

Rozay en Brie

Merci de retourner vos choix avant le 25 janvier



Semaine du 04 au 08 mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>***</p> <p>Emincé de dinde LR sauce stoganoff (crème, champignons, tomate)</p> <p>***</p> <p>Purée de patate douce et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Langres AOP</p> <p>***</p> <p>Dessert lacté saveur chocolat</p>	<p>***</p> <p>Lasagnes à la bolognaise</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Crêpe jambon emmental * SP : crêpe à l'emmental</p> <p>***</p> <p>Sauté de boeuf BIO sauce olives</p> <p>***</p> <p>Gratin de chou fleur</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>***</p> <p>Riz façon korma et butternut (crème, tomate, curry, carottes, pommes de terre, oignons, gingembre)</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p>***</p> <p>Compote pomme fraise allégée en sucre</p>	<p>Salade mixte et vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Emincé de saumon sauce romarin citron</p> <p>***</p> <p>Haricots verts BIO</p> <p>***</p> <p>Moelleux au chocolat</p>

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)














Rozay en Brie

Merci de retourner vos choix avant le 25 janvier



Semaine du 11 au 15 mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>***</p> <p></p> <p>Filet de poulet LR sauce dijonnaise (moutarde et échalotte)</p>	<p>***</p> <p></p> <p>Tajine marocaine et semoule (patate douce, carottes, pois chiche, olives, sauce tomate)</p>	<p>***</p> <p></p> <p>Steak haché de bœuf BIO sauce thym</p>	<p>***</p> <p></p> <p>Croque monsieur * SP : pizza au fromage</p>	<p>Soupe chou fleur du chef</p> <p>***</p> <p></p> <p>Pavé de colin pané au riz soufflé</p>
<p>***</p> <p>Petits pois</p>	<p>***</p> <p>(plat complet)</p>	<p>***</p> <p></p> <p>Gratin de courgettes</p>	<p>***</p> <p>(plat complet)</p>	<p>***</p> <p></p> <p>Purée de pommes de terre BIO</p>
<p>***</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p>	<p>***</p> <p></p> <p>Bûche de chèvre BIO</p>	<p>***</p> <p>Emmental</p>	<p>***</p> <p></p> <p>Livarot AOP</p>	<p>***</p> <p>Yaourt sucré</p>
<p>***</p> <p></p> <p>Fruit BIO</p>	<p>***</p> <p>Compote pomme abricot allégée en sucre</p>	<p>***</p> <p>Riz au lait nappé caramel</p>	<p>***</p> <p></p> <p>Eclair fourré à la crème vanille</p>	<p>***</p>

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Rozay en Brie

Merci de retourner vos choix avant le 25 janvier



Semaine du 18 au 22 mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
*** Sauté de bœuf BIO sauce tomate, olives, origan 	*** Saucisse fumée * SP : Saucisse de volaille	Crêpe à l'emmental  ***	Tomates et vinaigrette moutardée ***	*** Pâtes coude  sauce fèves et pesto 
*** Chou fleur BIO 	*** Lentilles de Mondreville 	*** Haricots beurre	*** Frites BIO 	*** (plat complet)
*** Cantal AOP 	*** Yaourt aromatisé à la fraise BIO 	***	***	*** Brie
*** Beignet aux pommes	*** Fruit BIO 	*** Fruit	*** Compote pomme mirabelle allégée en sucre	*** Dessert lacté saveur chocolat

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



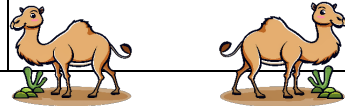
Rozay en Brie

Merci de retourner vos choix avant le 25 janvier



Semaine du 25 au 29 mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
*** Haut de cuisse de poulet LR sauce miel citron	*** Tomates et vinaigrette moutardée	*** Rôti de porc* sauce charcutière SP : Rôti de dinde	*** Beignets sticks à la mozzarella	*** Cubes de colin d'Alaska sauce tomate
*** Pommes de terre rissolées	*** (plat complet)	*** Carottes	*** Haricots verts	*** Riz pilaf
*** Pont l'Eveque AOP	*** Corne de gazelle	*** Mimolette BIO	*** Fromage fondu vache qui rit BIO	*** Yaourt aromatisé
*** Fruit BIO	*** Compte pomme fraise allégée en sucre	*** Semoule au lait nappé caramel	*** Fruit BIO	



° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)








Rozay en Brie

Merci de retourner vos choix avant le 25 janvier



Semaine du 01 au 05 avril 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
F é r i é	Macédoine mayonnaise ***	***	Menu du Printemps 	Flammenkueche * gratinée  SP : Tarte au fromage
	Pizza au fromage 	Cuisse de poulet LR au jus et oignons 	Œuf à la coque 	Beaufilet de hoki sauce citron 
	(plat complet)	Lentilles de Mondreville 	Frites	Légumes ratatouille
	Fruit	Compote pomme fraise allégée en sucre	Paris - Brest 	Fruit BIO 

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)










Rozay en Brie

Merci de retourner vos choix avant le 25 janvier



Semaine du 08 au 12 Avril 24 - Vacances zone C

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
*** Tarte tomates et chèvre 	*** Sauté de dinde LR sauce aux olives 	Concombre et vinaigrette moutardée ***	*** Pavé de colin mariné aux herbes de provence 	Tomates et vinaigrette moutardée *** Farfalles, épinards, et chèvre  
*** (plat complet)	*** Gnocchetti	*** Purée de potiron et pommes de terre	*** Brocolis BIO 	*** (plat complet)
*** Petit fromage frais aux fruits	*** Coulommiers BIO 	*** Chipolata * SP : Merguez	*** Cantal AOP 	*** Farfalles, épinards, et chèvre
*** Fruit	*** Fruit BIO 	*** Dessert lacté saveur vanille et nappé caramel	*** Chou chocolat noisette (choco trésors)	*** Compote pomme ananas allégée en sucre

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)







Rozay en Brie

Merci de retourner vos choix avant le 25 janvier



Semaine du 15 au 19 Avril 24 - Vacances zone C

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>***</p> <p>Nuggets de poulet </p> <p>***</p> <p>Purée de butternut BIO </p> <p>***</p> <p>Langres AOP </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>***</p> <p>Boullgur et légumes à la mexicaine (maïs, haricots rouges, brocolis, oignons) </p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu vache qui rit BIO </p> <p>***</p> <p>Compote pomme passion allégée en sucre</p>	<p>Concombre et vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Emincé de dinde LR sauce aux fines herbes </p> <p>***</p> <p>Haricots verts</p> <p>***</p> <p>Riz au lait nappé caramel</p>	<p>***</p> <p>Steak haché de bœuf BIO sauce poivrade  </p> <p>***</p> <p>Beignets de courgettes  </p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé à la vanille BIO </p> <p>***</p> <p>Gateau aux pépites de chocolat</p>	<p>Crêpe à l'emmental </p> <p>***</p> <p>Filet de colin d'Alaska sauce coco et citron vert </p> <p>***</p> <p>Chou fleur</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)






Rozay en Brie

Merci de retourner vos choix avant le 25 janvier



Semaine du 22 au 26 Avril 24 - Vancances zone b

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>***</p> <p>Orge perlé et lentilles à la provençale  </p>	<p>***</p> <p>Sauté de bœuf BIO sauce tomate </p>	<p>Pommes de terre, thon, oignon, olive</p> <p>***</p> <p>Filet de poulet LR sauce paprika et persil </p>	<p>***</p> <p>Jambon de dinde</p>	<p>Concombre et vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Colin d'Alaska pané au riz soufflé </p>
<p>(plat complet)</p>	<p>***</p> <p>Riz à la gachucha (tomate, oignon, olive)</p>	<p>***</p> <p>Carottes</p>	<p>***</p> <p>Gratin dauphinois</p>	<p>***</p> <p>Haricots verts BIO </p>
<p>***</p> <p>Pont l'Eveque AOP </p>	<p>***</p> <p>Buchette aux laits mélangés (chèvre et vache)</p>	<p>***</p>	<p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>***</p>
<p>***</p> <p>Dessert lacté saveur vanille</p>	<p>***</p> <p>Compote pomme abricot allégée en sucre</p>	<p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>***</p> <p>Génoise vanille abricot</p>

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)






Rozay en Brie

Merci de retourner vos choix avant le 25 janvier



Semaine du 29 Avril au 03 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomates et vinaigrette moutardée ***	***	F é r i é	***	***
Sauté de dinde LR sauce au thym 	Sauce bolognaise de bœuf		Cheeseburger 	Tortelloni au fromage  
***	***		Frites	*** (plat complet)
Choux de bruxelles	Coquillettes BIO 		Cantal AOP 	Petit fromage frais aux fruits BIO 
***	Yaourt aromatisé		***	***
***	***		Fruit	Fruit BIO 
Beignet fourré au chocolat	Purée pomme ananas			

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

