



SEMAINE 36 - DU 31 AOÛT AU 04 SEPTEMBRE 2026

lundi 31 août 2026	mardi 1 septembre 2026	mercredi 2 septembre 2026	jeudi 3 septembre 2026	vendredi 4 septembre 2026
Salade verte vinaigrette	Melon produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles Pâtes à la bolognaise (pc)	Rillettes de thon Cordon bleu Haricots verts persillés Fromage blanc produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles Mousse au chocolat maison	Pastèque Goulasch de boeuf Semoule Yaourt à la vanille Madeleine S/V : Poisson en sauce	Concombre vinaigrette Omelette Pommes vapeur Pont l'évêque produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles Fruit
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



INFORMATIONS:

Goulasch de boeuf : Boeuf, oignons, céleri, tomates, bouillon de boeuf, margarine

S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



MENUS BRIE NANGISSIENNE



SEMAINE 37 - DU 07 AU 11 SEPTEMBRE 2026

lundi 7 septembre 2026	mardi 8 septembre 2026	mercredi 9 septembre 2026	jeudi 10 septembre 2026	vendredi 11 septembre 2026
Melon	Mortadelle *	Saucisson sec*	Ebly cocktail	Pastèque
Aiguillettes de ble au fromage	Boulettes de boeuf a la hongroise	Sauté de poulet basquaise	Nuggets de poulet	Filet de hoki à l'oseille
Gratin dauphinois	Carottes au jus	Pommes de terre aux oignons	Epinards à la crème	Tortis
Petits suisses aux fruits	Brie	Fourme d'ambert	Tomme blanche	Yaourt au sucre de canne
Palet breton	Compote pommes poires	Fruit produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles	Crème chocolat	Fruit produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles
S/V : Accras de poisson / Bouchées de sarrasin	S/V : sardine à l'huile / Omelette	S/V : Nuggets de poisson		
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



INFORMATIONS:

Sauce à l'Hongroise : Paprika, oignons, céleri, poivrons, tomates, bouillon de boeuf

Ebly cocktail : Ebly, tomates, crevettes, aneth, 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 BRIE NANGISSIENNE



SEMAINE 38 - DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026

lundi 14 septembre 2026	mardi 15 septembre 2026	mercredi 16 septembre 2026	jeudi 17 septembre 2026	vendredi 18 septembre 2026
Melon jaune Oeufs durs Taboulé Yaourt sucré Gaufre	Carottes râpées vinaigrette Aiguillettes de poulet au curry Petits pois à l'anglaise Pointe de brie Fruit produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles S/V : Bâtonnets mozzarella	Celeri rémoulade Boeuf façon moussaka (pc) Vache qui rit Quatre quarts aux pralines roses maison S/V : Poisson pané	Betteraves vinaigrette Pepites de colin aux 3 cereales Rosties aux légumes Petits suisses sucrés Banane	Salade Grecque Steak haché de boeuf et ketchup Coquillettes Chaurce Compote pommes-fraises S/V : Falafels en sauce
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



INFORMATIONS:

Salade Grecque : Concombre, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

S/V : Sans Viande

PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



MENUS BRIE NANGISSIENNE



SEMAINE 39 - DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026

lundi 21 septembre 2026	mardi 22 septembre 2026	mercredi 23 septembre 2026	jeudi 24 septembre 2026	vendredi 25 septembre 2026
Pommes de terre a la ciboulette Sauté de veau marengo Gratin de blettes Yaourt aux fruits mixés Fruit S/V : Pané de blé tomate mozzarella	Concombre à la crème Fish and chips (pc) Edam Fruit produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles	Salade verte vinaigrette Lasagnes à la provençale (pc) Cantal produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles Tarte flan maison		Melon vert Poulet rôti Beignets de salsifis Tartare nature Compote de pommes S/V : Omelette
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:

S/V : Sans Viande

PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 40 - DU 28 SEPT AU 02 OCTOBRE 2026

lundi 28 septembre 2026	mardi 29 septembre 2026	mercredi 30 septembre 2026	jeudi 1 octobre 2026	vendredi 2 octobre 2026
Oeuf dur mayonnaise à part Sauté de poulet à la niçoise Ratatouille à la pomme de terre Yaourt aromatisé Fruit S/V : Pané de blé fromage épinards	Tomate vinaigrette Fricadelle de boeuf aux oignons Haricots plats à la tomate Tomme des Pyrénées Compote pommes-fraises S/V : Poisson en sauce	Feuilleté aux fromages Sauté de boeuf aux carottes (pc) Yaourt sucré Marbré au chocolat maison S/V : Croustillant au fromage et carottes	Salade laitue a la vinaigrette Couscous et boulettes végétales (pc) Gouda Tarte aux fruits	Chou blanc à la japonaise Filet de lieu sauce crevettes Riz Camembert Liégeois chocolat
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:

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

S/V : Sans Viande

PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



MENUS BRIE NANGISSIENNE



SEMAINE 41 - DU 05 AU 09 OCTOBRE 2026

lundi 5 octobre 2026	mardi 6 octobre 2026	mercredi 7 octobre 2026	jeudi 8 octobre 2026	vendredi 9 octobre 2026
Potage Boulettes d'agneau à l'orientale Penne Pont l'évêque produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles Ananas au sirop S/V : Bouchées de sarrasin	Oeuf dur mayonnaise Nuggets de fromage Lentilles vertes Fruit produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles	Saucisson à l'ail * Poulet rôti Duo de courgettes Fromage frais sucré Gâteau fromage blanc fleur orange maison S/V : Sardine à la tomate / Marmite de poisson	Salade piémontaise Filet de colin meunière Chou fleur Yaourt à la vanille Gâteau basque S/V : Salade piémontaise sans viande	Salade verte vinaigrette Hachis parmentier "maison" (PC) Mimolette Fruit produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles S/V : Salade verte / Parmentier de poisson (PC) / Poisson 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 Issu 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, 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



MENUS BRIE NANGISSIENNE



SEMAINE 42 - DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026

lundi 12 octobre 2026	mardi 13 octobre 2026	mercredi 14 octobre 2026	jeudi 15 octobre 2026	vendredi 16 octobre 2026
REPAS A THEME 				
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 Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

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



SEMAINE 43 - DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026

lundi 19 octobre 2026	mardi 20 octobre 2026	mercredi 21 octobre 2026	jeudi 22 octobre 2026	vendredi 23 octobre 2026
Potage Lasagnes végétariennes (pc) Cantadou Compote biscuitée 	Salade croquante Boulettes de bœuf aux épices  Semoule  Petits suisses aux fruits Banane  produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles S/V : Bouchées végétales	Salade de pâtes  Cordon bleu Mijoté de légumes  Yaourt sucré Madeleine S/V : Pané fromager	Pizza  Paupiette de veau au jus  Courgettes et pommes de terre Croc' lait  produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles Mousse au chocolat S/V : Poisson en sauce	Carottes râpées-vinaigrette agrumes  Poisson pané Gratin dauphinois  Coulommiers Fruit
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



INFORMATIONS:

Salade croquante : Radis, carottes, céleri

Salade de pâtes : Pâtes, tomates, maïs

S/V : Sans Viande

PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 44- DU 26 AU 30 OCTOBRE 2026

lundi 26 octobre 2026	mardi 27 octobre 2026	mercredi 28 octobre 2026	jeudi 29 octobre 2026	vendredi 30 octobre 2026
Feuilleté aux fromages Sauté de boeuf aux carottes (pc)   Tomme blanche Fruit  produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles S/V : Poisson pané et carottes au beurre	Taboulé  Nuggets de poisson  Petits pois  Camembert Crème vanille 	Chou rouge aux pommes  Rôti de dinde à l'estragon Riz Chanteneige Clafoutis poires amandes maison  S/V : Marmite de poisson	Concombre à la crème Omelette Purée  Fromage frais aromatisé Banane 	REPAS HALLOWEEN
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:

Taboulé : Semoule, tomates, concombres, raisins secs, poivrons, huile d'olive

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

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

- * Plat contenant du porc