrette Rôti de veau au thym Ebly aux champignons Edam Ile flottante S/V : Bouchées végétales et haricots cocos	Duo de choux Boulettes d'agneau à l'orientale Boulghour à la tomate Petit suisse aux fruits Palet breton S/V : Falafels en sauce	Œuf dur mayonnaise Arancini tomates mozzarella Gratin d'épinards Tomme blanche Gâteau basque 
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Fruit



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issu de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade fantaisie: Pommes de terre, maïs, tomates, olives verts, concombres

Sauce chasseur: Oignons et champignons

S/V : Sans Viande

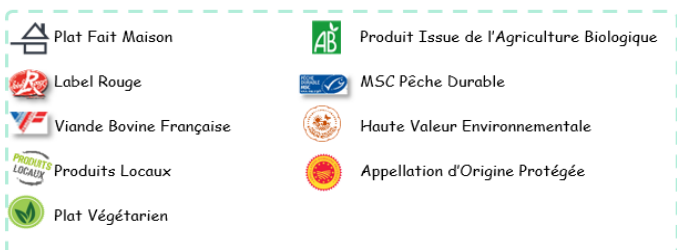
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

**SEMAINE 07 - DU 09 AU 13 FEVRIER 2026**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Roulade de volaille	J'PEUX PAS  J'AI CROZIFLETTE	Haricots verts niçois 	Carottes râpées 	Pâté en croûte de volaille
Poulet rôti		Boulettes d'agneau au curry	Tomate farcie végétarienne	Calamars à la romaine
Poêlée Victoria		Lentilles vertes  	Riz	Gratin de poireaux
Camembert 		Maroilles 	Fromage frais sucré	Buchette
Fruit de saison 		Tarte au flan 	Fruit de saison  	Banane
S/V : Œuf dur mayonnaise / Bâtonnets mozzarella		S/V : Poisson en sauce		S/V : Surimi mayonnaise
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus de pommes



INFORMATIONS:

Poêlée Victoria : petit-pois, carottes, haricots plats, ananas
Haricots verts niçois: haricots verts, tomates, olives, oignons rouges

S/V : Sans Viande PC : Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- ★ Plat contenant du porc
- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



SEMAINE 08 - DU 16 AU 20 FEVRIER 2026 -(VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé   Bœuf Bourguignon (PC)   Petit suisse aux fruits  Compote de pommes S/V : Poisson pané et carottes au jus	NOUVEL AN CHINOIS  Nems au poulet *** Sauté de porc au caramel* Nouilles sautées *** Dessert à la noix de coco S/V : Nems aux légumes / Omelette	Salade alsacienne*   Rôti de dinde à la cocotte Pommes noisettes Fourme d'Ambert  Quatre quarts aux pralines roses  S/V : Chou blanc à l'emmental / Falafels sauce blanche à la menthe	Tarte tomate chèvre Bouchées végétales Mijoté de légumes d'hiver  Yaourt sucré  Palet breton 	Carottes à la marocaine  Poisson meunière  Röstis aux légumes Mimolette Fruit de saison  S/V : Friand au fromage
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	Yaourt sucré
Fruit	Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Pâte de fruits

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade alsacienne: choux blanc, croûtons, emmental, cervelas*, vinaigrette
Carottes à la marocaine : carottes, oignons, cumin
Mijoté de légumes d'hiver : carottes, panais, poireaux, pommes de terre

S/V : Sans Viande
 PC : Plat complet
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc
 - Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements