armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU MARLES 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
Potage 7 légumes	Saucisson à l'ail *	Pâté de tête *	Tarte tomate chèvre	Oeuf dur mayonnaise
Cordon bleu	Moules marinières	Choucroute garnie * (pc)	Merguez grillées	Arancini tomate mozzarella
Pommes vapeur	Frites		Ratatouille à la pomme de terre	Gratin de butternut
Croc' lait	Mimolette	Yaourt à boire	Petits suisses sucrés	Yaourt au sucre de canne
Compote pommes poires	Fruit	Quatre-quarts	Mousse au chocolat	Cookies
S/V : Poisson pané	S/P : Roulade de volaille S/V Maïs au thon	S/P : Pâté de volaille / Choucroute sans porc (PC) S/V : Salade Domino / Poisson en sauce	S/V : 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:

Salade Domino : Pommes de terre, carottes en dés, petits pois, maïs

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

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU MARLES 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
Veloute de potiron	Crêpe au fromage		Concombre bulgare	Quiche lorraine *
Poulet rôti	Steak hache de boeuf sauce ketchup		Ingredients pour chili vegetarien	Poisson meuniere
Coquillettes au fromage râpé	Beignets de brocolis		Riz	Haricots beurre
Cheddar	Carré de l'est		Emmental	Buchette
Liégeois vanille	Fruit		Eclair au chocolat	Fruit
S/V : Falafels à la tomate	S/V : Steak haché au thon			S/P : Tarte au fromage / Roulade de volaille aux olives S/V : Tarte 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 :

Concombre bulgare : Crème fraiche, fromage blanc, persil, sel, poivre

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

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU MARLES 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
Pâté en croûte *	Tarte tomate chèvre	Endives aux poires	Salade verte vinaigrette	Salade de carottes au cumin
Nuggets de poulet	Filet de colin beurre blanc	Cassoulet (pc)*	Ingredients bolognaise vegetarienne	Boulettes d'agneau au curry
Jardinière de légumes	Jeunes carottes caramelisées		Pâtes	Semoule
Croc' lait	Chaource	Brie	Yaourt aux fruits mixés	Fromage frais sucré
Madeleine	Banane	Mousse à la framboise maison	Brownies	Compote de pommes
S/P : Pâté en croûte de volaille S/V : Pommes de terre ciboulette / Nuggets de poisson		S/P : Cassoulet au poulet (PC) S/V : Poisson en sauce		S/V : Croustillant 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 :

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

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU MARLES 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	Pâté forestier *	Saucisson à l'ail *	Carottes râpées vinaigrette	Salami*
Filet de poulet pané	Colin poêlé au beurre	Chipolatas aux herbes *	Bouchées végétales	Jambonneau aux petits légumes *
Tortis au fromage râpé	Courgettes et pommes de terre	Pommes röstis	Haricots blancs à la tomate	Beignets de chou fleur
Saint Nectaire	Yaourt aromatisé	Vache qui rit	Chanteneige	Camembert
Fruit	Liégeois chocolat	Tarte flan vanille maison	Beignet au chocolat	Fruit
S/V : Bouchées de sarrasin	S/P : Pâté de volaille S/V : Crêpe au fromage	S/P : Roulade de volaille / Saucisses de volailles aux herbes S/V : Salade de montagne / Poisson en sauce		S/P : Roulade de volaille / Jambon de dinde aux petits légumes S/V : Œuf dur mayonnaise / 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:

Salade montagne : Endives, laitue, pommes granny, noix, fêta

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

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU MARLES 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	Salade laitue a la vinaigrette	Tarte dubarry	Paté en croûte de volaille	Tranche de surimi mayonnaise
Omelette basquaise	Paëlla (pc)	Filet de poulet grillé	Poisson pané	Sauté de boeuf aux oignons
Haricots verts persillés		Cocos mijotés	Rosties aux légumes	Semoule
Petits suisses aux fruits	Fromage ovale	Yaourt au sucre de canne	Brie	Kiri
Palet breton	Fruit	Panacotta coulis fruits rouges maison	Banane	Compote de pommes
S/V : Bouchées de sarrasin		S/V : Poisson meunière	S/V : Salade surprise	S/V : Poisson 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:

Salade surprise : Pâtes, tomates, maïs
Tarte dubarry : Tarte au chou-fleur

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

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU MARLES 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	Salade pommes de terre	Terrine de saumon sce cocktail	Veloute poireaux et pommes de terre
Raviolini mozzarella et tomate (pc)	Poule au pot	Pizza au fromage	Nuggets de poisson	Boeuf bourguignon (pc)
		Salade composée (garniture)	Macaroni au fromage rapé	
Fromage blanc sucré	Camembert	Saint Paulin	Petits suisses aux fruits	Yaourt à la vanille
Croisillon aux pommes	Fruit	Ile flottante	Banane	Madeleine
	S/V : Pané de blé tomate mozzarella			S/V : Pané fromager

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 composée : Salade verte, tomates, maïs

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

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU MARLES 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
Saucisson sec*	Potage	Salade coleslaw		Betteraves vinaigrette
Poisson pané	Lasagnes à la provençale (pc)	Rougail de saucisse fumée*		Cordon bleu
Purée		Frites		Haricots verts
Petit Louis	Yaourt sucré	Pont l'évêque		Croc' lait
Fruit	Fruit	Crème vanille		Crème chocolat
S/P : Roulade de volaille		S/P : Saucisse de volaille		S/V : Poisson pané
S/V : Endives aux poires		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 :

Salade coleslaw : Chou et carottes râpées, mayonnaise

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