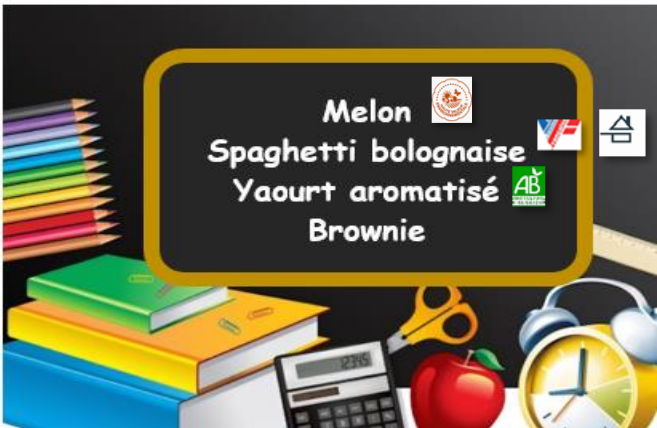



armor cuisine









la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

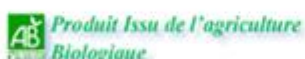
MENUS Ecole MARLES EN BRIE Semaine du 01 et 02 septembre 2022

LUNDI <i>Centre de loisirs</i>	MARDI <i>Centre de loisirs</i>
MERCREDI <i>Centre de loisirs</i>	JEUDI
	 <p><i>Plat de substitution</i> S/V: Spaghettis au thon (pc)</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Tomates vinaigrette</i></p> <p><i>Escalope de poulet grillée</i></p> <p><i>Petits pois</i></p> <p><i>Fromage frais aux fruits</i> </p> <p><i>Prune</i></p> <p><u>Substitution</u> S/V: Poisson pané</p>	<ul style="list-style-type: none">➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i>➤ <i>* Plat contenant du porc</i>➤




MENUS Ecole MARLES EN BRIE Semaine du 05 au 09 septembre 2022

LUNDI	MARDI
<p>Saucisson sec*</p> <p>Rôti de veau marengo</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Pêche</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Terrine de poissons S/V : Terrine de poissons / Poisson en sauce</p>	 <p>Concombre bulgare </p> <p>Raviolini ricotta et épinards (pc)</p> <p>Tarte aux pommes </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Melon</p> <p>Pizza Tex Mex et salade composée (pc)</p> <p>Saint-Nectaire </p> <p>Ile flottante</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Pizza au fromage</p>	<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Grignotine de porc*</p> <p>Chou-fleur au fromage </p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Poire</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Sauté de poulet / S/V : Poisson meunière</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Cèleri rémoulade  </p> <p>Poisson pané</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Coulommiers</p> <p>Yaourt à la grecque nature </p> <p>Banane</p>	<p><u>Salade composée</u> : tomates, salade verte, maïs, oignons rouges</p> <p><u>Pizza Tex Mex</u> : viande hachée sauce barbecue, poivrons, fromage</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p> <p>➤</p>












MENUS Ecole MARLES EN BRIE Semaine du 12 au 16 septembre 2022

LUNDI	MARDI
<p>Melon </p> <p>Sauté de poulet</p> <p>Farfalle</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Nectarine</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Pané de blé fromage épinards</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Colin gratiné au fromage </p> <p>Semoule au beurre</p> <p>Babybel</p> <p>Cookies vanille</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Tarte aux poireaux</p> <p>Merguez grillées</p> <p>Gratin d'endives</p> <p>Saint-Paulin</p> <p>Quatre-quarts </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson pané</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Boulettes de bœuf au paprika </p> <p>Haricots verts</p> <p>Tartare nature</p> <p>Flan chocolat</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Boulettes de sarrasin</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p>Carottes râpées </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>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>












MENUS Ecole MARLES EN BRIE Semaine du 19 au 23 septembre 2022

LUNDI	MARDI
<p>Melon</p> <p>Petit salé aux lentilles* (pc) </p> <p>Faisselle</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Rôti de dinde aux lentilles / S/V : Omelette</p>	<p>Potage aux sept légumes</p> <p>Sauté de bœuf sauce niçoise </p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Chanteneige</p> <p>Banane </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Marmite de poisson</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Sardines beurre</p> <p>Boulettes d'agneau au thym</p> <p>Flageolets</p> <p>Société crème</p> <p>Panacotta aux fruits rouges </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Falafel en sauce</p>	 <p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Aiguillettes de blé au fromage</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Gâteau au yaourt</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade verte et croutons</p> <p>Brandade de poissons (pc)  </p> <p>Vache qui rit</p> <p>Pomme </p>	<p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>











MENUS Ecole MARLES EN BRIE Semaine 26 au 30 septembre 2022

LUNDI	MARDI
 <p><i>Melon charentais</i></p> <p><i>Omelette basquaise</i></p> <p><i>Pommes rissolées</i></p> <p><i>Croc lait</i> </p> <p><i>Tarte au chocolat</i></p>	<p><i>Pizza</i></p> <p><i>Chipolatas aux herbes</i> * </p> <p><i>Gratin de courgettes</i></p> <p><i>Yaourt nature</i> </p> <p><i>Poire</i> </p> <p><u>Substitution</u></p> <p><i>S/P</i> : Saucisses de volaille / <i>S/V</i> : Pané fromage épinards</p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Tarte tomate chèvre</i></p> <p><i>Filet de lieu frais beurre blanc « pêche française »</i> </p> <p><i>Duo de fleurettes</i></p> <p><i>Cœur des Dames</i></p> <p><i>Prune</i></p>	<p><i>Concombres</i>  <i>vinaigrette</i></p> <p><i>Chili con carne (pc)</i> </p> <p><i>Fromage frais sucré</i></p> <p><i>Raisin</i></p> <p><u>Substitution</u></p> <p><i>S/V</i> : Chili sin carné (pc)</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Tranche de surimi mayonnaise</i></p> <p><i>Colin meunière</i></p> <p><i>Carottes au jus</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i> </p> <p><i>Pomme</i> </p>	<p><u>Duo de fleurettes</u> : chou-fleur, brocolis</p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></p>



MENUS Ecole MARLES EN BRIE Semaine du 03 au 07 octobre 2022

LUNDI	MARDI
<p>Pomelos</p> <p>Escalope de poulet à la crème</p> <p>Spaghetti</p> <p>Brebicrème</p> <p>Kiwi</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson poêlé au beurre</p>	<p>Potage poireaux et pommes de terre</p> <p>Quenelles de brochet sauce Nantua</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Crème dessert chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Endives aux poires </p> <p>Boulettes de bœuf à l'orientale </p> <p>Semoule</p> <p>Rouy</p> <p>Raisin</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Boulettes de sarrasin</p>	 <p>Taboulé </p> <p>Nuggets de fromage</p> <p>Haricots verts </p> <p>Banane</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Quiche lorraine*</p> <p>Steak haché de bœuf </p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Bûche du Pilat</p> <p>Kiwi </p> <p><u>Substitution</u> S/P : Tarte au fromage S/V : Tarte au fromage / Marmite de poisson</p>	<p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>













armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité



MENUS Ecole MARLES EN BRIE Semaine du 17 au 21 octobre 2022

LUNDI	MARDI
<p>Saucisson sec*</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Beignets de courgettes</p> <p>Croc'lait </p> <p>Pomme </p> <p><u>Substitution</u> S/P : Galantine de volaille S/V : Pomme de terre au thon / Poisson pané</p>	 <p>Carottes râpées </p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Eclair au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Endives  aux noix</p> <p>Omelette </p> <p>Pommes sautées</p> <p>Maroilles </p> <p>Kaki</p>	<p>Nems au poulet</p> <p>Sauté de poulet façon thaï</p> <p>Légumes Wok </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Orange</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Saucisse de volaille S/V : Salade de pâtes au surimi - Falafel en sauce</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Filet de colin poêlé au beurre </p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>Boursin ail et fines herbes</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p><u>Légumes Wok</u> : julienne de légumes, haricots verts, brocolis, soja, sésame,</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>

