



MENU ARMENTIERES EN BRIE



SEMAINE 36 - DU 31 AOÛT AU 04 SEPTEMBRE 2026

lundi 31 août 2026	mardi 1 septembre 2026	mercredi 2 septembre 2026	jeudi 3 septembre 2026	vendredi 4 septembre 2026
	Melon  Pâtes à la bolognaise (PC)   Chantaillou Pâtisserie 		Pastèque Goulasch de boeuf   Semoule  Mimolette Madeleine 	Concombre vinaigrette  Omelette Pommes vapeur Pont l'évêque  Fruit 



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issu de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Goulasch de boeuf : Boeuf, oignons, céleri, tomates, bouillon de boeuf, margarine

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



MENU ARMENTIERES EN BRIE



SEMAINE 37 - DU 07 AU 11 SEPTEMBRE 2026

lundi 7 septembre 2026	mardi 8 septembre 2026	mercredi 9 septembre 2026	jeudi 10 septembre 2026	vendredi 11 septembre 2026
Melon	Mortadelle *		Tarte au fromage	Pomelos en quartier
Aiguillettes de ble au fromage	Boulettes de bœuf à la hongroise  		Nuggets de poulet	Poisson pané 
Gratin dauphinois 	Beignets de chou fleur		Epinards à la crème 	Pommes noisettes
Petits suisses aux fruits 	Cantadou		Tomme blanche	Yaourt au sucre de canne 
Palet breton 	Compote pommes poires 		Crème chocolat 	Fruit 
	S/P : Galantine de volaille			



Produit Issu de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Sauce à l'Hongroise : Paprika, oignons, céleri, poivrons, tomates, bouillon de bœuf

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



MENU ARMENTIERES EN BRIE

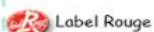


SEMAINE 38 - DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026

lundi 14 septembre 2026	mardi 15 septembre 2026	mercredi 16 septembre 2026	jeudi 17 septembre 2026	vendredi 18 septembre 2026
Melon jaune	Carottes râpées vinaigrette		Crêpe au fromage	Salade Grecque
Oeufs durs	Emince de volaille façon kebab		Pave de poisson mariné à l'huile d'olive	Boulettes agneau à la marocaine
Taboulé	Boulghour à la tomate		Rosties aux légumes	Semoule
Yaourt sucré	Tartare nature		Petits suisses sucrés	Emmental
Gaufre	Crème dessert pistache		Banane	Compote pommes-fraises



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issu de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade Grecque : Concombre, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



MENU ARMENTIERES EN BRIE



SEMAINE 39 - DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026

lundi 21 septembre 2026	mardi 22 septembre 2026	mercredi 23 septembre 2026	jeudi 24 septembre 2026	vendredi 25 septembre 2026
Tarte aux poireaux Cordon bleu Haricots verts   Yaourt aux fruits mixés Fruit 	Concombre à la crème  Fish and chips (PC)  Edam Crème dessert praliné		 Repas d'Automne	Salami* Palette de porc à la diable *  Beignets de salsifis Buchette Compote de pommes S/P : Roulade de volaille / Rôti de dinde à la diable



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issu de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENU ARMENTIERES EN BRIE



SEMAINE 40 - DU 28 SEPT AU 02 OCTOBRE 2026

lundi 28 septembre 2026	mardi 29 septembre 2026	mercredi 30 septembre 2026	jeudi 1 octobre 2026	vendredi 2 octobre 2026
Oeuf dur mayonnaise à part	Tranche de surimi mayonnaise		Salade laitue a la vinaigrette	 Chou blanc à la japonaise 
Rissollette de veau	Fricadelle de boeuf aux oignons			Filet de lieu sauce crevettes 
Gratin d'épinards  	Haricots plats à la tomate 		Couscous & Boulettes végétales (PC) 	Riz 
Saint Paulin 	Tomme des Pyrénées		Gouda	Petits suisses 
Gâteau de semoule	Fruit		Tarte aux fruits	Fruit 
				

 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:
Chou blanc à la japonaise : Chou blanc, sésame, soja, sucre roux
S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

MENU ARMENTIERES EN BRIE



SEMAINE 41 - DU 05 AU 09 OCTOBRE 2026

lundi 5 octobre 2026	mardi 6 octobre 2026	mercredi 7 octobre 2026	jeudi 8 octobre 2026	vendredi 9 octobre 2026
Endives vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise 		Salade piémontaise 	Pâté en croûte *
Boulettes d'agneau à l'orientale	Nuggets de fromage		Filet de colin meunière 	Hachis parmentier "maison" (PC)
Penne 	Lentilles vertes 		Chou fleur	 
Tartare ail et fines herbes			Yaourt à la vanille 	Mimolette
Ananas au sirop	Fruit 		Banane	Compote de pommes 
				S/P : Pâté en croûte de volaille

 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 piémontaise : Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives, cornichons, oeuf dur

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



MENU ARMENTIERES EN BRIE



SEMAINE 42 - DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026

lundi 12 octobre 2026	mardi 13 octobre 2026	mercredi 14 octobre 2026	jeudi 15 octobre 2026	vendredi 16 octobre 2026
REPAS A THEME 				

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issu de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

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