armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU NEUFMOUTIERS-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	Salade domino	Tarte tomate chèvre	Oeuf dur mayonnaise
Paupiette de veau au jus	Filet de colin sauce au citron	Choucroute garnie * (pc)	Filet de poulet pané	Arancini tomate mozzarella
Lentilles vertes	Macaroni		Ratatouille à la pomme de terre	Gratin de butternut
Gouda	Boursin ail et fines herbes	Yaourt à boire	Petits suisses sucrés	Yaourt au sucre de canne
Fruit	Flan vanille	Quatre quart "maison"	Banane	Cookies
S/V : Poisson pané		S/P : Choucroute sans porc (PC) S/V : 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:

Légumes façon wok : Légumes variés, soja, oignons, céleri, sésame, sauce soja, gingembre
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 NEUFMOUTIERS-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
Pomelos en quartier	Crêpe au fromage		Concombre bulgare	Quiche lorraine *
Rôti de porc au miel*	Steak haché de bœuf sauce ketchup		Chili végétarien (PC)	Quenelles de brochet sauce nantua
Pommes sautées	Beignets de brocolis		Emmental	Haricots beurre
Cheddar	Fromage frais aromatisé		Eclair au chocolat	Buchette
Liégeois vanille	Fruit			Flan nappé caramel
S/P : Rôti de dinde au miel				S/P : Tarte au fromage
S/V : Falafels à la tomate	S/V : Steak haché au thon			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/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 NEUFMOUTIERS-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	Duo de choux vinaigrette	Salade verte vinaigrette	Betteraves vinaigrette
Nuggets de poulet	Colin gratiné au fromage	Cassoulet (pc)*	Pâtes façon bolognaise (PC)	Emincé de poulet façon kebab
Jardinière de légumes	Jeunes carottes caramelisées			Boulghour à la tomate
Petits suisses aux fruits	Vache qui rit	Brie	Yaourt aux fruits mixés	Emmental
Madeleine	Banane	Fruit	Brownies	Fruit
S/V : Nuggets de poisson		S/P : Cassoulet au poulet (PC) 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/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 NEUFMOUTIERS-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
Potage	Pâté forestier *	Salade de montagne	Carottes râpées vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise
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	Vache qui rit	Chanteneige	Fromage blanc sucré
Fruit	Liégeois chocolat	Tarte flan vanille maison	Beignet au chocolat	Compote pommes-fraises
S/V : Bouchées de sarrasin	S/P : Pâté de volaille S/V : Crêpe au fromage	S/P : Saucisses de volaille aux herbes S/V : Poisson pané		S/P : Jambon de dinde aux petits légumes S/V : 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:

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 NEUFMOUTIERS-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	Betteraves à l'echalote	Tarte dubarry	Salade surprise	Tranche de surimi mayonnaise
Omelette basquaise	Paëlla (pc)	Crépinette au jus *	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	Vache picon	Tomme blanche
Palet breton	Fruit	Fruit	Crème dessert caramel	Compote de pommes
	S/V : Bouchées de sarrasin	S/P : Filet de poulet grillé S/V : Poisson meunière		S/V : 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/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 NEUFMOUTIERS-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	Concombre vinaigrette	Salade fleurette
Raviolini mozzarella et tomate (pc)	Poule au pot (PC)	Petit salé aux lentilles (pc)*	Filet de merlu à la tomate Gratin dauphinois	Boeuf bourguignon (pc)
Fromage blanc sucré	Boursin	Saint Paulin	Petits suisses aux fruits	Yaourt à la vanille
Croisillon aux pommes	Compote pommes-abricots	Ile flottante	Banane	Madeleine
	S/P : Sauté de poulet	S/P : Rôti de dinde aux lentilles (PC)		
	S/V : Pané de blé tomate mozzarella	S/V : Pizza au fromage / Aiguillettes de poisson panées		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
Légumes du pot : Carottes, navets, pommes de terre, chou

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 NEUFMOUTIERS-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)	Cuisse de poulet rôtie		Cordon bleu
Purée		Frites		Haricots verts
Petit Louis	Yaourt sucré	Fromage frais sucré		Croc' lait
Fruit	Fruit	Crème vanille		Crème chocolat
S/P : Roulade de volaille				
S/V : Endives aux poires		S/V : Falafel en sauce		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/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