

Menus commission – Ferrières en Brie

Semaine du 03 au 07 novembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis et beurre *** Sauté dinde LR sauce au thym SV : Beignet stick mozzarella *** Petit pois *** Yaourt nature BI et sucre *** Riz au lait	Salade de riz composé (poivrons, maïs, olive) *** Colin d'Alaska PMD sauce basilic *** Courgettes à l'ail *** Gouda *** Fruit BIO	Carottes rapées et vinaigrette moutarde *** Cordon bleu de dinde Colin PMD sauce curry *** Frites *** Coulommiers *** Liégeois au chocolat	<i>Journée de la gentillesse</i> <i>Menu végétarien</i> Chou rouge et vinaigrette moutarde *** Coquillettes BIO semi complète et sauce butternut, cheddar et crumble de cheddar *** (plat complet) *** Fromage fondu Vache qui rit BI *** Banane BIO	Tarte aux fromages (emmental et mozzarella) *** Beignets de poisson PMD et citron *** Purée de brocolis et pommes de terre *** Fromage blanc nature et sucre *** Gâteau haricots rouge chocolat
Brioche Fruit	Pain et barre de chocolat Yaourt aromatisé	Madeleine Fruit	Biscuit sablé coco Fruit	Palet breton Fruit



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

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



Menus commission – Ferrières en Brie

Semaine du 10 au 14 novembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé *** Sauté de boeuf sauce chasseur SV : Nuggets de blé *** Haricots verts *** Yaourt BIO vanille  *** Fruit BIO 		<i>Menu végétarien</i> Radis beurre *** Nuggets crispidor emmental  *** Ratatouille BI  et pomme de terre *** Fromage frais Rondelé *** Dessert lacté gélifié chocolat	Galantine de volaille SV : Haricots verts échalote et persil *** Macaroni BIO semi-comple  sauce canard haricot blanc façon bolognaise  SV : Macaroni BIO semi complète sauce pesto potiron haricot blanc et graine de tournesol *** (plat complet) *** Cantal AOP  *** Fruit BIO 	Salade iceberg et vinaigrette moutarde *** Hoki PMD sauce basquaise  *** Riz BIO  *** Tomme blanche *** Purée de pomme BIO 
Pain Fromage fondu Kiri Purée de pomme poire		Biscuit tablette de chocolat Fruit	Quatre quart Fromage blanc nature et sucre	Pain et confiture Fruit



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

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



Menus commission – Ferrières en Brie

Semaine du 17 au 21 novembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade mexicaine (haricots rouges, maïs, oignon, poivron) *** Crispidor emmental *** Purée de potiron *** Edam *** Fruit BIO	<i>Menu végétarien</i> Carottes râpées BIO et vinaigrette moutarde *** Couscous végétal aux 5 légumes (semoule BIO) *** (Plat complet) *** Coulommiers BIO *** Dessert lacté flan saveur vanille caramel BIO	Soupe de petits pois *** Emincé de dinde LR sauce provençale SV : Légume korma butternut *** Carottes BIO et boulgour *** Fromage blanc et sucre *** Fruit BIO	Scarole et vinaigrette moutarde *** Sauté Bœuf sauce au thym SV : Cubes de colin PMD sauce tomate *** Coquillettes BIO semi-complètes *** Fromage frais demi sel *** Purée de pomme fraise	Rillettes de thon *** Colin PMD sauce échalote *** Epinards béchamel *** Yaourt nature BIO et sucre *** Fruit
Palet breton Yaourt nature et sucre	Pain et gelée de groseilles Fruit	Céréales maïs soufflé au miel Lait	Pain au lait Fruit	Pain et fromage frais Chanteneige Fruit



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

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



Menus commission – Ferrières en Brie

Semaine du 24 au 28 novembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Menu végétarien</i> Carottes rapée BIO *** Omelette BIO *** Petits pois et pommes de terre *** Camembert BIO *** Purée de pomme et pêche BIO	Salade de riz et olives noire *** Sauté de dinde LR sauce paprika persil SV : Boulette de sarasin et lentilles *** Haricots verts persillés *** Yaourt aromatisé *** Fruit BIO	Soupe tomates vermicelles *** Tajine de veau LR sauce poire, miel, cumin, cannelle SV : Tajine semoule BIO pois chiche amande *** Semoule BIO *** Fromage frais Cantafrais *** Fromage blanc, caramel, muesli	Salade verte et vinaigrette moutarde *** Cordon bleu et ketchup SV : Galette soja tomate basilic *** Coquille BIO semi complètes *** Saint Nectaire AOP *** Fruit BIO	Crêpe emmental *** Colin PMD sauce romarin *** Riz BIO et ketchup *** Petit fromage blanc nature et sucre *** Moelleux fleur d'oranger
Quatre quart Fruit	Barre bretonne Purée de pomme abricot	Génoise fourrée abricot Fruit	Galette pure beurre Yaourt aromatisé	Petit beurre Fruit



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

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



Menus commission – Ferrières en Brie

Semaine du 1er au 05 décembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Menu végétarien</i> Chou chinois et vinaigrette moutarde ***  Riz BIO  chili végétal haricot rouge *** (Plat complet) *** Fromage blanc BIO et sucre  *** Purée de pomme abricot BIO 	Mousse de canard° et cornichon *** Blanquette de dinde LR  SV : Beignet stick mozzarella *** Petit pois *** Fromage frais Fraidou *** Tarte au flan 	Soupe aux épinards *** Sauté de bœuf sauce barbecue SV : Colin PMD sauce au jus d'herbes *** Frites *** Pointe de Brie *** Fruit BIO 	Salade verte et vinaigrette moutarde *** Croziflette de porc SV : Croziflette sauce à l'emmental et fromage à la crème *** Yaourt BIO  aromatisé framboise *** Smoothie pomme, mandarine et miel	Oeuf dur BIO mayonnaise  *** Cordon bleu de dinde SV : Nugget de blé *** Purée de carotte BIO  *** Cantal AOP  *** Fruit BIO 
Moelleux aux pommes Fruit	Pain et barre de chocolat Fruit	Muffin aux pepites de chocolat Lait	Palet breton Fruit	Pain et confiture de fraise Fromage blanc et sucre



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

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



Menus commission – Ferrières en Brie

Semaine du 08 au 12 décembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis et beurre *** Sauté de bœuf sauce provençale SV : Galette boulgour mexicaine *** Carottes BIO  et pommes de terre *** Emmental *** Dessert lacté gélifié saveur chocolat	<i>Menu végétarien</i> Salade iceberg et vinaigrette moutarde ***  Sauce champignons crémees *** Fusilli BIO  *** Fromage frais Cantafrais *** Fruit BIO 	Soupe de poireaux et pommes de terre *** Rôti de dinde jus au oignons SV : Tortilla *** Haricot vert *** Yaourt nature BIO et suc  *** Cake à la noix de coco	Jambon sec° et beurre SP/SV : Tartinade haricot blanc tomate basilic *** Cordon bleu de dinde SV : Nuggets de blé  *** Chou fleur béchamel *** Mimolette *** Fruit BIO 	Samoussa de légumes *** Beignet de poisson PMD  et citron *** Lentilles verte BIO  *** Bûche mélangée (lait vache et chèvre) Purée de pomme abricot
Boudoir Fruit	Moelleux perle sucré Purée de pomme fraise	Gauffre napée chocolat Fruit	Petit beurre Fromage blanc aux fruits	Barre bretonne Fruit



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

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



Menus commission – Ferrières en Brie

Semaine du 15 au 19 décembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<i>Menu végétarien</i>			
Acras de morue	Taboulé	Salade verte et vinaigrette moutarde		Sardine à l'huile
***	***	***		***
Emincé de kebab volaille	Boulette de sarasin et lentilles	Sauté de veau LR  sauce paprika, persil		Cube de colin d'Alaska PM 
SV : Emincé blé pois chiche		SV : Beignet de poisson PMD 	Repas de Noël	
***	***	***		***
Riz BIO 	Carotte	Farfalles		Ratatouille & semoule
***	***	***		
Saint Nectaire AOP	Fromage blanc nature et sucre	Camembert BIO 		Yaourt aromatisé vanille B 
***	***	***		***
Crème dessert saveur caramel	Fruit BIO 	Purée pomme BIO 		Fruit
Pain et miel	Moelleux citron	Pain et barre de chocolat	Petit beurre	Pain d'épices
Fruit	Jus de pomme	Fruit	Fruit	Lait



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

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



Menus commission – Ferrières en Brie

Semaine du 22 au 26 décembre 2025 – Vacances scolaire



	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<i>Menu végétarien</i>			
Betterave et vinaigrette moutarde	Soupe de courgettes et fromage fondu	Saucisson à l'ail SP/SV : Œuf Dur mayonnaise		Soupe poireaux et pomme de terre
***	***	***		***
Sauté de boeuf sauce orientale	 Sauce carotte, potiron, mozzarella, cheddar	Escalope de dinde LR  au jus		Hoki PMD  sauce coco citron vert
SV : Tortilla		SV : Colin PMD  au jus d'herbes		
***	***	***		***
Boulgour	Macaroni BIO 	Epinards branches BIO  à la béchamel et blé	<i>Noël</i>	Carottes BIO 
***	***	***		***
Tomme blanche	Yaourt nature BIO et sucre 	Mimolette		Fromage frais Cantafrais
***	***	***		***
Fruit BIO 	Purée de pomme et poire BIO 	Fruit BIO 		Fruit



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

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



Menus commission – Ferrières en Brie

Semaine du 29 décembre 2025 au 02 janvier 2026 – **Vacances scolaire**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Menu végétarien</i> Soupe épinard à la crème ***  Tajine marocain pois chiche *** Semoule BIO  *** Fromage frais Petit moulé *** Dessert lacté gélifié saveur vanille	Crêpe emmental  *** Colin d'Alaska PMD  sauce curry *** Petit pois, carotte *** Gouda *** Fruit BIO 	Salade verte et vinaigrette moutarde *** Charcuterie (saucisson sec, saucisson à l'ail, jambon blanc LR)  et cornichon SP/SV : Pomme de terre et fromage à raclette *** Pomme de terre et fromage à raclette *** Petit fromage blanc aromatisé au fruit *** Purée pomme banane BIO 	<i>Jour de l'an</i>	Soupe de brocolis, mascarpone *** Colin PMD  pané au riz soufflé et citron *** Haricots verts BIO  *** Carré BIO  *** Fruit



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

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

