

Menus Ferrières en Brie



Semaine du 01 ou 05 septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>C'est la rentrée</p> <p>Tomates et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Nuggets Crispidor à l'emmental</p> <p>***</p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>***</p> <p>Fromage frais ail et fines herbes</p> <p>***</p> <p>Purée pomme abricot et galette pur beurre</p>	<p>Crêpe à l'emmental</p> <p>***</p> <p>Omelette</p> <p>***</p> <p>Haricots verts</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Concombre et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Saucisse de volaille</p> <p>SV : Pavé de colin nappé napolitaine</p> <p>***</p> <p>Coquillettes BIO semi-complètes</p> <p>***</p> <p>Brie</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc BIO et muesli et caramel</p>	<p>Melon</p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf sauce curry</p> <p>SV : Quenelles nature sauce curry</p> <p>***</p> <p>Semoule BIO</p> <p>***</p> <p>Cantal AOP</p> <p>***</p> <p>Smoothie pomme pêche</p>	<p>Tartinade haricots blancs, tomate, basilic</p> <p>***</p> <p>Colin pané au riz soufflé et citron</p> <p>***</p> <p>Carottes BIO</p> <p>***</p> <p>Petit fromage blanc aux fruits</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>
Petit beurre	Pain et bâton de chocolat	Madeleine	Pain et beurre	Biscuit sablé coco
Fruit	Lait	Fruit	Yaourt aromatisé	Jus de pomme

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

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



Menus Ferrières en Brie



Semaine du 08 au 12 septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves et vinaigrette	Carottes râpées BIO  et vinaigrette moutarde	Nem au poulet  SV : Scarole et vinaigrette moutarde	Concombre façon tzatziki	Pastèque
Sauce à la crème de courgette et petits pois et penne semi complètes BIO  	Hachis parmentier de colin 	Haché de veau LR  sauce tomate origan	Escalope de dinde LR  sauce champignons, butternut	Beignets de poisson et citron 
(Plat complet)	(Plat complet)	SV : Colin d'Alaska sauce tomate ***	SV : Cubes de colin sauce champignons butternut ***	***
Tomme blanche	Yaourt aromatisé	Emmental	Saint Paulin	Fromage fondu le Carré
Fruit BIO 	Fruit	Mousse au chocolat° SV : Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Financier (à la farine pois chiche)	Dessert à boire lacté à la fraise
Rocher coco	Biscuit tablette de chocolat	Quatre quart	Pain et pâte à tartiner	Brioche
Fromage blanc nature et sucre	Purée pomme fraise	Fruit	Fruit	Lait et poudre de cacao

° 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 issu de l'Agriculture Biologique

 Local

 Nouveauté

 Décongelé

 Oeuf plein air

 Produit Label Rouge

 Végétarien

 Appellation d'Origine Protégée


Tout commence au quotidien

Menus Ferrières en Brie



Semaine du 15 au 19 Septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Carottes râpées BIO et vinaigrette moutarde</p> <p>***</p> <p>Couscous végétal aux 5 légumes (semoule) </p> <p>***</p> <p>(Plat complet)</p> <p>***</p> <p>Fromage frais saint môret</p> <p>***</p> <p>Dessert lacté flan saveur vanille</p>	<p> Euf dur mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Nuggets de poulet et ketchup </p> <p>SV : Omelette ***</p> <p>Courgettes et Blé</p> <p>***</p> <p>Yaourt BIO brassé aux fruits </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Salade mexicaine (haricot rouge, tomate, maïs, poivron)</p> <p>***</p> <p>Merguez <i>Mat : Cordon bleu de dinde</i></p> <p>SV : Saucisse de soja et blé ***</p> <p>Carottes BIO </p> <p>***</p> <p>Camembert</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p> Laitue et vinaigrette à l'huile de noix</p> <p>***</p> <p>Steak haché de bœuf BIO  sauce tomate</p> <p>SV : Cubes de colin sauce tomate ***</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Smoothie ananas passion </p>	<p>Melon</p> <p>***</p> <p>Beaufilet de colin sauce coco citron </p> <p>***</p> <p>Epinards branche</p> <p>***</p> <p>Cantal AOP </p> <p>***</p> <p>Cake myrtille </p>
Petit beurre	Pain et confiture	Pain au lait	Quatre quart	Biscuit tablette de chocolat
Fruit	Petit fromage blanc et sucre	Lait	Fruit	Fruit

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

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



Menus Ferrières en Brie



Semaine du 22 au 26 septembre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Crêpe à l'emmental </p> <p>***</p> <p>Sauté de porc* sauce moutarde à l'ancienne</p> <p>SV/SP : Crispidor à l'emmental</p> <p>***</p> <p>Choux de Bruxelles</p> <p>***</p> <p>Petit fromage blanc aux fruits</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Pastèque</p> <p>***</p> <p>Sauce tomate à la lentille corail et égrené végétal  et Boulgour </p> <p>***</p> <p>(Plat complet)</p> <p>***</p> <p>Carré</p> <p>***</p> <p>Purée pomme coing</p>	<p>Cervelas de porc SP/SV : Scarole et vinaigrette moutarde</p> <p>***</p> <p>Filet de dinde LR  façon jambon</p> <p>SV : Omelette</p> <p>***</p> <p>Coquillettes semi complètes BIO </p> <p>***</p> <p>Edam</p> <p>***</p> <p>Crème chocolat </p>	<p>Radis vinaigrette au miel et moutarde ancienne</p> <p>***</p> <p>Pilon de poulet BIO  sauce forestière</p> <p>SV : Cubes de colin sauce crème champignons</p> <p>***</p> <p>Beignets de courgette  </p> <p>***</p> <p>Yaourt nature BIO  et sucre</p> <p>***</p> <p>Cake à la carotte </p>	<p>Tomates concassées et maïs et chips de maïs</p> <p>***</p> <p>Pavé de colin à la napolitaine </p> <p>***</p> <p>Carottes</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu vache qui rit BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>
Pain et confiture	Cookies aux pépites de chocolat	Galette pur beurre	Pain et pâte à tartiner	Petit beurre
Yaourt nature et sucre	Purée pomme pêche	Fruit	Fruit	Yaourt à boire

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

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



Menus Ferrières en Brie



Semaine du 29 septembre au 03 octobre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tarte provençale	Coquillettes au pesto rouge	Pâté de campagne * <i>SP/SV : Scarole et vinaigrette moutarde</i>	Betteraves vinaigrette moutarde	Tomate BIO et vinaigrette basilic
***	***	***	***	***
Légumes façon korma, patate douce, edamame et riz 	Cordon bleu de dinde et ketchup 	Emincé de bœuf sauce échalotte 	Omelette 	Cubes de colin sauce basquaise 
***	SV : Beignet stick mozzarella ***	SV : Merlu sauce échalotes ***	***	***
(Plat complet)	Brocolis	Epinards branche à la crème et Blé	Frites	Haricots verts
***	***	***	***	***
Tomme blanche	Fromage blanc de campagne nature et sucre	Cantal AOP 	Fromage frais ail et fines herbes	Yaourt nature BIO et sucre 
***	***	***	***	***
Purée de pomme fraise	Fruit BIO 	Smoothie pomme banane	Ile flottante	Crêpe nature sucrée et pâte à tartiner
Moelleux aux pommes	Pain et bâton de chocolat	Muffin au chocolat	Pain et confiture	Pain au lait
Fruit	Yaourt aromatisé	Lait	Fruit	Fruit

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

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



Menus Ferrières en Brie



Semaine du 06 au 10 octobre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves sauce ravigote</p> <p>***</p> <p>Chili végétal aux haricots rouges et Riz BIO</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Brie BIO</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Euf dur mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Saucisse de Toulouse*</p> <p>SV/SP : Saucisse de soja et blé</p> <p>***</p> <p>Lentille de Mondreville</p> <p>***</p> <p>Fromage frais fouetté BIO</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Rillettes de thon</p> <p>***</p> <p>Lasagnes bolognaise (bœuf, volaille)</p> <p>SV : Lasagnes provençale</p> <p>***</p> <p>Salade verte BIO et vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Mimolette</p> <p>***</p> <p>Mousse au chocolat°</p> <p>SV : Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Concombre BIO et vinaigrette crémeuse</p> <p>***</p> <p>Emincé de dinde LR sauce curry</p> <p>SV : Sauce curry, pois chiche, épinards</p> <p>***</p> <p>Semoule BIO</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Smoothie framboise basilic</p>	<p>Salade iceberg et vinaigrette agrumes</p> <p>***</p> <p>Colin pané au riz soufflé et citron</p> <p>***</p> <p>Purée de courgettes, huile d'olive et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Clafoutis poire</p>
Pain et pâte à tartiner	Génoise fourrée abricot	Rocher coco	Palmier	Mini roulé framboise
Lait	Fromage blanc nature et sucre	Fruit	Petit fromage blanc aux fruits	Fruit

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

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



Menus Ferrières en Brie



Semaine du 13 au 17 octobre - Semaine du goût : Les régions de France

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Ile de France</i>	<i>Haut de France</i>	<i>Normandie</i>	<i>Nouvelle Aquitaine</i>	<i>Auvergne Rhône-Alpes</i>
 <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Blanquette de veau</p> <p>SV : Sauce champignons crème</p> <p>***</p> <p>Riz Pilaf</p> <p>***</p> <p>Coulommiers BIO</p> <p>***</p> <p>Paris Brest</p> <p>Barre bretonne</p> <p>Fruit</p>	<p>Crêpe jambon emmental * SP/SV : Endives et vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Filet de poulet LR de poulet sauce au maroilles</p> <p>SV : Emincé de blé sauce au v</p> <p>***</p> <p>Frites</p> <p>***</p> <p>Mimolette</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc de campagne et brisures de spéculoos</p> <p>Moelleux citron</p> <p>Purée pomme ananas</p>	<p>Rillettes de sardine VG : Tartinade potiron</p> <p>***</p> <p>Camembert pané</p> <p>***</p> <p>Salade verte et vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Tarte aux pommes normande</p> <p>Biscuit tablette de chocolat</p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Parmentier de canard, haricots blancs et purée de céleri</p> <p>SV: Parmentier de lentilles corail et purée de céleri</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Jossau Iraty AOP</p> <p>***</p> <p>Gâteau basque et confiture de cerise griottes</p> <p>Pain et beurre</p> <p>Yaourt à boire</p>	<p>Rosette * et cornichon SP/SV/VG : Œuf dur mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Crozets et sauce tartiflette (plat complet)</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc nature et confiture de myrtille</p> <p>***</p> <p>Fruit (raisin)</p> <p>Gaufrette vanille</p> <p>Jus multifruit</p>

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



Menus Ferrières en Brie



Semaine du 20 au 24 Octobre – Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pâté de campagne* et cornichon <i>SV/SP : Samoussa de légumes</i></p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf BIO  sauce goulash</p> <p>SV : Omelette</p> <p>***</p> <p>Brocolis BIO </p> <p>***</p> <p>Coulommiers</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p> Carottes râpées BIO et vinaigrette moutarde</p> <p>***</p> <p>Crème de lentilles corail au curry et maïs   et Boulgour</p> <p>***</p> <p>(Plat complet)</p> <p>***</p> <p> Gouda BIO</p> <p>***</p> <p>Liégeois saveur chocolat</p>	<p>Salade piémontaise aux œufs </p> <p>***</p> <p>Pilon de poulet au jus</p> <p>SV : Colin d'Alaska au jus</p> <p>***</p> <p>Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots verts, navets)</p> <p>***</p> <p>Yaourt BIO nature  et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Tarte provençale </p> <p>***</p> <p>Bolognaise de bœuf</p> <p>SV : Sauce thon, tomate, basilic</p> <p>***</p> <p>Pennes semi complètes BIO </p> <p>***</p> <p>Fromage frais cantafrais</p> <p>***</p> <p>Smoothie poire, pomme, ananas </p>	<p>Soupe carotte muscade</p> <p>***</p> <p>Quenelles de brochet sauce tomate</p> <p>***</p> <p>Riz BIO </p> <p>***</p> <p>Camembert</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>

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

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



Menus Ferrières en Brie



Semaine du 27 au 31 Octobre - **Vacances scolaires**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves et vinaigrette à la moutarde ***	 Carotte râpée BIO et vinaigrette moutarde ***	 Laitue et vinaigrette à l'huile de noix ***	Mortadelle <i>SP/SV : Houmous</i> ***	<i>Menu Orange et noir</i>  Soupe potiron et carottes  *** 
Aiguillette de poulet sauce tomate SV : Tajine marocain végétarien (pois chiche, carottes, patate douce) ***	Escalope de dinde sauce thym SV : Beignet stick mozzarella ***	Cubes de saumon sauce crème  ***	Pizza  tomate, emmental, mozzarella ***	Colin sauce agrumes, potiron, cantadou SV : Colin sauce agrume, potiron, cantadou ***
Semoule ***	Haricots beurre et riz pilaf ***	Farfalles ***	Salade verte BIO et vinaigrette 	Purée butternut BIO 
Fromage frais ail et fines herbes ***	Emmental ***	Brie ***	Yaourt BIO brassé aux fruits 	Fromage blanc nature et coulis de mangue  ***
Fruit	Mousse au chocolat° SV : Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Purée pomme banane BIO 	Fruit BIO 	***  Cake chocolat   

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

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

