

# Menus Echouboulains et Valence-en-Brie

Du 04 au 08 Septembre 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées vinaigrette moutardée ***</p> <p>Ravioli à la dinde et au bœuf, et mozzarella SV: Ravioli au tofu et basilic ***</p> <p><b>(plat complet)</b> ***</p> <p>Fromage fondu petit moulé ail et fines herbes ***</p> <p>Compote pomme framboise allégée en sucre ***</p>	<p>Crêpe aux champignons ***</p> <p>Tortilla plancha ***</p> <p>Haricots verts ***</p> <p>Yaourt aromatisé ***</p> <p>Fruit ***</p>		<p><b>Pastèque</b> ***</p> <p><b>Nuggets de poulet et ketchup</b> SV: Nuggets de blé et ketchup ***</p> <p><b>Frites</b> ***</p> <p><b>Petit fromage frais nature et sucre</b> ***</p> <p><b>Crêpe au chocolat</b> ***</p>	<p>Scarole vinaigrette moutardée ***</p> <p>Bolognaise (égrené de bœuf, sauce tomate) SV: cubes de colin sauce crème ciboulette ***</p> <p>Torsades ***</p> <p>Buchette de lait mélangés (chèvre et vache) ***</p> <p>Fruit ***</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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

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



# Menus Echouboulains et Valence-en-Brie

Du 11 au 17 Septembre 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pastèque ***</p> <p>Sauté de porc sauce caramel * (*Sauté de dinde sauce caramel) SV: Crispidor à l'hermental ***</p> <p>Carottes ***</p> <p>Fromage blanc fruité ***</p> <p>Brownie ***</p>	<p>Salade Coleslaw (chou, carotte, oignon, mayonnaise) ***</p> <p>Hachis parmentier SV: brandade de morue ***</p> <p><b>(plat complet)</b> ***</p> <p>Gouda ***</p> <p>Compote pomme vanille allégée en sucre ***</p>		<p>Scarole vinaigrette moutardée ***</p> <p>Farfalles aux légumes du sud et fromage de brebis  ***</p> <p><b>(plat complet)</b> ***</p> <p>Fromage frais demi-sel ***</p> <p>Crème renversée ***</p>	<p>Crêpe jambon emmental *  (*Crêpe à l'hermental) ***</p> <p>Colin d'Alaska meunière et citron  ***</p> <p>Chou fleur ***</p> <p>Yaourt nature et sucre ***</p> <p>Fruit ***</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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

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



# Menus Echouboulains et Valence-en-Brie



Du 18 au 24 Septembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade bulgare (concombre, carotte, fromage blanc, mayonnaise) ***</p> <p>Pizza fromage  </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette moutardée ***</p> <p>Mijoté de bœuf sauce basquaise SV: Crispidor à l'emmental ***</p> <p>Blé ***</p> <p>Fromage frais le carré ***</p> <p>Compote pomme banane allégée en sucre</p>		<p>Surimi mayonnaise ***</p> <p>Saucisse de Strasbourg * (**Saucisse de volaille)  </p> <p>SV: Rice thai baillis ***</p> <p>Petits pois, carottes ***</p> <p>Yaourt aromatisé ***</p> <p>Fruit</p>	<p>Tomate vinaigrette moutardée ***</p> <p>Sauce carbonnara à la dinde SV : Beaufilet de colin d'alaska sauce crème ciboullette ***</p> <p>Pennes ***</p> <p>Coulommiers ***</p> <p>Lacté saveur caramel</p>
<p>Petit fromage frais nature et sucre ***</p> <p>Eclair au chocolat </p>				

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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

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



Menu d'Appel



# Menus Echouboullains et Valence-en-Brie



Du 25 au 29 Septembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
<p>Carottes râpées vinaigrette moutardée ***</p> <p>Haut de cuisse de poulet sauce fines herbes SV: Nuggets de blé ***</p> <p>Haricots beurre ***</p> <p>Camembert ***</p> <p>Beignet fourré au chocolat </p>	<p>Pâté de campagne * et cornichon ***</p> <p>Boulettes d'agneau sauce basquaise </p> <p>SV: Boulettes de soja, tomate, basilic sauce bascoaise ***</p> <p>Purée de potiron et pommes de terre ***</p> <p>Yaourt aromatisé ***</p> <p>Fruit</p>		<p>Betterave vinaigrette moutardée ***</p> <p>Tajine marocain (pois chiche, carotte bâtonnet, douce, olive verte) et Semoule </p> <p>***</p> <p><b>(plat complet)</b> ***</p> <p>Fromage fondu vache qui rit ***</p> <p>Fruit</p>	<p>Céleri rémoulade ***</p> <p>Poisson blanc pané et citron </p> <p>***</p> <p>Farfalles ***</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre ***</p> <p>Compote pomme cassis allégée en sucre</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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

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



# Menus Echouboulains et Valence-en-Brie



Du 02 au 06 Octobre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pomelos et sucre ***</p> <p>Mijoté de bœuf sauce bourguignonne SV: Crispidor à l'emmental ***</p> <p>Chou fleurs ***</p> <p>Saint Paulin ***</p> <p>Donut's </p>	<p>Taboulé (Semoule, tomate, oignon, poivron rouge) ***</p> <p>Chili con carne et Riz (égrené de bœuf, sauce chili, haricots rouges) SV: Chili sin carne ***</p> <p><b>(plat complet)</b> ***</p> <p>Yaourt aromatisé ***</p> <p>Compote pomme abricot allégée</p>		<p>Salade d'endive vinaigrette moutardée ***</p> <p>Torsades  sauce crème potiron, carottes- mozzarella</p> <p>***</p> <p><b>(plat complet)</b> ***</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre ***</p> <p>Fruit</p>	<p>Tomate vinaigrette moutardée ***</p> <p>Calamars à la romaine </p> <p>***</p> <p>Haricots verts ***</p> <p>Fromage frais rondelé au poivre ***</p> <p>Lacté saveur vanille</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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

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





# Menus Echouboulains et Valence-en-Brie

Du 09 au 13 Octobre 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
<p><b>Argentine et l'escalade</b></p> <p>Salade tex mex (haricot rouge, maïs, poivron, tomate, petit pois, mélange tex mex, ail) ****</p> <p>Emincé de bœuf sauce barbecue</p> <p>SV: Crispidor à l'emmental</p> <p>****</p> <p>Riz</p> <p>****</p> <p>Fromage blanc et confiture de lait</p> <p>****</p> <p>Fruit</p>	<p><b>Japon et le judo</b></p> <p>Chou blanc</p> <p>****</p> <p>Nems au poulet</p> <p>SV: samoussa aux légumes</p> <p>****</p> <p>Poêlée asiatique (pois doux, carottes, pousses de haricots mungo, poireau, champignons noirs) ****</p> <p>Tome de brebis</p> <p>****</p> <p>Compote pomme banane et biscuit sablé coco</p>		<p><b>France et le cyclisme</b></p> <p>Champignons à la parisienne (champignons, mayonnaise, fromage blanc, ciboulette, ail) ****</p> <p>œufs à la coque </p> <p>****</p> <p>Frites</p> <p>****</p> <p>Camembert</p> <p>****</p> <p>Eclair au chocolat </p>	<p><b>Australie et le volley ball</b></p> <p>Scarole</p> <p>oignons panés frits</p> <p>****</p> <p>Mac &amp; Cheese (macaronni, chèvre, mozzarella, parmesan)</p> <p> </p> <p>****</p> <p><b>(plat complet)</b></p> <p>****</p> <p>Yaourt nature et miel</p> <p>****</p> <p>Tarte au citron </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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

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



Mais France



# Menus Echouboullains et Valence-en-Brie



Du 16 au 20 Octobre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomate vinaigrette moutardée ***</p> <p>Cordon bleu de dinde </p> <p>SV: Pané fromager ***</p> <p>Petits pois, carottes, et pommes de terre ***</p> <p>Saint Paulin ***</p> <p>Lacté saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Salade coleslaw ***</p> <p>Tortilla plancha</p> <p>Duo d'haricots verts et haricots beurre ***</p> <p>Yaourt aromatisé ***</p> <p>Cookie pepte de chocolat</p>		<p>Scarole vinaigrette moutardée ***</p> <p>Mijoté de bœuf saucé aux poivrons</p> <p>SV: Poisson blanc pané ***</p> <p>Riz créole ***</p> <p>Fromage fondu petit moulé ail et fines herbes ***</p> <p>Compote de framboise allégée en sucre</p>	<p>Betterave vinaigrette moutardée ***</p> <p>Tajine marocain (pois chiche, carotte bâtonnet, patate douce, olive verte) et Semoule  ***</p> <p><b>(plat complet)</b> ***</p> <p>Buchette de lait mélangés (chèvre et lait) ***</p> <p>Fruit</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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

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



Mais: Rigolo



# Menus Echouboulains et Valence-en-Brie



23 au 27 Octobre 2023-Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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

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

# Menus Echouboulains et Valence-en-Brie



30 Octobre au 03 Novembre 2023-Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
		Férié		



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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

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