



MENU - Ecole Montceaux-lès-Meaux



SEMAINE 36 - DU 4 AU 8 SEPTEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Melon </p> <p> Bonne rentrée</p> <p>Spaghetti bolognaise (PC) </p> <p>Chantailou</p> <p>Pâtisserie</p> <p>S/V: Spaghetti au thon</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Merlu façon papillote </p> <p>Purée</p> <p>Livarot</p> <p>Fruit de saison </p>		<p>Concombres vinaigrette </p> <p>Omelette fromage Fusilli tricolore</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison </p> <p></p>	<p>Saucisson sec*</p> <p>Rôti de porc à la moutarde*</p> <p>Petits pois-carottes</p> <p>Petit suisse aromatisé </p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/P: Roulade de volaille / Aiguillettes de poulet à la crème S/V: Salade brésilienne / Omelette fromage</p>
GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER	GOÛTER
<p>Madeleine marbrée</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit </p>	<p>Baguette</p> <p>Pâte à tartiner </p> <p>Compote de pommes</p>		<p>Baguette</p> <p>Beurre et confiture </p> <p>Jus multi-fruits</p>	<p>Briochette pépites de chocolat</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Fruit </p>

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Goulash de bœuf: Bœuf, oignons, céleri, tomates, bouillon de bœuf, margarine

Salade brésilienne: Pommes de terre, cœur de palmiers, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU - Ecole Montceaux-lès-Meaux



SEMAINE 37 - DU 11 AU 15 SEPTEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade fleurette	Œuf dur mayonnaise		Chou blanc à la japonaise	Concombres vinaigrette
Bœuf bourguignon (PC)	Raviolini ricotta et épinards (PC)		Poule au pot (PC)	Filet de merlu à la tomate
Yaourt aromatisé	Fruit de saison		Vache qui rit	Riz
Fruit de saison			Gâteau marbré	Boursin
S/V: Pané fromager			S/V: Feuilleté de poisson	Compote de pommes-abricots
GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Cake fourré chocolat		Palmiers	Pain au chocolat
Barre de chocolat	Yaourt à boire à l'abricot		Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Lait au chocolat	Fruit		Fruit	Pâte de fruits

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

- Salade fleurette:** Brisures de chou-fleur, carottes en dés, maïs, cornichons
- Chou blanc à la japonaise:** Chou blanc, sésame, soja, sucre roux
- Légumes du pot:** Pommes de terre, carottes, chou blanc

- S/V: Sans viande
- S/P: Sans porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 38 - DU 18 AU 23 SEPTEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates vinaigrette	Tarte aux poireaux		Betteraves à l'échalotte	Carottes râpées
Rôti de dinde aux champignons	Merlu sauce provençale		Boulettes bœuf au paprika	Tomate farcie veggie
Semoule	Jardinière de légumes		Trio de légumes	Riz
Tomme blanche	Brie		Fromage ovale	Fromage blanc
Ananas au sirop	Fruit de saison		Fruit de saison	Palet breton
S/V: Nuggets de poisson			S/V: Boulettes de sarrasin	
GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER 😊	GOÛTER
Sablé nappé chocolat	Baguette		Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental		Beurre confiture	Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange		Compote de pommes	Petit suisse aux fruits

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU - Ecole Montceaux-lès-Meaux



SEMAINE 39- DU 25 AU 29 SEPTEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Salade de maïs			Salade coleslaw
Jambonneau aux petits légumes*	Omelette basquaise Haricots verts persillés			Colin poêlé au beurre
Tortis	Edam			Chou-fleur et brocolis
Vache qui rit	Cookies vanille aux pépites de chocolat			Fromage frais nature
Fruit de saison				Liégeois au chocolat
S/P: Jambon de dinde aux petits légumes S/V: Poisson en sauce				
GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Galette bretonne		Pikraki	Briochette pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Yaourt à boire vanille		Petit suisse aux fruits	Jus d'orange
Jus d'ananas	Fruit		Compote de pommes	Yaourt aromatisé

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade de maïs: Maïs, tomates, poivrons, olives noires

Salade coleslaw: Chou blanc et carottes râpés

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc