Menus Ferrières en Brie
Commissions

Semaine du 07 au 11 Juillet 2025 Vacances scolaires Zone C

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomates BIO vinaigrette framboise *** Chili sin carne et riz BIO *** (plat complet) *** Cantal AOP *** Purée pomme abricot	REPAS FROID	Concombre BIO et vinaigrette crémeuse *** Cordon bleu de dinde et ketchup SV : Colin d'Alaska sauce provençale *** Torsades *** Coulommiers *** Dessert lacté à boire saveur fraise	REPAS FROID	Guacamole *** Colin pané au riz soufflé et citron *** Purée de patate douce *** Yaourt nature BIO et sucre *** Fruit

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

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

Charolais · Produit de la mer durable · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Nouveauté · Décongelé · Œuf plein air · Produit Label Rouge · Végétarien · Appellation d'Origine Protégée

sodexo
Tout commence au quotidien

Menus Ferrières en Brie
Commissions

Semaine du 14 au 18 juillet 2025 Vacances scolaires Zone C

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié	Tomate et vinaigrette guacamole *** Omelette aux pommes de terre et aux oignons (Tortilla plancha) *** Carotte BIO *** Fromage frais ail et fines herbes *** Mousse chocolat au lait °	Pastèque BIO *** Emincé de porc* LR au jus de viande SV : Falafels aux pois chiche BIO *** Courgettes BIO *** Yaourt nature SIGY et sucre *** Tarte flan	Salade Marocaine (tomate, pois chiche, cumin) *** Beignet de poisson et citron SV : Crispidor emmental *** Haricots verts BIO *** Petit fromage blanc aux fruits *** Fruit BIO	REPAS FROID

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

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

Charolais · Produit de la mer durable · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Nouveauté · Décongelé · Œuf plein air · Produit Label Rouge · Végétarien · Appellation d'Origine Protégée

sodexo
Tout commence au quotidien

Menus Ferrières en Brie
Commissions

Semaine du 21 au 25 juillet 2025 Vacances scolaires Zone C

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé	Carottes râpées BIO et vinaigrette moutarde		Guacamole et chips de maïs	Melon
***	***		***	***
Tajine marocain végétarien et boulghour BIO	Roti de dinde LR au jus d'herbes		Nuggets de poisson (Davicroquettes) et citron	Pizza BIO au fromage
***	SV : Omelette au fromage ***	REPAS FROID	***	***
(Plat complet)	Haricots verts		Petit pois mijotés	Salade verte
***	***		***	***
Saint Nectaire AOP	Fromage blanc de campagne et sucre		Fromage fondu le Carré	Yaourt BIO brassé aux fruits
***	***		***	***
Fruit BIO	Cake au yaourt		Entremet chocolat	Smoothie ananas passion

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

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

Charolais · Produit de la mer durable · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Nouveauté · Décongelé · Œuf plein air · Produit Label Rouge · Végétarien · Appellation d'Origine Protégée

sodexo
Tout commence au quotidien

Menus Ferrières en Brie
Commissions

Semaine du 28 juillet au 1 aout 2025 Vacances scolaires Zone C

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS FROID	Tomate BIO et vinaigrette moutarde *** Sauté de bœuf BIO sauce caramel SV : Beignet stick mozzarella *** Carottes BIO Blé BIO *** Emmental BIO *** Dessert lacté BIO vanille caramel	Mortadelle * et cornichon SP/SV / Houmous de pois chiche *** Escalope de dinde LR jus aux herbes SV : Beaufilet de Hoki sauce citron *** Haricot beurre *** Yaourt aromatisé *** Fruit BIO	Melon BIO *** Saucisse de Strasbourg* SV : Saucisse soja et blé *** Purée de pomme de terre *** Fromage blanc de campagne et brisures de spéculoos *** Cake myrtille	Salade Iceberg et vinaigrette moutarde *** Colin sauce butternut et champignons *** Courgettes *** Mimolette *** Dessert lacté à boire saveur fraise

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

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

Charolais · Produit de la mer durable · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Nouveauté · Décongelé · Œuf plein air · Produit Label Rouge · Végétarien · Appellation d'Origine Protégée

sodexo
Tout commence au quotidien

Menus Ferrières en Brie
Commissions

Semaine du 4 au 8 aout 2025 Vacances scolaires Zone C

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomates BIO vinaigrette framboise *** Chili sin carne et riz BIO *** (plat complet) *** Cantal AOP *** Purée pomme abricot	REPAS FROID	Concombre BIO et vinaigrette crémeuse *** Cordon bleu de dinde et ketchup SV : Colin d'Alaska sauce provençale *** Torsades *** Coulommiers *** Dessert lacté à boire saveur fraise	REPAS FROID	Guacamole *** Colin pané au riz soufflé et citron *** Purée de patate douce *** Yaourt nature BIO et sucre *** Fruit

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

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

Charolais · Produit de la mer durable · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Nouveauté · Décongelé · Œuf plein air · Produit Label Rouge · Végétarien · Appellation d'Origine Protégée

sodexo
Tout commence au quotidien

Menus Ferrières en Brie
Commissions

Semaine du 11 au 15 aout 2025 Vacances scolaires Zone C

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pâté de campagne* SP/SV : Acras de morue *** Omelette aux pommes de terre et aux oignons (Tortilla plancha) *** Carotte BIO *** Saint Nectaire AOP *** Fruit BIO	Salade Mexicaine (haricots rouges, tomate, maïs, poivron) *** Emincé de porc* LR au jus de viande SV : Falafels aux pois chiche BIO *** Courgettes BIO *** Yaourt nature SIGY et sucre *** Fruit BIO	Melon BIO *** Beignet de poisson et citron SV : Crispidor emmental *** Haricots verts BIO *** Petit fromage blanc aux fruits *** Tarte flan	***Menu italien*** Tomate et vinaigrette *** Sauce bolognaise de bœuf SV : Sauce tomate lentilles façon bolognaise *** Coquillettes *** Gouda *** Fromage blanc stracciatella	***Férié***

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

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

Charolais · Produit de la mer durable · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Nouveauté · Décongelé · Œuf plein air · Produit Label Rouge · Végétarien · Appellation d'Origine Protégée

Tout commence au quotidien

Menus Ferrières en Brie
Commissions

Semaine du 18 au 22 aout Vacances scolaires Zone C

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate et vinaigrette guacamole		Rillette de thon	Taboulé	Melon
***		***	***	***
Lasagnes à la provençale		Sauté de bœuf sauce provençale	Nuggets de poisson (Davicroquettes) et citron	Pizza BIO au fromage
***		SV : Colin d'Alaska sauce tomate ***	***	***
(Plat complet)	REPAS FROID	Riz BIO	Petit pois mijotés	Salade verte
***		***	***	***
Fromage frais ail et fines herbes		Bûche de chèvre BIO	Fromage fondu le Carré	Yaourt BIO brassé aux fruits
***		***	***	***
Mousse chocolat au lait °		Fruit BIO	Entremet chocolat	Smoothie ananas passion

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

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

Charolais · Produit de la mer durable · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Nouveauté · Décongelé · Œuf plein air · Produit Label Rouge · Végétarien · Appellation d'Origine Protégée

sodexo
Tout commence au quotidien

Menus Ferrières en Brie
Commissions

Semaine du 25 au 29 aout - Vacances scolaires Zone C

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS FROID	Tomate BIO et vinaigrette moutarde *** Sauté de bœuf BIO sauce caramel SV : Beignet stick mozzarella *** Carottes BIO Blé BIO *** Emmental BIO *** Dessert lacté BIO vanille caramel	Rillette saumon ciboulette *** Escalope de dinde LR jus aux herbes SV : Beaufilet de Hoki sauce citron *** Haricot beurre *** Yaourt aromatisé *** Fruit BIO	Melon BIO *** Saucisse de Strasbourg* SV : Saucisse soja et blé *** Purée de pomme de terre *** Fromage blanc de campagne et brisures de spéculoos *** Cake myrtille	Salade Iceberg et vinaigrette moutarde *** Colin sauce butternut et champignons *** Courgettes *** Mimolette *** Dessert lacté à boire saveur fraise

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

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

Charolais · Produit de la mer durable · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Nouveauté · Décongelé

Œuf plein air · Produit Label Rouge · Végétarien · Appellation d'Origine Protégée