

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

Menu : Ecole REUIL EN BRIE
Semaine du 01 au 03 septembre 2021

LUNDI	MARDI
MERCREDI	JEUDI
<i>Pastèque</i>	Melon  Spaghetti Bolognaise (pc)  Kiri Cookies <u>Plats de substitution</u> S/V: Spaghetti au thon
VENREDI	« INFORMATIONS »
<i>Pamplemousse en quartiers</i> <i>Escalope de poulet panée</i> <i>Petits pois</i> <i>Fromage frais aux fruits</i>  <i>Banane</i> <u>Plats de substitution</u> S/V : Poisson pané	<i>S/P : Sans porc</i> <i>S/V : Sans viande</i>  <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</u> * : Plat contenant du porc



Menu : Ecole REUIL EN BRIE Semaine du 06 au 10 septembre 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Saucisson sec*</i></p> <p><i>Rôti de veau marengo</i></p> <p><i>Pommes vapeur</i></p> <p><i>Yaourt sucré</i>  </p> <p><i>Pêche</i></p> <p><u>Plats de substitution</u> <i>S/P : Terrine de poissons S/V : Terrine de poisson Poisson en sauce</i></p>	<p><i>Menu Vegetarien</i></p> <p><i>Salade carioca</i> </p> <p><i>Raviolini ricotta et épinards (pc)</i></p> <p><i>Tarte normande</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Œuf dur</i>  <i>mayonnaise</i></p> <p><i>Poule au pot (pc)</i></p> <p><i>Vache qui rit</i></p> <p><i>Liègeois vanille</i></p> <p><u>Plats de substitution</u> <i>S/V : Poisson meunière</i></p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Céleri rémoulade</i></p> <p><i>Nuggets de poisson</i></p> <p><i>Jardinière de légumes</i></p> <p><i>Coulommiers</i></p> <p><i>Gâteau marbré</i></p>	<p><u>Salade carioca</u> : maïs, poivrons, dés de carottes, haricots rouges, petits pois, cornichons.</p> <p><u>Filet de merlu florentine</u> : béchamel, épinards, parmesan</p> <p><u>Légumes du pot</u> : carottes, navets, choux</p> <p><i>S/P : Sans porc</i> <i>S/V : Sans viande</i></p> <p> : <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</u></p> <p>* : Plat contenant du porc</p>



Menu : Ecole REUIL EN BRIE Semaine du 13 au 17 septembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Melon </p> <p>Escalope viennoise</p> <p>Farfalle</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Crème dessert praliné</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Croustillant au fromage</p>	<p>Salade Athéna </p> <p>Colin gratiné au fromage </p> <p>Semoule au beurre</p> <p>Fromage frais aux fruits </p> <p>Cookies vanille</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Rôti de veau aux herbes de Provence</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage ovale</p> <p>Flan chocolat</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson pané</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p> Menu Végétarien</p> <p>Carottes râpées </p> <p>Tomates farcies veggi's</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Pomme </p>	<p><u>Salade Athéna</u> : concombres, tomates, féta, olives noires, oignons rouges</p> <p><u>Tomates farcies veggi's</u> : tomates, oignons, carottes, épices</p> <p>S/P : Sans porc S/V : Sans viande</p> <p> : L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p>* : Plat contenant du porc</p>



Menu : Ecole REUIL EN BRIE Semaine du 20 au 24 septembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Melon</p> <p>Sauté de dinde à l'estragon</p> <p>Pomes vapeur</p> <p>Camembert </p> <p>Mousse au chocolat</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Omelette</p>	<p>Taboulé </p> <p>Rissolette de veau</p> <p>Gratin d'épinards</p> <p>Gouda</p> <p>Riz au lait</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Boulette de sarrasin</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p> Menu Végétarien</p> <p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Pâtisserie</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade d'automne </p> <p>Hoki poêlé au beurre</p> <p>Purée</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Pomme </p>	<p><u>Salade d'automne</u> : salade verte, noix, emmental</p> <p><i>S/P</i> : Sans porc <i>S/V</i> : Sans viande</p> <p> : L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p>* : Plat contenant du porc</p>



Menu : Ecole REUIL EN BRIE Semaine du 27 au 01 octobre 2021

LUNDI	MARDI
 <p>Menu Vegetarien</p> <p>Melon charentais</p> <p>Omelette basquaise</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Croc'lait </p> <p>Tarte au chocolat</p> 	<p>Crêpe jambon fromage*</p> <p>Chipolatas aux herbes*</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Saint-Bricet</p> <p>Flan vanille</p> <p><u>Plats de substitution</u></p> <p><i>S/P</i> : Crêpe au fromage <i>S/V</i> : Crêpe au fromage Saucisse de volaille Pané fromage épinards</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Concombres  vinaigrette</p> <p>Chili con carne (pc) </p> <p>Coulommiers</p> <p>Ananas au sirop</p> <p><u>Plat de substitution</u></p> <p><i>S/V</i> : Poisson en sauce</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade parisienne</p> <p>Feuilleté de poisson au beurre blanc</p> <p>Gratin provençal</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Pomme </p>	<p><u>Gratin provençal</u> : pdt, tomates, courgettes, poivrons, aubergines, thym</p> <p><u>Salade parisienne</u> : pdt, tomates, jambon de dinde, maïs</p> <p><i>S/P</i> : Sans porc <i>S/V</i> : Sans viande</p> <p> : L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p>* : Plat contenant du porc</p>



Menu : Ecole REUIL EN BRIE
Semaine du 04 au 08 octobre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Pomelos</p> <p>Escalope de poulet à la crème</p> <p>Pommes de terre en quartiers</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Poire au sirop</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Omelette</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Filet de colin mariné à la provençale </p> <p>Riz</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Crème dessert chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Menu Végétarien</p> <p>Salade verte et croûtons</p> <p>Nuggets de maïs</p> <p>Haricots verts</p> <p>Emmental</p> <p>Banane </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Quiche lorraine *</p> <p>Steak haché de bœuf </p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Bûche du Pilat</p> <p>Kiwi </p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Tarte au fromage S/V : Tarte au fromage Croustillant au fromage</p>	<p>S/P : Sans porc S/V : Sans viande</p> <p> : <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</u></p> <p>* : Plat contenant du porc</p>



Menu :

Semaine du 11 au 15 octobre 202 Ecole REUIL EN BRIE 1

LA SEMAINE DU GOÛT



Menu : Ecole REUIL EN BRIE Semaine du 18 au 22 octobre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Saucisson sec*</p> <p>Carbonade de bœuf  </p> <p>Beignets de courgettes</p> <p>Croc'lait </p> <p>Crème dessert caramel</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Galantine de volaille S/V : Pommes de terre au thon Poisson pané</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Carottes râpées </p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Petits suisse sucré</p> <p>Eclair au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Nems au poulet</p> <p>Sauté de poulet façon thai</p> <p>Légumes Wok </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Compote de pommes rhubarbe </p> <p><u>Plats de substitution</u> S/V : Salade de perles marines Boulettes de sarrasin</p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Feuilleté de hot dog*</p> <p>Steak haché de saumon</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Boursin ail et fines herbes</p> <p>Liégeois chocolat</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Friand au fromage S/V : Feuilleté au fromage</p>	<p><u>Légumes Wok</u> : julienne de légumes, haricots verts, brocolis, soja, sésame.</p> <p><u>Carbonade de bœuf</u> : oignons, carottes, thym, laurier, cassonade.</p> <p>S/P : Sans porc S/V : Sans viande</p> <p> : L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p>* : Plat contenant du porc</p>

