armor cuisine
La cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS MARLES EN BRIE

SEMAINE 02 - DU 05 AU 09 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage de légumes	Salade de montagne	Salade de maïs	BRIOCHE	Œuf dur mayonnaise
Lasagnes à la provençale (PC)	Cordon bleu Petits pois	Boulettes de bœuf à l'orientale Semoule		Blanquette du pêcheur Gratin de poireaux et PDT
Yaourt aromatisé	Boursin nature	Fromage blanc sucré	DES ROIS	Saint Bricet
Fruit de saison	Fruit de saison	Tarte au flan chocolat		Fruit de saison
	S/V : Poisson pané	**S/V** : Bouchées de sarrasin		

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 de maïs : Maïs, tomates, poivrons, olives noires
Salade de montagne : Endives, laitue, pommes granny, noix, feta

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

armor cuisine
La cuisine traditionnelle au service de la collectivité

Maj 02/12/2025

MENUS MARLES EN BRIE

SEMAINE 03 - DU 12 AU 16 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accras de poisson	Potage tomate	Endives aux poires	Concombres vinaigrette	Crêpe au fromage
Bœuf aux carottes (PC)	Rôti de porc au thym*	Paupiette de dinde sauce fromagère	Chili végétarien (PC)	Filet de hoki citronné
	Penne	Ebly aux petits légumes	(Égrené végétal)	Trio de légumes
Yaourt aux fruits mixés	Cantafrais	Pont l'évêque	Buchette	Fromage frais aux fruits
Fruit de saison	Fruit de saison	Far breton aux poires	Éclair au chocolat	Madeleine
S/V : Poisson en sauce	**S/P** : Rôti de dinde **S/V** : Omelette	**S/V** : Falafel en sauce		

- 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:

Chili végétarien: Égrené de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz

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
- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

armor cuisine
La cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS MARLES EN BRIE

SEMAINE 04 - DU 19 AU 23 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage poireaux, pommes de terre	Pâté en croûte*	Quiche*	Salami*	Œuf dur AB mayonnaise
Saucisses de Strasbourg* Coquillettes	Filet de colin sauce citron vert Gratin de courges	Chipolatas* Chou-fleur au fromage	Choucroute (PC)*	Croustillant au fromage Lentilles vertes garnies
Vache qui rit AB	Fromage blanc sucré	Faisselle	Carré de l'Est	
Crème dessert vanille AB	Tarte aux pommes AB	Gâteau au fromage blanc et à la fleur d'oranger	Liégeois chocolat AB	Compote de pommes framboises
S/P : Rôti de dinde **S/V** : Pané de blé tomates mozzarella	**S/P** : Pâté en croûte de volaille **S/V** : Salade de pâtes	**S/P** : Tarte au fromage / Saucisses de volaille **S/V** : Tarte au fromage / Bouchées de sarrasin	**S/P** : Roulade de volaille / Choucroute sans porc (PC) **S/V** : Carottes râpées / Choucroute au poisson (PC)	

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 S/V : Sans Viande PC : Plat complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

armor cuisine
La cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS MARLES EN BRIE

SEMAINE 05 - DU 26 AU 30 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Endives aux poires	Pomelos	Saucisson à l'ail*	Salade verte	Crêpe jambon fromage*
Cuisse de poulet rôti	Poisson pané	Steak haché & ketchup	Couscous végétal (PC)	Boulettes de bœuf aux oignon
Ebly	Courgettes sautées / pommes de terre	Frites		Haricots verts
Petit suisse aux fruits	Yaourt aux fruits mixés	Vache qui rit	Samos	Crêpe au sucre
Fruit de saison	Compote de pommes	Mousse au chocolat	Banane	
S/V : Omelette		**S/P** : Pâté de volaille **S/V** : Salade coleslaw / Falafels en sauce		**S/P** : Crêpe au fromage **S/V** : Crêpe au fromage / Poisson meunière

- 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:

Couscous végétal: boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous

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
- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

armor cuisine
La cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS MARLES EN BRIE

SEMAINE 06 - DU 02 AU 06 FEVRIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de maïs	Pâté de campagne*	Betteraves vinaigrette	Terrine de légumes mayonnaise	Œuf dur mayonnaise
Filet de poulet sauce chasseur	Colin poêlé au beurre	Cassoulet* (PC)	Emincé de poulet façon Kebab	Arancini tomates mozzarella
Pâtes	Beignets de chou-fleur		Pommes vapeur	Gratin d'épinards
Pont-l'évêque	Croc-lait	Edam	Brebicrème	Tomme blanche
Fruit de saison	Fruit de saison	Ile flottante	Palet breton	Gâteau basque
S/V : Pané de blé fromage épinards	**S/P** : Pâté de volaille **S/V** : Salade fantaisie	**S/P** : Cassoulet au poulet (PC) **S/V** : Bouchées végétales et haricots cocos	**S/V** : Poisson en sauce	

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:

Sauce chasseur: Oignons et champignons

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

armor cuisine
La cuisine traditionnelle au service de la collectivité

Maj 02/12/2025

MENUS MARLES EN BRIE

SEMAINE 07 - DU 09 AU 13 FEVRIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage carottes Poulet rôti Poêlée Victoria Camembert Fruit de saison **S/V** : Œuf dur mayonnaise / Poisson pané		Haricots verts niçois Boulettes d'agneau au curry Semoule Maroilles Tarte au flan **S/V** : Poisson en sauce	Carottes râpées Tomate farcie végétarienne Riz Fromage frais sucré Fruit de saison	Surimi mayonnaise Calamars à la romaine Petits pois Buchette Banane

- 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:

Poêlée Victoria : petit-pois, carottes, haricots plats, ananas
Haricots verts niçois: haricots verts, tomates, olives, oignons rouges

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
- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

armor cuisine
La cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS MARLES EN BRIE

SEMAINE 08 - DU 16 AU 20 FEVRIER 2026 -(VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sardine à la tomate Bœuf Bourguignon (PC) Petit suisse aux fruits Fruit de saison **S/V** : Poisson pané et carottes au jus	 Nems au poulet *** Sauté de porc au caramel* Nouilles sautées *** Dessert à la noix de coco **S/P**: Sauté de poulet au caramel **S/V** : Nems aux légumes / Omelette	Salade alsacienne* Endives au jambon* (PC) Fourme d'Ambert Quatre quarts aux pralines roses **S/P** : Chou blanc à l'emmental / Endives au jambon de dinde **S/V** : Chou blanc à l'emmental / Falafels sauce blanche à la menthe	Tarte tomate chèvre Bouchées végétales Mijoté de légumes d'hiver Yaourt sucré Palet breton	Feuilleté hot dog* Poisson meunière Röstis aux légumes Kiri Crème dessert praliné **S/P** : Friand au fromage **S/V** : Friand au fromage

- 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 alsacienne: choux blanc, croûtons, emmental, cervelas*, vinaigrette
Mijoté de légumes d'hiver : carottes, panais, poireaux, pommes de terre

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
- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements