



MENUS LA BRIE NANGISSIENNE



SEMAINE 16 - DU 13 AU 17 AVRIL 2026

lundi 13 avril 2026	mardi 14 avril 2026	mercredi 15 avril 2026	jeudi 16 avril 2026	vendredi 17 avril 2026
Radis beurre	Salade Grecque	Salade fermière	Roulade de volaille	Carottes râpées
Pommes vapeur persillées	Steak haché sauce cheddar	Filet de poulet rôti	Oeufs durs	Filet de colin meunière
Kiri	Coquillettes	Haricots verts	Epinards à la crème	Beignets de brocolis
Fruit	Saint Morêt	Brie	Fromage frais aux fruit	Yaourt nature
S/V : Bâtonnets mozarella	Mousse au chocolat	Far breton aux poires "maison"	Banane	Fruit
	S/V : Poisson gratiné au fromage	S/V : Salade de pommes de terre / Omelette		produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles
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 tartine	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:

Salade Grecque : Concombres tomates, féta, olives noires, oignons rouges
Salade fermière : Pommes de terre, tomates, maïs, jambon de volaille en dès

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



MENUS LA BRIE NANGISSIENNE



SEMAINE 17 - DU 20 AU 24 AVRIL 2026

lundi 20 avril 2026	mardi 21 avril 2026	mercredi 22 avril 2026	jeudi 23 avril 2026	vendredi 24 avril 2026
<p>Quiche*</p> <p>Escalope de volaille grillée</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Compote pomme/banane</p> <p>S/V : Tarte au fromage / Pané de blé fromage épinards</p>	<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Boulettes de boeuf aux herbes</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt à la vanille</p> <p>Fruit </p> <p><small>produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles</small></p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Saute de poulet sauce italienne</p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Camembert</p> <p>Gâteau au chocolat "maison" </p> <p>S/V : Bouchées de sarrasin</p>	<p>Oeuf dur mayonnaise </p> <p>Curry de lentilles (pc) </p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Banane </p>	<p>Concombre vinaigrette </p> <p>Filet de colin à la provençale </p> <p>Penne</p> <p>Rondelé nature</p> <p>Crème vanille</p>
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 fruit	Fruit	Jus de pommes

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:

S/V : Sans Viande
PC : Plat Complet

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













- * Plat contenant du porc



MENUS LA BRIE NANGISSIENNE



SEMAINE 18 - DU 27 AVRIL AU 01 MAI 2026 (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)

lundi 27 avril 2026	mardi 28 avril 2026	mercredi 29 avril 2026	jeudi 30 avril 2026	vendredi 1 mai 2026
Feuilleté aux fromages Omelette Tomme blanche Fruit 	Betteraves vinaigrette Cordon bleu Haricots verts persillés Chanteneige Compote de pomme  <i>produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles</i> S/V : Poisson meunière	Taboulé  Goulasch de boeuf à la hongroise Carottes au jus   Gouda Mousse au chocolat maison vg  S/V : Poisson en sauce	Salade coleslaw  Brandade de poisson (pc)   Fromage frais sucré Fruit  <i>produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles</i>	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner 	
Fruit	Lait au chocolat 	Fruit	Compote de pommes	

 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:

Sauce hongroise : Tomates, poivrons, carottes, céleri, paprika
Salade coleslaw : Chou blanc râpé et carottes râpées

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



MENUS LA BRIE NANGISSIENNE



SEMAINE 19 - DU 04 AU 08 MAI 2026

lundi 4 mai 2026	mardi 5 mai 2026	mercredi 6 mai 2026	jeudi 7 mai 2026	vendredi 8 mai 2026
Tomate vinaigrette Poisson pané Kiri Liégeois vanille	Oeuf dur mayonnaise Bouchees vegetales a la tomate Purée de carottes Tomme pyrenees Compote pommes/fraises 	Salade douce vitc Emincé de poulet façon thaï Légumes façon wok Fourme d'ambert <i>produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles</i> Quatre quart "maison" S/V : Omelette	Carottes râpées Couscous boulettes merguez (pc) Tartare nature Tarte aux pommes S/V : Couscous de poisson (PC)	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	

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 Dolce Vita : Tortis, jambon de dinde, ananas, lait coco, curry, mayonnaise

S/V : Sans Viande











PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 20 - DU 11 AU 15 MAI 2026

lundi 11 mai 2026	mardi 12 mai 2026	mercredi 13 mai 2026	jeudi 14 mai 2026	vendredi 15 mai 2026
<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Cantafrais</p> <p>Fruit  <small>produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles</small></p> <p>S/V : Lasagnes végétariennes (PC)</p>	<p>Pizza</p> <p>Haché de veau aux épices</p> <p>Gratin de légumes  <small>produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles</small></p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Fruit  <small>produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles</small></p> <p>S/V : Nuggets de fromage</p>	<p>Concombre vinaigrette </p> <p>Chipolatas grillées * </p> <p>Cocos mijotés </p> <p>Faisselle</p> <p>Tarte flan coco "maison" </p> <p>S/V : Poisson pané</p>		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat		
Pâte à tartine 	Lait nature	Petit suisse aux fruits		
Jus de pommes	Fruit 	Compote de pommes		

 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:

S/V : Sans Viande

PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



MENUS LA BRIE NANGISSIENNE



SEMAINE 21 - DU 18 AU 22 MAI 2026

lundi 18 mai 2026	mardi 19 mai 2026	mercredi 20 mai 2026	jeudi 21 mai 2026	vendredi 22 mai 2026
Melon	Taboulé	Tarte tomate chèvre	Concombre à la crème	Accras de poisson
Croustillant fromage	Paupiette de dinde au jus	Filet de poulet rôti	Sauté de poulet vallée d'Auge	Aiguillettes poisson aux céréales
Muffin au chocolat	Jeunes carottes confites	Ratatouille à la pomme de terre	Pommes de terre en quartiers	Gratin de salsifis
	Chaource <small>produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles</small>	Gouda	Yaourt aromatisé	Vache qui rit <small>produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles</small>
	Fruit <small>produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles</small>	Gateau noix et pépites choco "maison"	Fruit <small>produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles</small>	Compote de pommes <small>produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles</small>
S/V : Poisson en sauce	S/V : Poisson meunière	S/V : Falafels en sauce		
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:

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande VG : Végétarien PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



MENUS LA BRIE NANGISSIENNE



SEMAINE 22 - DU 25 AU 29 MAI 2026

lundi 25 mai 2026	mardi 26 mai 2026	mercredi 27 mai 2026	jeudi 28 mai 2026	vendredi 29 mai 2026
<p>Lundi de PENTECÔTE</p>	Tarte au fromage Cordon bleu Haricots verts Yaourt sucré Fruit <small>produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles</small> S/V : Poisson pané	Oeuf dur mayonnaise Moussaka (pc) Emmental Fruit S/V : Poisson meunière	Tomate vinaigrette Croque monsieur * Salade composée (garniture) Coulommiers Compote de pommes S/V : Pizza au fromage	Ebly cocktail Beignets de calamars à la romaine Jardinière de légumes Petits suisses aux fruits Fruit <small>produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles</small>
	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus de pommes

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:

Ebly cocktail : Ebly, tomates, crevettes, aneth, vinaigrette
Salade composée : Salade verte, tomates, maïs, 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 LA BRIE NANGISSIENNE



SEMAINE 23 - DU 01 AU 05 JUIN 2026

lundi 1 juin 2026	mardi 2 juin 2026	mercredi 3 juin 2026	jeudi 4 juin 2026	vendredi 5 juin 2026
<p>Oeuf dur (mayonnaise dosette)</p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Kiri </p> <p><small>produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles</small></p> <p>Compote de pommes</p> <p>S/V : Pané fromager</p>	<p>Saucisson à l'ail *</p> <p>Emincé de poulet aux épices</p> <p>Purée</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Madeleine </p> <p>S/V : Terrine de poisson / Parmentier de poisson (PC)</p>	<p>Chou rouge aux pomr </p> <p>Grignotine de porc sauce barbecue* </p> <p>Boulghour</p> <p>Cantadou</p> <p>Mousse à la framboise maison </p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Carottes râpée </p> <p>Steak haché végétal</p> <p>Lentilles garnies </p> <p>Saint Nectaire </p> <p><small>produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles</small></p> <p>Gâteau basque </p>	<p>Tranche de surimi mayonnaise</p> <p>Tajine de poissons pommes de terre et olives (pc) </p> <p>Carré frais </p> <p>Fruit </p> <p><small>produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles</small></p>
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 tartine	Yaourt sucré
Fruit	Lait au chocola	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:

S/V : Sans Viande

PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 24- DU 08 AU 12 JUN 2026

lundi 8 juin 2026	mardi 9 juin 2026	mercredi 10 juin 2026	jeudi 11 juin 2026	vendredi 12 juin 2026
Melon	Salade Languedocienne	Salade fraîcheur	Pastèque <small>produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles</small>	Samoussa aux légumes
Pommes noisettes	Filet de colin meunière	Rôti de dinde froide	Mixed grill	Omelette
Brie	Haricots beurre	Salade de pâte	Taboulé	Epinards à la crème
Flan nappé caramel	Yaourt à la vanille	Tomme des pyrénées	Yaourt à boire	Petits suisses sucrés <small>produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles</small>
S/V : Poisson pané	Fruit <small>produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles</small>	Cocktail de fruits	Cookies	Banane
S/V : Poisson pané	S/V : Falafels en sauce	S/V : Falafels en sauce	S/V : Poisson pané	S/V : Poisson pané
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	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:

Mixed grill*: Chipolatas, merguez
Salade fraîcheur : Radis, chou, carottes
Salade languedocienne : Pois chiches, tomates, concombres

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



MENUS LA BRIE NANGISSIENNE



SEMAINE 26 - DU 22 AU 26 JUIN 2026

lundi 22 juin 2026	mardi 23 juin 2026	mercredi 24 juin 2026	jeudi 25 juin 2026	vendredi 26 juin 2026
Betteraves vinaigrette (stock)	Carottes râpées	Tarte aux poireaux	Melon	Radis beurre
Boulettes de poulet façon kefta	Brandade de poisson (pc)	Merguez grillées	produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles	Raviolis au bœuf gratinés (pc)
Emmental	Buchette	Duo de carottes	Omelette	Petits suisses aux fruits
Madeleine	Compote de pommes (stock)	Pont l'évêque	Pommes vapeur aux épices	Fruit
S/V : Falafels en sauce		produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles	Yaourt aromatisé	S/V : Raviolis au saumon
		Tarte flan maison	Palet breton	
		S/V : Pané fromager		
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 :

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande VG : Végétarien PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



MENUS LA BRIE NANGISSIENNE



SEMAINE 27 - DU 29 JUIN AU 03 JUILLET 2026

lundi 29 juin 2026	mardi 30 juin 2026	mercredi 1 juillet 2026	jeudi 2 juillet 2026	vendredi 3 juillet 2026
<p>Tarte au fromage</p> <p>Arancini tomate mozzarella</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit </p>	<p>Salade piémontaise </p> <p>Beignets de calamars sauce tartare </p> <p>Beignets de chou fleur</p> <p>Cantal </p> <p><small>produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles</small></p> <p>Crème chocolat</p> <p>S/V : Salade piémontaise sans viande</p>	<p>Tomates cerises</p> <p>Cheeseburger </p> <p>Frites et ketchup</p> <p>Donuts</p> <p>S/V : Fish burger</p>	<p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Paëlla (pc) </p> <p>Saint Nectaire </p> <p><small>produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles</small></p> <p>Compote de pommes </p> <p>S/V : Paëlla de la mer (PC)</p>	<p>Sandwich viennois poulet</p> <p>Chips</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Brownie</p>
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	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 piémontaise : pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives noires, cornichons, oeuf dur

S/V : Sans Viande

PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc