






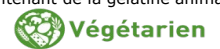


Rozay en Brie



Semaine du 06 au 10 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>***</p> <p>Tajine marocain végétarien  et semoule (pois chiche, patate douce, carottes)</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Pont l'Eveque AOP </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Tomate  et vinaigrette basilic menthe</p> <p>***</p> <p>Sauté de dinde LR  sauce aux olives</p> <p>***</p> <p>Petits pois, carottes</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature sucré BIO </p> <p>***</p>	<p>F é r i é</p>	<p>F é r i é</p>	<p>Nuggets de poulet  et frites</p> <p>VG : Crispidor à l'emmental</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu petit-moulu-aux-noix</p> <p>***</p> <p>Mousse-au-chocolat-au-lait[°] SV : dessert lacté saveur-vanille</p>













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

Rozay en Brie

0



Semaine du 13 au 17 mai 2024

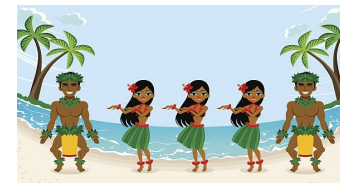
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
***	***	Salade de pommes de  e aux olives	Salade iceberg et vinaigrette à la moutarde	***
Ravioli au bœuf et à la dinde	Cuisse de poulet LR  au jus	Sauté de bœuf BIO  sauce aux fines herbes	Dauphinois de courgettes  et pommes de terre au basilic 	Filet de Merlu  sauce tomate
***	***	***	***	***
(plat complet)	Lentilles de Mondreville 	Carottes	(plat complet)	Coquillettes BIO 
***	***	***	***	***
Fromage blanc et sucre	Fromage fondu vache qui rit BIO 	***	***	Yaourt aromatisé
***	***	***	***	***
Fruit	Compote pomme poire allégée en sucre	Fruit	° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale 	













Rozay en Brie

0



Semaine du 20 au 24 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
F é r i é	***	***	***	<i>L'Odyssée du goût : Tahiti</i>
	Omelette aux pommes de terre et aux oignons (tortilla plancha)	Emincé de dinde LR sauce Dijonnaise 	Penne rigate aux légumes et pois cassés et graines de courge Bio 	Salade iceberg et vinaigrette aux agrumes 
	***	***	***	***
	Haricots verts BIO 	Petit pois	(plat complet)	Filet de colin sauce coco et citron vert 
	***	***	***	***
Bleu d'Auvergne AOP 	Fromage frais petit cotentin	Petit fromage frais nature et sucre	Riz pilaf	
***	***	***	***	
Semoule au lait nappé caramel	Fruit BIO 	Fruit BIO 	Cake à la noix de coco et pépites de chocolat	












contenant de la gélatine animale

Rozay en Brie

0



Semaine du 27 au 31 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
***	***	Concombre à la crème	***	***
Merguez	Cubes de saumon sauce citron 	Sauté de dinde LR sauce pomme curry  	Pizza au fromage 	Hachis provençale végétarien (purée de pommes de terre, courgettes, légumes ratatouille) 
***	***	***	***	***
Purée de courgettes et pommes de terre à l'huile d'olive	Gnocchetti	Semoule	Salade verte	(plat complet)
***	***	***	***	***
Petit fromage frais sucré	Fromage frais demi sel BIO 		Yaourt aromatisé BIO 	Bûche aux laits mélangés (chèvre et vache)
***	***	***	***	***
Fruit BIO 	Fruit	Crème dessert saveur caramel	Brownie 	Compote pomme fraise allégée en sucre

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













Rozay en Brie

0



Semaine du 03 au 07 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon	Salade de riz  aux olives			Tomate et vinaigrette à la moutarde
***	***	***	***	***
Farfalles aux légumes du sud  et fromage de brebis	Rôti de porc * sauce caramel SP : Rôti de dinde sauce caramel	Sauté de bœuf BIO  sauce poivrade	Emincé de dinde LR  sauce paprika	Merlu  sauce basilic
***	***	***	***	***
(plat complet)	Courgettes BIO 	Duo d'haricots verts et haricots beurre	Riz pilaf et légumes ratatouille	Purée de pommes de terre BIO 
***	***	***	***	***
***	***	Langres AOP 	Petit fromage frais aux fruits	***
***	***	Grillé aux pommes 	Fruit BIO 	Mousse saveur chocolat au lait °

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












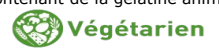
Rozay en Brie

0



Semaine du 10 au 14 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon	Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde			
***	***	***	***	***
Chili con carne et riz pilaf	Saucisse fumée* SP : Saucisse de volaille	Cuisse de poulet LR sauce kedjnou (tomates, aubergines) 	Torsades  et sauce aux champignons et à la crème	Colin d'Alaska  pané au riz soufflé
***	***	***	***	***
(plat complet)	Petits pois, pommes de terre	Gratin duo chou fleur et brocolis	(plat complet)	Epinards à la béchamel
***	***	***	***	***
Fromage frais tartare nature		Petit fromage frais nature BIO  et sucre	Bûche de chèvre BIO 	Cantal AOP 
***	***	***	***	***
	Mini chou pâtissier à la crème vanille 	Fruit BIO 	Dessert lacté vanille nappé caramel	Fruit BIO 



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

Rozay en Brie

0



Semaine du 17 au 21 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque		Salade iceberg et vinaigrette à la moutarde	<i>Repas froid</i> Concombre à la crème	Salade de lentilles et fromage de brebis
***	***	***	***	***
Riz et légumes korma butternut	Rôti de dinde LR au jus	Hachis parmentier au bœuf BIO	Jambon de dinde	Nuggets de poisson blanc
***	***	***	***	***
(plat complet)	Carottes BIO	(plat complet)	Salade de pâtes à la grecque (tomates, poivrons, olives, fromage de brebis)	Poêlée champêtre (haricots verts, tomates, champignons, aubergines)
***	***	***	***	***
Coulommiers	Petit fromage frais aux fruits BIO			
***	***	***	***	***
	Fruit BIO	Mousse saveur chocolat au lait °	Ile flottante	Fruit BIO

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


















Rozay en Brie

0



Semaine du 24 au 28 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon vert ***	Salade de pommes de terre sauce ravigote  ***		<i>Bientôt les vacances !</i> Pastèque  ***	Tomate et vinaigrette crémeuse  à la ciboulette ***
Sauté de dinde LR sauce au thym  ***	Omelette  ***	Pavé de colin gratiné au fromage  ***	Emincé de poulet façon kebab ***	Burrito bowl  (riz, pois chiche, cheddar, sauce guacamole au fromage blanc)  ***
Coquillettes BIO  ***	Chutney de courgettes  (miel, oignons, vinaigre de cidre) ***	Haricots verts BIO  ***	Frites  ***	(plat complet) ***
Pont l'Eveque AOP  ***	***	Petit fromage frais nature et sucre ***	***	***
Dessert lacté saveur vanille nappé vanille	Fruit BIO  ***	Fruit	Smoothie  ***	Compote pomme ananas allégée en sucre ***



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

