



MENU BRIE NANGISIENNE



SEMAINE 09 - DU 23 AU 27 FEVRIER 2026 (VACANCES)

lundi 23 février 2026	mardi 24 février 2026	mercredi 25 février 2026	jeudi 26 février 2026	vendredi 27 février 2026
Salade verte vinaigrette Raviolini ricotta et épinards (pc) Six de Savoie Compote de pommes 	Potage 7 légumes Tajine de poissons pommes de terre et olives (pc)   Tartare ail et fines herbes Fruit	Tarte aux poireaux Emincé de poulet au gingembre Chou-fleur et brocolis  Saint Nectaire Gâteau au chocolat "maison"  S/V : Marmite de poisson	Salade coleslaw  Cheeseburger  Frites Donuts S/V : Fish burger	Pizza Paupiette de veau a la tomate Carottes au jus Yaourt aromatisé Fruit S/V : Poisson gratiné au fromage
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 de chocolat 
Fruit 	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes

 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:

Salade coleslaw : chou blanc et carottes râpées

S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc



MENU BRIE NANGISIENNE



SEMAINE 10 - DU 02 AU 06 MARS 2026 (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)

lundi 2 mars 2026	mardi 3 mars 2026	mercredi 4 mars 2026	jeudi 5 mars 2026	vendredi 6 mars 2026
Salade parisienne Blanc de poulet a la creme Gratin d'épinards Petits suisses Fruit S/V : Salade de pommes de terre / Pané de blé fromage épinards	Feuilleté aux fromages Cordon bleu Haricots verts Fromage fouetté Crème vanille S/V : Poisson pané	Salade de cœur d'artichauts Boulettes d'agneau sauce aux herbes Semoule Cantal Mousse à la framboise maison S/V : Poisson sauce aux herbes	Chou rouge aux pommes Filet de colin façon papillote Pommes vapeur Yaourt sucré Fruit	Concombre au yaourt Croustillant fromage Lentilles garnies Banane
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	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 parisienne : pommes de terre, tomates, maïs, jambon de dinde

S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc



MENU BRIE NANGISIENNE



SEMAINE 11 - DU 09 AU 13 MARS 2026

lundi 9 mars 2026	mardi 10 mars 2026	mercredi 11 mars 2026	jeudi 12 mars 2026	vendredi 13 mars 2026
Oeuf dur Lasagnes végétarienne (pc) Yaourt aromatisé Fruit	Salade radis et abricots secs Brandade de poisson (pc) Camembert <i>produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles</i> Compote de pommes	Salade piémontaise Saute de boeuf à l'ancienne Cocos à la tomate Vache qui rit <i>produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles</i> Panacotta au coulis de fruits maison S/V : Poisson en sauce	Carottes râpées Paella (pc) Coulommiers Crème vanille S/V : Paella poisson (PC)	Pizza Cordon bleu Ratatouille Petits suisses aux fruits Palet breton S/V : Poisson pané
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	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 :

Sauté de boeuf à l'ancienne : oignons, champignons, carottes
Salade piémontaise : Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives noires, cornichons, oeuf dur

S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc



MENU BRIE NANGISIENNE



SEMAINE 12 - DU 16 AU 20 MARS 2026

lundi 16 mars 2026	mardi 17 mars 2026	mercredi 18 mars 2026	jeudi 19 mars 2026	vendredi 20 mars 2026
Potage poireaux pommes de terre Gratin de coquillettes au jambon de dinde (pc)  Buchette Liégeois chocolat  S/V : Gratin de coquillettes au fromage (PC)	Tarte au fromage Filet de colin meunière  Gratin d'épinards  Kiri  <i>produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles</i> Fruit	Salade de riz  Sauté de poulet aux olives Beignets de brocolis Petits suisses sucrés Fruit  S/V: Poisson aux olives	Concombre bulgare   Omelette Gratin dauphinois  Chantaillou Fruit  <i>produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles</i> 	 Repas du printemps Le menu vous sera communiqué ultérieurement  PRINTEMPS
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

 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:

Concombre bulgare : crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc



MENU BRIE NANGISIENNE



SEMAINE 13 - DU 23 AU 27 MARS 2026

lundi 23 mars 2026	mardi 24 mars 2026	mercredi 25 mars 2026	jeudi 26 mars 2026	vendredi 27 mars 2026
Potage 7 légumes Burger de veau sauce moutarde Pommes sautées Vache qui rit  produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles Liégeois vanille  S/V : Poisson en sauce	Taboulé  Aiguillettes de ble et emmental Gratin de courgettes Petits suisses aux fruits  Cookies vanille pépites de chocolat 	Feuilleté aux fromages Crêpinette au jus * Petits pois Chaource  produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles Mousse à la framboise maison  S/V : Omelette	Salade paysanne  Nuggets de poulet Jeunes carottes Tomme blanche Banane S/V: Nuggets de poisson	Chou blanc à la japonaise Filet de hoki sauce crevettes  Semoule Coulommiers Fruit  produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles
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

 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 :

Salade paysanne : Pommes de terre, oignons, cornichons, tomates, poivrons, persil

Chou blanc à la japonaise : Chou blanc, sésame, soja, sucre roux

S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc



MENU BRIE NANGISIENNE



SEMAINE 14 - DU 30 MARS AU 03 AVRIL 2026

lundi 30 mars 2026	mardi 31 mars 2026	mercredi 1 avril 2026	jeudi 2 avril 2026	vendredi 3 avril 2026
Salade verte vinaigrette Lasagnes à la provençale (pc)  St moret Fruit  produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles 	Oeuf dur mayonnaise Poule au pot  Carré de l'est Mousse au citron S/V : Pané de blé fromage épinards	Concombre à la crème  Croque monsieur * Salade composée (garniture) Bleu  produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles Creme dessert pop corn maison  S/V : Pizza au fromage / Poisson en sauce	MENU PÂQUES  Le menu vous sera communiqué ultérieurement	Saucisson à l'ail * Filet de poisson a la bordelaise  Gratin de butternut Samos Liégeois vanille  S/V : Tarte aux poireaux
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 de chocolat 
Fruit	Jus d'orange 	Fruit	Lait au chocolat 	Compote de pommes

 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 :

Lasagnes à la provençale : pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental
Salade composée : tomates, salade verte, maïs

- S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENU BRIE NANGISIENNE



SEMAINE 15 - DU 06 AU 10 AVRIL 2026

lundi 6 avril 2026	mardi 7 avril 2026	mercredi 8 avril 2026	jeudi 9 avril 2026	vendredi 10 avril 2026
	Tarte au fromage Cordon bleu Haricots verts  Chantaillou Fruit S/V : Poisson pané	Friand au fromage Calamars à la romaine Rosties aux légumes Yaourt sucré  Galette au beurre S/V : Friand au fromage	Carottes râpées Hachis parmentier "maison" (PC)    Cheddar Fruit S/V : Hachis parmentier de poisson (PC)	Salade Grecque   Raviolini mozzarella et tomate (pc) Banane sauce chocolat 
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat 	Yaourt aromatisé
	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit

 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 grecque : Concombres, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc