armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ARMENTIERES EN BRIE





SEMAINE 45 - DU 02 AU 06 NOVEMBRE 2026

lundi 2 novembre 2026	mardi 3 novembre 2026	mercredi 4 novembre 2026	jeudi 5 novembre 2026	vendredi 6 novembre 2026
Betteraves vinaigrette	Saucisson à l'ail *		Tranche de surimi mayonnaise	Oeuf dur mayonnaise
Cordon bleu	Moules marinières		Filet de poulet pané	Arancini tomate mozzarella
Lentilles vertes	Frites		Ratatouille à la pomme de terre	Gratin de butternut
Gouda	Boursin ail et fines herbes		Petits suisses sucrés	Yaourt au sucre de canne
Compote pommes poires	Fruit		Banane	Cookies
	S/P : Roulade 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:

S/P : Sans Porc PC : Plat Complet

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

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ARMENTIERES EN BRIE





SEMAINE 46 - DU 09 AU 13 NOVEMBRE 2026

lundi 9 novembre 2026	mardi 10 novembre 2026	mercredi 11 novembre 2026	jeudi 12 novembre 2026	vendredi 13 novembre 2026
Pomelos en quartier	Crêpe au fromage		Concombre bulgare	Quiche lorraine *
Rôti de porc au miel*	Sauté de dinde à la moutarde		Ingredients pour chili vegetarien	Quenelles de brochet sauce nantua
Coquillettes	Trio de légumes		Riz	Poêlée de légumes
Brebicrème	Fromage frais aromatisé		Emmental	Buchette
Liégeois vanille	Compote de pommes		Eclair au chocolat	Flan nappé caramel
S/P : Rôti de dinde au miel				*S/P : Tarte au fromage / Roulade de volaille aux olives*

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 :

Concombre bulgare : Crème fraiche, fromage blanc, persil, sel, poivre
Trio de légumes : Carottes, chou-fleur, brocolis

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

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ARMENTIERES EN BRIE





SEMAINE 47 - DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2026

lundi 16 novembre 2026	mardi 17 novembre 2026	mercredi 18 novembre 2026	jeudi 19 novembre 2026	vendredi 20 novembre 2026
Pommes de terre a la ciboulette	Tarte tomate chèvre		Salade verte vinaigrette	Betteraves vinaigrette
Nuggets de poulet	Colin gratiné au fromage		Ingredients bolognaise vegetarienne	Boulettes d'agneau au curry
Jardinière de légumes	Jeunes carottes caramelisées		Pâtes	Semoule
Petits suisses aux fruits	Vache qui rit		Yaourt aux fruits mixés	Fromage frais sucré
Madeleine	Banane		Brownies	Compote de pommes

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 :

S/P : Sans Porc PC : Plat Complet

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

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ARMENTIERES EN BRIE





SEMAINE 48- DU 23 AU 27 NOVEMBRE 2026

lundi 23 novembre 2026	mardi 24 novembre 2026	mercredi 25 novembre 2026	jeudi 26 novembre 2026	vendredi 27 novembre 2026
Pomelos en quartier	Crêpe au fromage		Carottes râpées vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise
Filet de poulet pané	Colin poêlé au beurre		Bouchées végétales	Sauté de dinde à l'estragon
Pommes rissolées	Courgettes et pommes de terre		Haricots blancs à la tomate	Petits pois carottes
Saint Nectaire	Gouda		Chanteneige	Fromage blanc sucré
Mousse aux marrons	Liégeois chocolat		Beignet au chocolat	Compote pommes-fraises

Plat Végétarien

Plat Fait Maison
Label Rouge
Viande Bovine Française
Produits Locaux
Produit Issue de l'Agriculture Biologique
MSC Pêche Durable
Haute Valeur Environnementale
Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/P : Sans Porc PC : Plat Complet

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

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ARMENTIERES EN BRIE





SEMAINE 49 - DU 30 NOVEMBRE AU 04 DECEMBRE 2026

lundi 30 novembre 2026	mardi 1 décembre 2026	mercredi 2 décembre 2026	jeudi 3 décembre 2026	vendredi 4 décembre 2026
Pizza	Betteraves à l'echalote		Paté en croûte de volaille	Chou rouge aux pommes
Omelette basquaise	Paëlla (pc)		Poisson pané	Sauté de boeuf aux oignons
Haricots verts persillés			Rosties aux légumes	Semoule
Petits suisses aux fruits	Petit moulé		Vache picon	Kiri
Palet breton	Mousse au café		Crème dessert caramel	Compote de pommes

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:

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

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ARMENTIERES EN BRIE





SEMAINE 50 - DU 07 AU 11 DECEMBRE 2026

lundi 7 décembre 2026	mardi 8 décembre 2026	mercredi 9 décembre 2026	jeudi 10 décembre 2026	vendredi 11 décembre 2026
Salade verte vinaigrette	Tarte tomate chèvre		Concombre vinaigrette	Salade fleurette
Raviolini mozzarella et tomate (pc)	Grignotine de porc*		Nuggets de poisson	Boeuf bourguignon (pc)
	Beignets de courgettes		Macaroni au fromage rapé	
Fromage blanc sucré	Boursin		Vache qui rit	Yaourt à la vanille
Croisillon aux pommes	Compote pommes-abricots		Banane	Madeleine
	S/P : Sauté de poulet			

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 fleurette : Brisures de chou-fleur, carottes en dés, maïs, cornichons

S/P : Sans Porc PC : Plat Complet

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

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ARMENTIERES EN BRIE





SEMAINE 51 - DU 14 AU 18 DECEMBRE 2026

lundi 14 décembre 2026	mardi 15 décembre 2026	mercredi 16 décembre 2026	jeudi 17 décembre 2026	vendredi 18 décembre 2026
Endives aux poires	Potage			Betteraves vinaigrette
Poisson pané	Lasagnes à la provençale (pc)			Cordon bleu
Purée				Haricots verts
Yaourt aromatisé	Yaourt sucré			Croc' lait
Fruit	Fruit			Crème chocolat

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 :

S/P : Sans Porc PC : Plat Complet

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