armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU TRELOU-SUR-MARNE





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	Saucisson à l'ail *		Tarte tomate chèvre	Oeuf dur mayonnaise
Cordon bleu	Moules marinières		Filet de poulet pané	Arancini tomate mozzarella
Lentilles vertes	Frites		Ratatouille à la pomme de terre	Gratin de butternut
Gouda	Mimolette		Petits suisses sucrés	Yaourt au sucre de canne
Compote pommes poires	Fruit		Banane	Cookies
S/V : Poisson pané	S/P : Roulade de volaille S/V Maïs au thon		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 TRELOU-SUR-MARNE





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
Veloute de potiron	Crêpe au fromage		Concombre bulgare	Quiche lorraine *
Poulet rôti	Steak hache de boeuf sauce ketchup		Chili végétarien (PC)	Quenelles de brochet sauce nantua
Coquillettes au fromage râpé	Beignets de brocolis			Haricots beurre
Cheddar	Carré de l'est		Emmental	Buchette
Liégeois vanille	Fruit		Eclair au chocolat	Flan nappé caramel
S/V : Falafels à la tomate	S/V : Steak haché au thon			S/P : Tarte au fromage S/V : Tarte 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 :

Concombre bulgare : Crème fraiche, fromage blanc, persil, sel, poivre

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 TRELOU-SUR-MARNE





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
Pâté en croûte *	Oeuf dur mayonnaise		Salade verte vinaigrette	Betteraves vinaigrette
Nuggets de poulet	Colin gratiné au fromage		Pâtes à la bolognaise (PC)	Emincé de poulet façon kebab
Gratin de courgettes	Haricots verts		(Egrené végétal)	Semoule
Petits suisses aux fruits	Vache qui rit		Yaourt aux fruits mixés	Emmental
Madeleine	Banane		Brownies	Fruit
S/P : Pâté en croûte de volaille S/V : Pommes de terre ciboulette / 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 TRELOU-SUR-MARNE





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 *		Carottes râpées vinaigrette	Salami*
Sauté de veau en blanquette	Aiguillettes de colin aux cereales		Bouchées végétales	Sauté de dinde à l'estragon
Tortis	Courgettes et pommes de terre		Haricots blancs à la tomate	Beignets de chou fleur
Faisselle	Gouda		Chanteneige	Camembert
Fruit	Liégeois chocolat		Beignet au chocolat	Fruit
S/V : Bouchées de sarrasin	S/P : Pâté de volaille S/V : Crêpe au fromage			S/P : Roulade de volaille / Jambon de dinde aux petits légumes S/V : Œuf dur mayonnaise / 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 TRELOU-SUR-MARNE





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	Salade laitue a la vinaigrette		Paté en croûte de volaille	Tranche de surimi mayonnaise
Omelette basquaise	Paëlla (pc)		Poisson pané	Filet de poulet au jus
Haricots verts persillés			Ratatouille à la pomme de terre	Petits pois à l'anglaise
Petits suisses aux fruits	Fromage ovale		Brie	Tomme blanche
Palet breton	Mousse au café		Banane	Fruit
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:

Salade surprise : Pâtes, tomates, 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 TRELOU-SUR-MARNE





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		Terrine de saumon sce cocktail	Veloute poireaux et pommes de terre
Raviolini mozzarella et tomate (pc)	Grignotine de porc*		Nuggets de poisson	Boulettes de boeuf façon kefta
	Beignets de courgettes		Gratin dauphinois	Pommes au four
Fromage blanc sucré	Camembert		Vache qui rit	Emmental
Croisillon aux pommes	Compote pommes-abricots		Banane	Fruit LOCAL
	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 TRELOU-SUR-MARNE





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			Betteraves vinaigrette
Colin gratiné au fromage	Lasagnes à la provençale (pc)			Cordon bleu
Purée				Haricots verts
Petit Louis	Yaourt sucré			Croc' lait
Mousse au café	Fruit			Crème chocolat
S/P : Roulade de volaille				S/V : Poisson pané
S/V : Endives aux poires				

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