






armor cuisine









la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole REUIL EN BRIE Semaine du 03 au 07 janvier 2022

LUNDI	MARDI
<p>Pamplemousse</p> <p>Lasagnes bolognaises (pc)</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Clémentine </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson pané</p>	 <p>Salade de concombres </p> <p>Tomate farcie veggi's Riz</p> <p>Kiri </p> <p>Mousse au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Salade verte  vinaigrette à l'orange</p> <p>Parmentier de canard (pc) </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Galette des rois </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Parmentier de poisson</p> 
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p>Saucisson à l'ail*</p> <p>Filet de colin meunière</p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Tomme noire</p> <p>Gélifié vanille</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Terrine de poissons S/V : Œuf dur mayonnaise</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> <p>➤</p>







MENUS Ecole REUIL EN BRIE Semaine du 10 au 14 janvier 2022

LUNDI	MARDI
<p>Accras de poisson</p> <p>Rissolette de veau</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Yaourt aux fruits mixés </p> <p>Compote de pommes </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Pané fromage épinards</p>	<p>Chou blanc aux raisins secs</p> <p>Sauté de dinde vallée d'Auge</p> <p>Pommes de terre en quartiers</p> <p>Emmental </p> <p>Eclair au chocolat</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p><u>Betteraves mimosa</u></p> <p><u>Chili végétarien (pc)</u> </p> <p><u>Tartare nature</u></p> <p><u>Chocolat Liégeois</u> </p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Crêpe au fromage</p> <p>Filet de merlu citronné </p> <p>Trio de légumes </p> <p>Fromage ovale</p> <p>Quatre-quarts</p>	<p><u>Chili végétarien</u> : égrainé de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz</p> <p><u>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u> : 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> <p>➤</p>




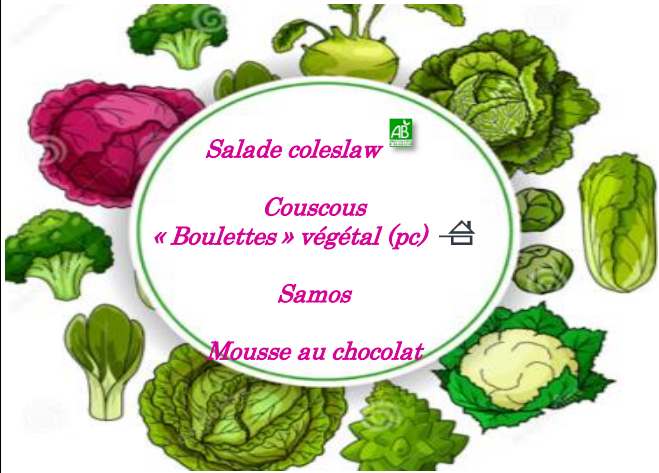








MENUS Ecole REUIL EN BRIE Semaine du 17 janvier au 21 janvier 2022

LUNDI	MARDI
<p>Pomelos en quartiers</p> <p>Saucisses de Strasbourg*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Saucisse de volaille S/V : Pané de tomate mozzarella</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Dés de colin aux graines de céréales </p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Petit moulé</p> <p>Gâteau basque</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Pâté en croûte*</p> <p>Colombo de veau (pc) </p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Banane </p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Pâté en croûte de volaille S/V : Colombo de poisson</p>
VENDREDI	INFORMATIONS
 <p>Tarte aux trois fromages</p> <p>Green Burger</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Compote de pommes</p> <p>fraises </p>	<p><u>Colombo de veau</u> : courgettes, pdt, tomates, sauce au curry.</p> <p><u>Green Burger</u> : quinoa rouge, brocolis, petit pois, chou frisé</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> <p>➤</p>



MENUS Ecole REUIL EN BRIE Semaine du 24 au 28 janvier 2022

LUNDI	MARDI
<p>Tomates et maïs </p> <p>Aiguillettes de poulet corn-flakes</p> <p>Ebly aux champignons</p> <p>Edam</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Bâtonnets de mozzarella</p>	<p>Concombres à la crème </p> <p>Burger de veau</p> <p>Courgettes sautées et pommes de terre</p> <p>Fromage ovale</p> <p>Compote de pommes </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Pané fromage épinards</p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p>Salade coleslaw </p> <p>Couscous « Boulettes » végétal (pc) </p> <p>Samos</p> <p>Mousse au chocolat</p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Haricots verts </p> <p>Cantal </p> <p>Kiwi </p>	<p><u>Couscous végétal</u> : boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous.</p> <p><u>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u> : Sans viande</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>








MENUS Ecole REUIL EN BRIE Semaine du 31 janvier au 04 février 2022

LUNDI	MARDI
<p>Salade de l'Ouest</p> <p>Filet de poulet sauce chasseur</p> <p>Semoule</p> <p>Pont-l'évêque </p> <p>Liégeois vanille</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Omelette</p>	 <p>Nems au poulet</p> <p>Grignotines de porc sauce asiatique*</p> <p>Riz cantonais</p> <p>Litchi au sirop</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Sauté de poulet sauce asiatique S/V : Poisson sauce asiatique</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Salade verte </p> <p>Hachis Parmentier (pc)  </p> <p>Emmental </p> <p>Compote biscuitée</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Parmentier de poisson</p>
VENDREDI	INFORMATIONS
 <p>Pizza au fromage</p> <p>Œufs durs  épinards </p> <p>Sauce mornay (pc)</p> <p>Petit suisse aux fruits </p> <p>Gâteau au chocolat</p>	<p><u>Salade de l'Ouest</u> : fonds d'artichauts, tomates, maïs.</p> <p><u>Sauce chasseur</u> : Oignons et champignons</p> <p><u>Sauce asiatique</u> : Vinaigre de vin blanc, miel, sauce soja, graine de sésame, gingembre, ail, oignons, poivre.</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>




MENUS Ecole REUIL EN BRIE Semaine du 07 au 11 février 2022

LUNDI	MARDI
<p>Sardine à la tomate</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Edam</p> <p>Pomme </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Pané de blé tomate mozzarella</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Moules marinières</p> <p>Frites</p> <p>Roulé aux fines herbes</p> <p>Crème dessert caramel</p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p>Samoussa aux légumes</p> <p>Omelette </p> <p>Chou-fleur au fromage</p> <p>Petit moulé</p> <p>Compote de pommes </p>
VENREDI	INFORMATIONS
<p>Crêpe au fromage</p> <p>Feuilleté de poisson au beurre blanc</p> <p>Petit-pois </p> <p>Buchette</p> <p>Cookies à la vanille et aux pépites de chocolat</p>	<p><u>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u> : Sans viande</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



MENUS Ecole REUIL EN BRIE Semaine du 14 au 18 février 2022

LUNDI	MARDI
<p>Tarte aux poireaux</p> <p>Escalope de poulet pané</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Carré frais</p> <p>Pomme </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson pané</p>	 <p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Boulettes de sarrasin Haricots verts persillés</p> <p>Yaourt sucré  Orange sanguine</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Terrine de légumes mayonnaise</p> <p>Emincé de poulet façon kebab</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Petit suisse aux fruits </p> <p>Brownies</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p>Salade verte  et croûtons vinaigrette à l'échalote</p> <p>Poisson meunière </p> <p>Röstis aux légumes</p> <p>Cheddar</p> <p>Madeleine </p>	<p><u>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u> : Sans viande</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>

