armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU MAISONCELLES 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	Mais au thon		Tranche de surimi mayonnaise	Oeuf dur mayonnaise
Cordon bleu	Filet de colin sauce au citron		Merguez grillées	Arancini tomate mozzarella
Pommes vapeur	Frites		Haricots verts	Gratin de butternut
Fruit	Flan vanille		Mousse au chocolat	Yaourt au sucre de canne
S/V : Poisson pané			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:

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 MAISONCELLES 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
	Crêpe au fromage			Macedoine au thon
Poulet rôti	Steak hache de boeuf sauce ketchup		Ingredients pour chili vegetarien	Poisson meuniere
Coquillettes au fromage râpé	Beignets de brocolis		Riz	Poêlée de légumes
Cheddar			Emmental	
Fruit	Compote de pommes		Eclair au chocolat	Flan nappé caramel
S/V : Falafels à la tomate	S/V : Steak haché au thon			



- 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 MAISONCELLES 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	Oeuf dur mayonnaise			
Paupiette de dinde aux champignons	Colin gratiné au fromage		Ingredients bolognaise vegetarienne	Emincé de poulet façon kebab
Gratin de courgettes	Jeunes carottes caramelisées		Pâtes	Semoule
Petits suisses aux fruits			Yaourt aux fruits mixés	Emmental
	Banane		Brownies	Compote de pommes
S/V : Nuggets de poisson				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 MAISONCELLES 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
	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
Tortis au fromage râpé	Courgettes et pommes de terre		Haricots blancs à la tomate	Petits pois carottes
Saint Nectaire				
Fruit	Liégeois chocolat		Beignet au chocolat	Compote pommes-fraises
S/V : Bouchées de sarrasin				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:

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 MAISONCELLES 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
	Betteraves à l'echalote			Tranche de surimi mayonnaise
Omelette basquaise	Paëlla (pc)		Poisson pané	Filet de poulet au jus
Haricots verts persillés			Rosties aux légumes	Semoule
Petits suisses aux fruits			Brie	
Palet breton	Fruit		Crème dessert caramel	Compote de pommes
S/V : Bouchées de sarrasin			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:

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 MAISONCELLES 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
	Oeuf dur mayonnaise		Terrine de saumon sce cocktail	
Raviolini mozzarella et tomate (pc)	Grignotine de porc*		Filet de merlu à la tomate	Boulettes de boeuf façon kefta
	Beignets de courgettes		Macaroni	Carottes au jus
Fromage blanc sucré			Petits suisses aux fruits	Emmental
Croisillon aux pommes	Fruit			Fruit
	S/P : Sauté de poulet 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 :

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 MAISONCELLES 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				Betteraves vinaigrette
Colin gratiné au fromage	Lasagnes à la provençale (pc)			Cordon bleu
Purée				Haricots verts
Yaourt aromatisé	Yaourt sucré			
	Fruit			Crème chocolat
				S/V : Poisson pané

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