armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

Maj 06/07/2023

MENU - Ecole Marles-en-Brie

SEMAINE 49 - DU 04 AU 08 DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Salade fleurette	Salade de montagne	Samoussa aux légumes	Tarte tomate chèvre
Poulet rôti	Fish and chips sauce tartare (PC)	Boulettes de bœuf aux fruits secs	Omelette au fromage	Rôti de porc aux pruneaux*
Coquillettes		Semoule	Gratin de butternut et potiron	Haricots verts
Buchette	Fromage frais aromatisé	Saint-Nectaire	Brownies	Yaourt nature
Compotes de pommes	Fruit de saison	Panacotta coulis de fruits		Fruit de saison
S/V: Poisson en sauce		**S/V:** Boulettes de sarrasin		**S/P:** Rôti de dinde **S/V:** Poisson aux olives

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

INFORMATIONS:

Salade montagne: Endives, laitue, pommes granny, noix, feta
Salade fleurette: Brisures de chou-fleur, carottes en dés, maïs, cornichons

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc
- 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

Maj 06/07/2023

MENU - Ecole Marles-en-Brie

SEMAINE 50 - DU 11AU 15 DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur	Velouté de potiron	Tarte aux poireaux	Crêpe au fromage	Betteraves vinaigrette
Chili végétarien (PC)	Steak haché et ketchup Frites	Bœuf façon moussaka (PC)	Aiguillettes de poulet au curry Petits pois à l'échalotte	Pavé de poisson mariné à l'huile d'olive Chou-fleur et brocolis
Emmental	Petit suisse nature	Cheddar	Fromage frais aromatisé	Yaourt à la vanille
Fruit de saison	Fruit de saison	Quatre-quarts	Fruit de saison	Palet breton
	S/V: Steak haché au thon	**S/V:** Marmite de poisson	**S/V:** Omelette au fromage	

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

INFORMATIONS:

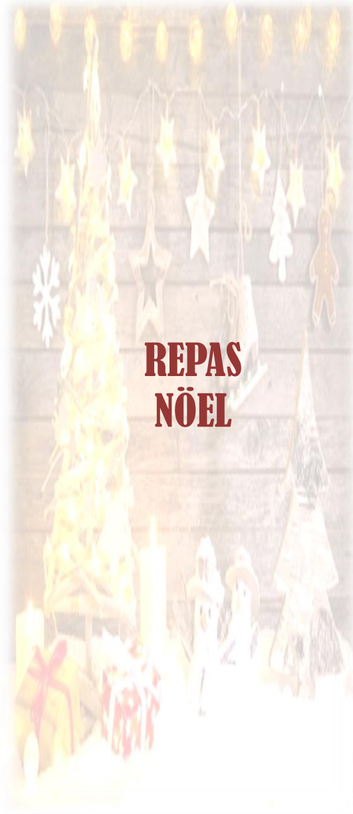
S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

Maj 06/07/2023

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU - Ecole Marles-en-Brie

SEMAINE 51 - DU 18 AU 22 DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur mayonnaise Cordon bleu Carottes au jus Boursin nature Crème dessert chocolat **S/V:** Poisson pané	Salade verte vinaigrette Lasagnes provençales (PC) Yaourt aromatisé Fruit de saison AB	Salade arlequin Galopin de veau aux herbes Poêlé de légumes forestière Yaourt aromatisé Fruit de saison **S/V** : Salade de pâtes / Boulettes de sarrasin		Potage Filet de hoki à l'oseille Macaroni Carré de l'Est Madeleine

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 Arlequin: Pâtes de couleur, tomates en dés, jambon de dinde, maïs, olives

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc

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