



Accueil / Actualités / [Menus de la cantine du 01/09/21 au 29/10/21](#)

MENUS DE LA CANTINE DU 01/09/21 AU 29/10/21





Veillez trouver ci-dessous les menus, préparés par [Armor Cuisine](#) qui attendent nos enfants à la pause méridienne du 1er septembre au 29 octobre 2021.

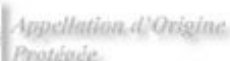
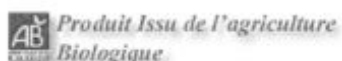
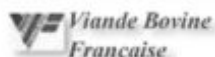


armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

Menu : Ecole CHAMIGNY
Semaine du 01 au 03 septembre 2021

LUNDI	MARDI
MERCREDI	JEUDI
	Melon  Spaghetti Bolognaise (pc)  Kiri Cookies <u>Plats de substitution</u> S/V: Spaghetti au thon
VENDREDI	« INFORMATIONS »
Salade brésilienne  Escalope de poulet panée Petits pois Banane <u>Plats de substitution</u> S/V: Poisson pané	<u>Salade brésilienne</u> : cœurs de palmiers, pdt, tomates, maïs. S/P : Sans porc S/V: Sans viande  L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison. * : Plat contenant du porc

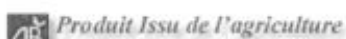
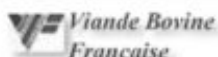


armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

Menu : Ecole CHAMIGNY
Semaine du 06 au 10 septembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Saucisson sec*</p> <p>Bœuf bourguignon (pc) </p> <p>Pêche</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Terrine de poissons S/V : Terrine de poisson Poisson en sauce</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Salade carioca </p> <p>Raviolini ricotta et épinards (pc)</p> <p>Tarte normande</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Pâté en croûte de volaille</p> <p>Poule au pot (pc)</p> <p>Liègeois vanille</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/V : Poisson meunière</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Nuggets de poisson</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Coulommiers</p> <p>Gâteau marbré</p>	<p><u>Salade carioca</u> : maïs, poivrons, dés de carottes, haricots rouges, petits pois, cornichons.</p> <p><u>Légumes du pot</u> : carottes, navets, choux</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>



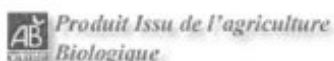
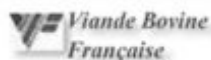


armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

Menu : Ecole CHAMIGNY
Semaine du 13 au 17 septembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Melon </p> <p>Escalope viennoise</p> <p>Farfalle</p> <p>Nectarine</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Croustillant au fromage</p>	<p>Salade Athéna </p> <p>Colin gratiné au fromage </p> <p>Ratatouille et pommes vapeur</p> <p>Cookies vanille</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Salade bellagio </p> <p>Sauté de bœuf au paprika </p> <p>Haricots verts</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><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><u>Salade bellagio</u> : pâtes, tomates, poivrons, mayonnaise</p> <p><u>SP</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>

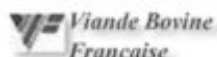


armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

Menu : Ecole CHAMIGNY
Semaine du 20 au 24 septembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Melon</p> <p>Petit salé aux lentilles* (pc) </p> <p>Mousse au chocolat</p> <p><u>Plats de substitution</u> SP : Rôti de dinde aux lentilles SV : Omelette</p>	<p>Taboulé </p> <p>Rôti de bœuf sauce niçoise </p> <p>Gratin d'épinards</p> <p>Riz au lait</p> <p><u>Plat de substitution</u> SV : 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 verte</p> <p>Brandade de poisson (pc)  </p> <p>Petit suisse nature </p>	<p>salade verte, noix, emmental</p> <p>SP : Sans porc SV : Sans viande</p> <p> : L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p>* : Plat contenant du porc</p>






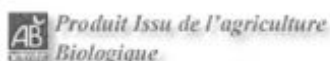
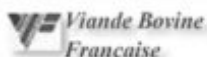


armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

Menu : Ecole CHAMIGNY
Semaine du 27 au 01 octobre 2021

LUNDI	MARDI
 <p><i>Menu Végétarien</i></p> <p><i>Melon charentais</i></p> <p><i>Omelette basquaise</i></p> <p><i>Pommes rissolées</i></p> <p><i>Croc'lait</i> </p> <p><i>Tarte au chocolat</i></p> 	<p><i>Salade de riz à la niçoise</i> </p> <p><i>Paupiette de dinde aux champignons</i></p> <p><i>Gratin de courgettes</i></p> <p><i>Poire</i> </p> <p><i>Plat de substitution</i> <i>S/V : Pané fromage épinards</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Chili con carne (pc)</i> </p> <p><i>Coulommiers</i></p> <p><i>Raisin</i></p> <p><i>Plat de substitution</i> <i>S/V : Poisson en sauce</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Tranche de surimi mayonnaise</i></p> <p><i>Filet de hoki meunière</i></p> <p><i>Gratin provençal</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i> </p>	<p><i>Gratin provençal</i> : pdt, tomates, courgettes, poivrons, aubergines, thym</p> <p><i>Salade de riz à la niçoise</i> : riz, poivrons, tomates, olives, oignons</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>

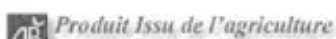
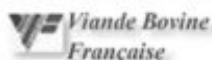


armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

Menu : Ecole CHAMIGNY
Semaine du 04 au 08 octobre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Tomate  vinaigrette à l'échalotte</p> <p>Escalope de poulet à la crème</p> <p>Spaghetti</p> <p>Prune</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Omelette</p>	<p>Potage poireaux et pommes de terre</p> <p>Filet de colin mariné à la provençale </p> <p>Boulghour</p> <p>Pomme </p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Menu <i>Vegetarien</i></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>Epinards à la crème</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> : L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p>* : Plat contenant du porc</p>





armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

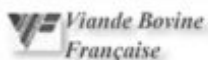
Menu : Ecole CHAMIGNY

Semaine du 11 au 15 octobre 2021

LA SEMAINE DU GOÛT



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produit Local



MSC Pêche Durable



Produit Issu de l'agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée










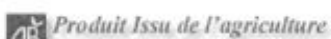
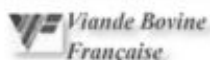
Plat fait maison

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

Menu : Ecole CHAMIGNY
Semaine du 18 au 22 octobre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Saucisson sec*</p> <p>Carbonade de bœuf  </p> <p>Beignets de courgettes</p> <p>Pomme </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>Salade de perles marines au surimi </p> <p>Sauté de poulet façon thaï</p> <p>Légumes Wok </p> <p>Orange</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Boulettes de sarrasin</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Feuilleté de hot dog*</p> <p>Filet de colin poêlé au beurre</p> <p>Haricots beurre</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>



MAIRIE DE CHAMIGNY

33 rue Roubineau

77260 CHAMIGNY

01 60 22 05 46

Nous contacter

Copyright 2021 Mairie de Chamigny

