

Menus Mars 2025

Repas des Aînés de BRIE



Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Salade verte	Radis beurre	Salade verte	Potage	Salade de pâtes
aux 3 fromages	Lasagnes de boeuf	aux agrumes et oeufs	Pizza aux trois fromages	Nuggets de poisson
Jambon braisé	Banane	Aiguillettes de dinde	Pomme	Pommes de terre
Purée de pois cassés		Champignons à la crème		Chèvre confiture
Crème au chocolat		Haricots Plats		
		Petits suisses		
Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Carottes râpées	Duo de saucissons	Betteraves mimolette	Salade composée	Panaché de haricots
aux raisins	Pizza au poulet	Blanquette de veau	(Maïs , feta, tomates)	Tartiflette
Purée de chou fleur	Poire	Sauce blanche	Poisson meunière	Tomme blanche
et Pommes de terre		Riz, carottes	Epinards à la crème	Fruit
Fromage blanc		Tarte	Yaourt	
Spéculos				
Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 28	Vendredi 29
	Salade d'Ebly	Chou Emmental	Salade aux croûtons	Pêches au thon
Concombre vinaigrette	Pâtes carbonara	Nuggets au fromage	Rôti de porc	Steack de veau
Pâtes ratatouille	Fromage	Gratin de courgettes	Galettes de pommes	Pâtes
Pois chiches	Miel	Yaourt	de terre	Fromage
Yaourt aux fruits			Compote	Biscuit

Sous réserve de disponibilité, certains produits pourront être remplacés par des produits équivalents au plan nutritionnel

LÉGENDE

Fruits et Légumes crus
Fruits et Légumes cuits
Viande, Œuf, Poisson
Féculents
Produits laitiers
Produits sucrés



Produits durables et de qualité
au sens de la loi Egalim

AB : Produit issu de l'agriculture biologique

BBC : Produit selon engagement Bleu Blanc Coeur

AOP : Appellation d'Origine Protégée ou contrôlée

IGP : Indication Géographique Protégée

MSC : Produit de la pêche durable

* : Produit locaux

Italique : Produit de saison