armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU BRIE NANGISSIENNE

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 / Betteraves vinaigrette	Mais au thon	Salade domino	Tranche de surimi mayonnaise	Oeuf dur mayonnaise
Paupiette de veau au jus	Filet de colin sauce au citron	Choucroute garnie * (pc)	Merguez grillées	Arancini tomate mozzarella
Pommes vapeur	Macaroni		Ratatouille à la pomme de terre	Gratin de butternut
Croc' lait	Mimolette	Kiri	Petits suisses sucrés	Yaourt au sucre de canne
Compote pommes poires	Flan vanille	Quatre quart "maison"	Banane	Cookies
S/V : Poisson pané		*S/V : Salade Domino / Poisson en sauce*	*S/V : Poisson meunière*	
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit

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/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 BRIE NANGISSIENNE

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
Velouté de potiron / Betteraves	Pates au pesto		Concombre bulgare	Quiche Lorraine*
Rôti de porc au miel*	Steak hache de boeuf sauce ketchup		Ingredients pour chili vegetarien	Poisson meuniere
Pommes sautées	Trio de légumes		Riz	Poêlée de légumes
Cheddar	Carré de l'est		Emmental	Yaourt nature
Liégeois vanille	Compote de pommes		Eclair au chocolat	Fruit
S/V : Falafels à la tomate	*S/V : Steak haché au thon*			*Produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles* *S/V : Tarte au fromage*
GOÛTER	**GOÛTER**		**GOÛTER**	**GOÛTER**
Cake pépites chocolat	Baguette		Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner		Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes		Jus de pommes	Fruit

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
Trio de légumes : Carottes, chou-fleur, brocolis

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 BRIE NANGISSIENNE

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	Tarte tomate chèvre	Duo de choux vinaigrette	Salade verte vinaigrette	Salade de carottes au cumin
Paupiette de dinde aux champignons	Filet de colin beurre blanc	sauté de boeuf sauce mironton	Ingredients bolognaise vegetarienne	Emincé de poulet façon kebab
Gratin de courgettes	Haricots verts	Pommes vapeur	Pâtes	Boulghour à la tomate
Petits suisses aux fruits	Vache qui rit	Brie	Yaourt aux fruits mixés	Emmental
Madeleine	Banane	Fruit	Brownies	Compote de pommes
S/V : Pommes de terre ciboulette / Nuggets de poisson		*S/V : Poisson en sauce*		*S/V : Croustillant au fromage*
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus de pommes

- 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/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 BRIE NANGISSIENNE

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
Potage / Betteraves	Pâté forestier*	Salade de montagne	Carottes râpées vinaigrette	Salami*
Sauté de veau en blanquette	Colin poêlé au beurre	Chipolatas aux herbes *	Bouchées végétales	Jambonneau aux petits légumes *
Tortis	Courgettes et pommes de terre	Pommes röstis	Haricots blancs à la tomate	Petits pois carottes
Saint Nectaire	Gouda	Maroilles *Produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles*	Chanteneige	Camembert
Fruit *Produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles*	Liégeois au chocolat	Tarte flan vanille maison	Beignet au chocolat	Compote pommes-fraises
S/V : Bouchées de sarrasin	*S/V : Crêpe au fromage*	*S/V : Salade de montagne / Poisson en sauce*		*S/V : Œuf dur mayonnaise / Poisson meunière*
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	Yaourt sucré
Fruit	Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Pâte de fruits

- 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/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 BRIE NANGISSIENNE

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
Oeuf dur mayonnaise	Salade laitue a la vinaigrette	Tarte dubarry	Salade surprise	Chou rouge aux pommes
Pizza au fromage	Paëlla (pc)	Crépinette au jus *	Poisson pané	Sauté de boeuf aux oignons
Salade verte		Cocos mijotés	Ratatouille à la pomme de terre	Semoule
Petits suisses aux fruits	Fromage ovale	Bleu	Brie	Kiri
Palet breton	Fruit	*Produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles*	Banane	Compote de pommes
	Produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles	Panacotta coulis fruits rouges maison		*Produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles*
	S/V : Bouchées de sarrasin	*S/V : Poisson meunière*	*S/V : Salade surprise*	*S/V : Chou rouge aux pommes / Poisson en sauce*
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes

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/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 BRIE NANGISSIENNE

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	Salade fleurette
Raviolini mozzarella et tomate (pc)	Grignotine de porc*	Pizza au fromage	Nuggets de poisson	Boeuf bourguignon (pc)
	Beignets de courgettes	Salade composée (garniture)	Gratin dauphinois	
Fromage blanc sucré	Camembert	Saint Paulin	Petits suisses aux fruits	Yaourt à la vanille
Croisillon aux pommes	Fruit *Produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles*	Ile flottante	Banane	Madeleine
	S/V : Pané de blé tomate			*S/V : Pané fromager*
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit

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 fleurette : Brisures de chou-fleur, carottes en dés, maïs, cornichons
Salade composée : Salade verte, tomates, maïs

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 BRIE NANGISSIENNE

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*	Salade verte vinaigrette	Salade coleslaw		Betteraves vinaigrette
Colin gratiné au fromage	Lasagnes à la provençale (pc)	Cuisse de poulet rôtie		Cordon bleu
Purée		Frites		Haricots verts
Petit Louis	Yaourt sucré	Pont l'évêque		*Produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles*
Fruit	Fruit	*Produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles*		Croc' lait
S/V : Endives aux poires	*Produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles*	*S/V : Falafel en sauce*		Crème chocolat
				S/V : Poisson pané
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Fruit

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