

# Menus CC Brie Nangisienne



Semaine du 01 au 05 juillet 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Escalope de dinde sauce curry</p> <p>SV : Omelette aux fines herbes</p> <p>***</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Pomelos et sucre</p> <p>***</p> <p>Riz Korma végétarien, brunoise provençale et petits pois</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Bûchette aux laits mélangés (laits de chèvre et vache)</p> <p>***</p> <p>Dessert lacté saveur vanille et nappé caramel</p>	<p>Salade iceberg et vinaigrette aux agrumes</p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf sauce brune (carottes, oignons)</p> <p>SV : Boulettes de flageolets BIO sauce tomate</p> <p>***</p> <p>Carottes</p> <p>***</p> <p>Edam</p> <p>***</p> <p>Chou chocolat noisette</p>	<p><i>Repas froid</i></p> <p>Houmous de pois chiche</p> <p>***</p> <p>Jambon blanc * SP : Jambon de dinde</p> <p>SV : Œuf dur mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Salade de pâtes milanaise (olive, origan et poivrons)</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Crêpe à l'emmental GP : Salade de pommes de terre sauce kebab</p> <p>***</p> <p>Filet de colin au jus d'herbes</p> <p>***</p> <p>Courgettes</p> <p>***</p> <p>Fromage frais petit moulé ail et fines herbes</p> <p>***</p> <p>Compote pomme fraise allégée en sucre</p>
		<p>Pain et confiture</p> <p>Fruit</p> <p>Fromage blanc et sucre</p>		

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

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

