



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

Menu : MAISONCELLES EN BRIE
Semaine du 01 au 03 septembre 2021

LUNDI	MARDI
MERCREDI	JEUDI
	Melon  Spaghetti Bolognaise (pc) ☰ Kiri Cookies <u>Plats de substitution</u> S/V: Spaghetti au thon
VENDREDI	« INFORMATIONS »
Escalope de poulet panée Gratin de courgettes Fromage frais aux fruits  Banane <u>Plat de substitution</u> S/V: Poisson pané	<u>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u> : Sans viande ☰ <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</u> * : Plat contenant du porc



Menu : MAISONCELLES EN BRIE Semaine du 06 au 10 septembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Rôti de veau marengo</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Croc'lait</p> <p>Compote pommes fraises</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Salade carioca ☰</p> <p>Raviolini ricotta et épinards (pc)</p> <p>Tarte normande</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Grignotine de porc*</p> <p>Légumes du pot</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Liègeois vanille</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Sauté de poulet S/V : Poisson meunière</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Nuggets de poisson</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fomage frais aromatisé </p> <p>Gâteau marbré</p>	<p><u>Salade carioca</u> : maïs, poivrons, dés de carottes, haricots rouges, petits pois, cornichons.</p> <p><u>Filet de merlu florentine</u> : béchamel, épinards, parmesan</p> <p><u>Légumes du pot</u> : carottes, navets, choux</p> <p>S/P : Sans porc S/V : Sans viande</p> <p>☰ : L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p>* : Plat contenant du porc</p>



Produit Issu de l'agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Plat fait maison

Menu : MAISONCELLES EN BRIE Semaine du 13 au 17 septembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Melon </p> <p>Rôti de dinde aux champignons</p> <p>Farfalle</p> <p>Crème dessert praliné</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Croustillant au fromage</p>	<p>Colin gratiné au fromage </p> <p>Semoule au beurre</p> <p>Fromage frais aux fruits </p> <p>Cookies vanille</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Sauté de bœuf au paprika </p> <p>Trio de légumes </p> <p>Flan chocolat</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson pané</p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p> Menu Végétarien</p> <p>Tomates farcies veggi's</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Pomme </p>	<p><u>Tomates farcies veggi's</u> : tomates, oignons, carottes, épices</p> <p><u>Trio de légumes</u> : carottes, brocolis, chou-fleur</p> <p><u>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u> : Sans viande</p> <p> : L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p>* : Plat contenant du porc</p>











Menu : MAISONCELLES EN BRIE Semaine du 20 au 24 septembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Petit salé aux lentilles* (pc) </p> <p>Camembert </p> <p>Mousse au chocolat</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Rôti de dinde aux lentilles S/V : Omelette</p>	<p>Rissolette de veau</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Gouda</p> <p>Riz au lait</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Boulette de sarrasin</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p> Menu Végétarien </p> <p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Pâtisserie</p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Brandade de poisson (pc)  </p> <p>Vache qui rit</p> <p>Crème dessert pistache</p>	<p><u>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u> : Sans viande</p> <p> : L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p>* : Plat contenant du porc</p>



Menu : MAISONCELLES EN BRIE Semaine du 27 septembre au 01 octobre 2021

LUNDI	MARDI
 <p>Menu Végétarien</p> <p>Omelette basquaise</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Croc'lait </p> <p>Tarte au chocolat</p> 	<p>Chipolatas aux herbes*</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Poire </p> <p><u>Plats de substitution</u></p> <p>S/P : Saucisse de volaille S/V : Pané fromage épinards</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Chili con carne (pc) </p> <p>Coulommiers</p> <p>Ananas au sirop</p> <p><u>Plat de substitution</u></p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Feuilleté de poisson au beurre blanc</p> <p>Gratin provençal</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Pomme </p>	<p><u>Gratin provençal</u> : pdt, tomates, courgettes, poivrons, aubergines, thym</p> <p>S/P : Sans porc S/V : Sans viande</p> <p> : <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</u></p> <p>* : Plat contenant du porc</p>



Menu : MAISONCELLES EN BRIE

Semaine du 04 au 08 octobre 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Escalope de poulet à la crème</i></p> <p><i>Spaghetti</i></p> <p><i>Carré de l'Est</i></p> <p><i>Poire au sirop</i></p> <p><u>Plat de substitution</u> <i>S/V : Omelette</i></p>	<p><i>Quenelles de brochet sauce Nantua</i></p> <p><i>Boulghour</i></p> <p><i>Vache Picon</i></p> <p><i>Crème dessert chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p><i>Nuggets de maïs</i></p> <p><i>Haricots verts</i></p> <p><i>Emmental</i></p> <p><i>Banane</i> </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Quiche lorraine *</i></p> <p><i>Steak haché de bœuf</i> </p> <p><i>Epinards à la crème</i></p> <p><i>Petit suisse aux fruits</i></p> <p><u>Plats de substitution</u> <i>S/P : Tarte au fromage</i> <i>S/V : Tarte au fromage</i> <i>Croustillant au fromage</i></p>	<p><i>S/P : Sans porc</i> <i>S/V : Sans viande</i></p> <p> : <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</u></p> <p>* : Plat contenant du porc</p>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

Menu : MAISONCELLES EN BRIE

Semaine du 11 au 15 octobre 2021

LA SEMAINE DU GOÛT



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

Menu : MAISONCELLES EN BRIE

Semaine du 18 au 22 octobre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Carbonade de bœuf  </p> <p>Beignets de courgettes</p> <p>Croc'lait </p> <p>Crème dessert caramel</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/V : Poisson pané</p>	<p>Menu <i>Végétarien</i></p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Petits suisse sucré</p> <p>Eclair au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Sauté de poulet façon thai</p> <p>Légumes Wok </p> <p>Samos</p> <p>Compote de pommes rhubarbe </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Boulettes de sarrasin</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Filet de colin poêlé au beurre</p> <p>Courgettes à la crème</p> <p>Fromage blanc nature </p> <p>Banane</p>	<p><u>Légumes Wok</u> : julienne de légumes, haricots verts, brocolis, soja, sésame.</p> <p><u>Carbonade de bœuf</u> : oignons, carottes, thym, laurier, cassonade.</p> <p><u>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u> : Sans viande</p> <p> : L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p>* : Plat contenant du porc</p>

