












armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 01 au 03 septembre 2021

LUNDI Centre de loisirs	MARDI Centre de loisirs
MERCREDI Centre de loisirs	JEUDI
<p>Pastèque Salade verte</p> <p>Tajine d'agneau aux pruneaux (pc)  Boulettes de bœuf au coulis de tomate  Semoule au beurre Pommes noisette</p> <p><u>Munster</u>  Yaourt à boire</p> <p>Pomme  Mousse au chocolat </p>	 <p>Melon  *** Spaghetti Bolognaise (pc)  *** Kiri *** Cookies</p>
VENDEDI	« INFORMATIONS »
<p>Pamplemousse en quartiers Salade brésilienne </p> <p>Rôti de porc à la moutarde*  Escalope de poulet panée Petits pois Gratin de courgettes</p> <p><u>Fromage frais aux fruits</u>  Rondelé nature <u>Banane</u> Flan nappé caramel</p>	<p><u>Salade brésilienne</u> : cœurs de palmiers, pdt, tomates, maïs.</p> <p><u>Tajine d'agneau aux pruneaux</u> : sauté d'agneau, fruits secs, pruneaux, semoule.</p> <ul style="list-style-type: none">➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison➤ * Plat contenant du porc➤ <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 06 au 10 septembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Tomate vinaigrette Saucisson sec*</p> <p>Rôti de veau marengo Bœuf bourguignon (pc)   Pommes vapeur Carottes persillées</p> <p><u>Yaourt sucré</u>   Croc'lait <u>Pêche</u> Compote pommes fraises</p>	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p><u>Salade carioca</u> </p> <p><u>Raviolini ricotta et épinards</u> (pc)</p> <p><u>Tarte normande</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Concombres  aux fines herbes Salade des îles </p> <p>Rôti de dinde Pizza Tex Mex et salade composée (pc) Ebly aux champignons Macaroni à la tomate fraîche</p> <p><u>Saint-Nectaire</u>  Petit suisse aromatisé <u>Purée de fruits</u> Ile flottante</p>	<p>Pâté en croûte de volaille Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Poule au pot (pc) </p> <p>Grignotine de porc* Légumes du pot Chou-fleur au fromage</p> <p><u>Fromage blanc nature</u> Vache qui rit <u>Poire</u> Liégeois vanille</p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Cèleri rémoulade Terrine de légumes mayonnaise</p> <p>Filet de merlu à la florentine  Nuggets de poisson Haricots beurre Jardinière de légumes</p> <p><u>Coulommiers</u> Fromage frais aromatisé  Ananas <u>Gâteau marbré</u></p>	<p><u>Salade carioca</u> : maïs, poivrons, dés de carottes, haricots rouges, petits pois, cornichons <u>Salade composée</u> : tomates, salade verte, maïs, oignons rouges <u>Pizza Tex Mex</u> : viande hachée sauce barbecue, poivrons, fromage <u>Salade des îles</u> : chou blanc, ananas, poivrons, vinaigrette <u>Filet de merlu florentine</u> : béchamel, épinards, parmesan <u>Légumes du pot</u> : carottes, navets, choux</p> <ul style="list-style-type: none">➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i>➤ <i>* Plat contenant du porc</i>➤ <i><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</i>



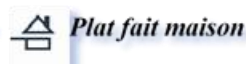
armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 13 au 17 septembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Melon </p> <p>Pomelos en quartiers</p> <p>Escalope viennoise</p> <p>Rôti de dinde aux champignons</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Farfalle</p> <p><u>Yaourt aux fruits mixés</u></p> <p>Tomme blanche</p> <p><u>Nectarine</u></p> <p>Crème dessert praliné</p>	<p>Salade Athéna </p> <p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Steak haché de thon sauce provençale</p> <p>Colin gratiné au fromage </p> <p>Semoule au beurre</p> <p>Ratatouille et pommes vapeur</p> <p>Babybel</p> <p><u>Fromage frais aux fruits</u> </p> <p>Poire</p> <p><u>Cookies vanille</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Tarte aux poireaux</p> <p>Saucisson à l'ail *</p> <p>Endives au jambon*(pc) </p> <p>Merguez grillées</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Gratin d'endives</p> <p><u>Saint-Paulin</u></p> <p>Kiri </p> <p>Pêche</p> <p><u>Quatre-quarts</u> </p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Salade bellagio </p> <p>Rôti de veau aux herbes de Provence</p> <p>Sauté de bœuf au paprika </p> <p>Haricots verts</p> <p>Trio de légumes </p> <p><u>Fromage ovale</u></p> <p>Tartare nature</p> <p><u>Banane</u></p> <p>Flan chocolat</p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Menu Végétarien</p> <p><u>Carottes râpées</u> </p> <p><u>Tomates farcies veggi's</u></p> <p><u>Riz</u></p> <p><u>Yaourt sucré</u></p> <p><u>Pomme</u> </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>Trio de légumes</u> : carottes, brocolis, chou-fleur</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u> ➤ <u>* Plat contenant du porc</u> ➤ <u>En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire</u>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 20 au 24 septembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Melon Tomate vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde à l'estragon Petit salé aux lentilles* (pc) </p> <p>Lentilles Pommes vapeur</p> <p><u>Camembert</u>  Faisselle <u>Prune</u> Mousse au chocolat</p>	<p>Potage aux sept légumes Taboulé </p> <p>Rôti de bœuf sauce niçoise  Rissollette de veau Printanière de légumes Gratin d'épinards</p> <p><u>Gouda</u> Chanteneige Banane  <u>Riz au lait</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade vigneronne* </p> <p>Sardines beurre</p> <p>Sauté de porc à la moutarde*  Gigot d'agneau au thym Flageolets Pommes sautées</p> <p><u>Cantal</u>  Société crème Poire <u>Panacotta aux fruits rouges</u> </p>	<p>Menu Végétarien</p> <p><u>Œuf dur</u>  mayonnaise <u>Crêpe au fromage</u> <u>Haricots verts persillés</u> <u>Pâtisserie</u></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade verte Salade d'automne </p> <p>Hoki poêlé au beurre Brandade de poissons (pc)   Purée Duo de carottes</p> <p>Vache qui rit <u>Petit suisse nature</u>  <u>Pomme</u>  Crème dessert pistache</p>	<p>« INFORMATIONS »</p> <p><u>Salade vigneronne</u> : céleri, saucisse de Francfort, raisins secs, mayonnaise.</p> <p><u>Salade d'automne</u> : salade verte, noix, emmental</p> <ul style="list-style-type: none">➤ <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u>➤ * Plat contenant du porc➤ <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire



Produit Issu de l'agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée




Plat fait maison

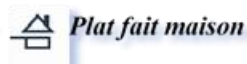
armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine 27 septembre au 01 octobre 2021

LUNDI	MARDI
 <p>Menu Végétarien</p> <p><u>Melon charentais</u></p> <p><u>Omelette basquaise</u></p> <p><u>Pommes rissolées</u></p> <p><u>Croc lait</u> </p> <p><u>Tarte au chocolat</u></p> 	<p><u>Salade de riz à la niçoise</u> </p> <p><u>Crêpe jambon fromage*</u></p> <p><u>Paupiette de dinde aux champignons</u></p> <p><u>Chipolatas aux herbes *</u></p> <p><u>Jardinière de légumes</u></p> <p><u>Gratin de courgettes</u></p> <p><u>Yaourt nature</u> </p> <p><u>Saint-Bricet</u></p> <p><u>Poire</u> </p> <p><u>Flan vanille</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><u>Tarte tomate chèvre</u></p> <p><u>Pâté de campagne*</u></p> <p><u>Filet de lieu frais beurre blanc « pêche française »</u> </p> <p><u>Pépites de lieu aux céréales</u></p> <p><u>Haricots verts</u> </p> <p><u>Duo de fleurettes</u></p> <p><u>Cœur des Dames</u></p> <p><u>Vache qui rit</u></p> <p><u>Prune</u></p> <p><u>Marbré aux pépites de chocolat</u> </p>	<p><u>Duo de choux</u></p> <p><u>Concombres</u>  <u>vinaigrette</u></p> <p><u>Chili con carne (pc)</u> </p> <p><u>Sauté de poulet au curry</u></p> <p><u>Nouilles sautées</u></p> <p><u>Riz</u></p> <p><u>Coulommiers</u></p> <p><u>Fromage frais sucré</u></p> <p><u>Raisin</u></p> <p><u>Ananas au sirop</u></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><u>Salade parisienne</u></p> <p><u>Tranche de surimi mayonnaise</u></p> <p><u>Feuilleté de poisson beurre blanc</u></p> <p><u>Filet de hoki meunière</u></p> <p><u>Haricots beurre</u></p> <p><u>Gratin provençal</u></p> <p><u>Yaourt aromatisé</u> </p> <p><u>Samos</u></p> <p><u>Pomme</u> </p> <p><u>Compote biscuitée</u></p>	<p><u>Gratin provençal</u> : pdt, tomates, courgettes, poivrons, aubergines, thym</p> <p><u>Salade de riz à la niçoise</u> : riz, poivrons, tomates, olives, oignons</p> <p><u>Salade parisienne</u> : pdt, tomates, jambon de dinde, maïs.</p> <p><u>Duo de fleurettes</u> : chou-fleur, brocolis</p> <ul style="list-style-type: none">➤ <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u>➤ <u>* Plat contenant du porc</u>➤ <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 04 au 08 octobre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Pomelos Tomate  vinaigrette à l'échalotte</p> <p>Escalope de poulet à la crème Grignotines de porc* Pommes de terre en quartiers Spaghetti</p> <p><u>Carré de l'Est</u> Brebicrème Prune <u>Poires au sirop</u></p>	<p>Betteraves vinaigrette Potage poireaux et pommes de terre</p> <p>Quenelles de brochet sauce Nantua Filet de colin mariné à la provençale  Riz Boulghour</p> <p>Vache Picon <u>Yaourt sucré</u>  <u>Pomme</u>  Crème dessert chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Terrine de saumon sauce cocktail Mortadelle * </p> <p>Boulettes d'agneau à l'orientale Normandin de veau sauce aux oignons Semoule Pommes vapeur</p> <p><u>Rouy</u> Cantadou Raisin <u>Clafoutis tutti frutti</u> </p>	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p><u>Salade verte et croûtons</u></p> <p><u>Nuggets de maïs</u></p> <p><u>Haricots verts</u></p> <p><u>Emmental</u></p> <p><u>Banane</u> </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Quiche lorraine* Salade surprise </p> <p>Sauté de dinde à la moutarde Steak haché de bœuf  Epinards à la crème Beignets de chou-fleur</p> <p><u>Bûche du Pilat</u> Petit suisse aux fruits <u>Kiwi</u>  Compote de pommes</p>	<p><u>Salade surprise</u> : pâtes, tomates, maïs, mayonnaise.</p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></p> <p>➤ <i>En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire</i></p>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité



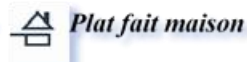
armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 18 au 22 octobre 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Saucisson sec*</i> <i>Pommes de terre au thon</i></p> <p><i>Carbonade de bœuf</i>  </p> <p><i>Rôti de veau aux olives</i> <i>Julienne de légumes</i> <i>Beignets de courgettes</i></p> <p><i>Croc'lait</i> </p> <p><i>Tomme blanche</i> <i>Pomme</i> </p> <p><i>Crème dessert caramel</i></p>	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p><i>Carottes râpées</i> </p> <p><i>Lasagnes végétariennes (pc)</i></p> <p><i>Petit suisse sucré</i></p> <p><i>Eclair au chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Salade Louisiane</i> <i>Endives</i>  <i>aux noix</i></p> <p><i>Omelette</i> </p> <p><i>Crépinette au jus *</i> <i>Ebly aux légumes</i> <i>Pommes sautées</i></p> <p><i>Vache qui rit</i> <i>Maroilles</i> </p> <p><i>Raisin</i> <i>Mousse noix de coco</i> </p>	<p><i>Nems au poulet</i> <i>Salade de perles marines et surimi</i> </p> <p><i>Chipolatas grillées</i> </p> <p><i>Sauté de poulet façon thaï</i> <i>Légumes Wok</i> </p> <p><i>Chou-fleur au fromage</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i> <i>Samos</i> <i>Orange</i> <i>Compote pommes rhubarbe</i> </p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Feuilleté hot dog*</i> <i>Ouf dur mayonnaise</i></p> <p><i>Filet de colin poêlé au beurre</i> <i>Steak haché de saumon</i> <i>Courgettes à la crème</i> <i>Haricots beurre</i></p> <p><i>Fromage blanc nature</i> </p> <p><i>Boursin ail et fines herbes</i> <i>Banane</i> <i>Liégeois chocolat</i></p>	<p><i>Salade Louisiane</i> : tomates, haricots rouges, maïs</p> <p><i>Légumes Wok</i> : julienne de légumes, haricots verts, brocolis, soja, sésame.</p> <p><i>Carbonade de bœuf</i> : oignons, carottes, thym, laurier, cassonade.</p> <ul style="list-style-type: none">➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i>➤ <i>* Plat contenant du porc</i>➤ <i>En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire</i>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Centres de loisirs

Semaine du 25 au 29 octobre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Tomate vinaigrette Potage velouté de légumes</p> <p>Sauté de dinde aux légumes Cachupa*(pc)  Cocos mijotés Gnocchi</p> <p><u>Camembert</u> Yaourt aromatisé Orange <u>Crème dessert vanille</u> </p>	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p><u>Pizza au fromage</u>  <u>Œufs durs et épinards sauce mornay (pc)</u>  <u>Compote de pommes</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Concombres au yaourt Sardines beurre</p> <p>Bouchée à la reine  Tourte jurassienne* Haricots verts Riz</p> <p><u>Brie</u>  Chantailou <u>Pomme</u>  Purée de fruits </p>	<p>Salade verte  Salade croquante  Hachis parmentier (pc)   Galopin de veau à l'estragon Purée Jeunes carottes</p> <p>Mimolette <u>Tartare ail et fines herbes</u> <u>Raisin</u> Poires au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade de coquillettes  Saucisson à l'ail *</p> <p>Lieu frais au beurre citronné (<u>pêche française</u>)  Filet de colin gratiné au fromage  Gratin de légumes  Petits pois</p> <p><u>Edam</u> Fromage frais sucré Kiwi <u>Beignet à la framboise</u></p>	<p><u>Salade de coquillettes</u> : coquillettes, thon, poivrons, tomates, oignons rouges.</p> <p><u>Cachupa*</u> : saucisse, haricots blancs, maïs, tomates, carottes, courgettes. (Plat du Cap Vert)</p> <p><u>Salade croquante</u> : radis, carottes, cèleri, vinaigrette</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u> ➤ <u>* Plat contenant du porc</u> ➤ <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire



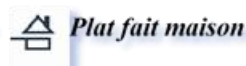
armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Centres de loisirs

Semaine du 1^{ER} au 05 novembre 2021

LUNDI	MARDI
	<p>Œuf dur (mayonnaise en dosette)</p> <p>Sauté de veau aux olives</p> <p>Coquillettes</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Pomme </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade vendéenne  Endives  aux poires</p> <p>Rôti de bœuf à la lyonnaise  Croque-Monsieur* et salade verte (pc) Pommes rissolées Semoule</p> <p><u>Cœur des Dames</u> Yaourt à boire Kaki <u>Tarte au flan</u> </p>	<p>Taboulé  Tarte aux trois fromages</p> <p>Rôti de dinde à l'estragon Boulettes de bœuf façon kefta  Courgettes à la tomate Petits pois</p> <p><u>Camembert</u> Petit moulé <u>Banane</u>  Fruits au sirop</p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Salami* Accras de poisson</p> <p>Paupiette de veau à la provençale Sauté de porc au caramel* Haricots beurre Purée de carottes </p> <p><u>Fromage blanc nature</u> Petit Louis <u>Raisin</u> Riz au lait</p>	<p><u>Salade vendéenne</u> : chou blanc, emmental, dés de dinde</p> <p><u>Façon kefta</u> : tomates, oignons, huile d'olive, menthe, persil, coriandre.</p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></p> <p>➤ <i><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</i></p>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 08 au 12 novembre 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Betteraves à l'échalote</i> <i>Potage aux sept légumes</i></p> <p><i>Palette de porc à la diable*</i>  <i>Pilon de poulet mariné rôti</i> <i>Penne</i> <i>Potatoes</i></p> <p><i><u>Pyrénées</u></i> <i>Yaourt aux fruits mixés</i> <i>Orange</i> <i>Crème dessert chocolat</i> </p>	<p><i>Pomelos</i> <i>Tomate au thon</i></p> <p><i>Bœuf bourguignon (pc)</i>   <i>Escalope de poulet grillé</i> <i>Printanière de légumes</i> <i>Carottes au jus</i></p> <p><i><u>Tomme blanche</u></i> <i>Yaourt aromatisé</i> <i>Pomme</i>  <i>Compote de pommes</i> </p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Menu <u>Végétarien</u></i></p> <p><i><u>Concombres à la crème</u></i></p> <p><i><u>Veggy Burger multicéréales</u></i></p> <p><i><u>Gratin dauphinois</u></i></p> <p><i><u>Yaourt fermier enseau</u></i>  </p>	
VENREDI	INFORMATIONS
<p><i>Salade d'Ebly</i> </p> <p><i>(Œuf dur (mayonnaise dosette)</i></p> <p><i>Filet de colin façon papillote</i>  <i>Nuggets de poisson</i> <i>Haricots verts</i> <i>Gratin de chou-fleur</i></p> <p><i><u>Edam</u></i> <i>Cantadou</i> <i>Clémentine</i> <i>Galettes pur beurre</i> </p>	<p><i><u>Veggy Burger</u></i> : carottes, salsifis, oignons, pommes de terre, blé, riz, seigle, orge, persil, ail, basilic.</p> <p><i><u>Sauce italienne</u></i> : tomates, oignons, basilic</p> <p><i><u>Palette de porc au diable</u></i> : sauce moutarde et persil.</p> <p><i><u>Salade d'Ebly</u></i> : Ebly, tomates, poivrons, olives</p> <ul style="list-style-type: none">➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i>➤ <i>* Plat contenant du porc</i>➤ <i><u>En souligné</u></i> : Les préconisations conformes au plan alimentaire










armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 15 au 19 novembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Potage velouté de carottes Pâté en croûte *</p> <p>Escalope de poulet à la tomate Sauté de dinde à la cocotte Farfalle Semoule aux raisins</p> <p>Cœur des Dames Fromage frais aux fruits  Poire  Flan nappé caramel</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Salade verte  et vinaigrette à l'emmental</p> <p>Parmentier de légumes (pc) </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Cookies vanille pépites de chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade de pâtes  Pâté de campagne*</p> <p>Endives au jambon* (pc)  Rôti de dinde Mijoté de légumes  Endives caramélisées</p> <p><u>Bleu</u>  Chanteneige <u>Banane</u> Gâteau aux noix et au chocolat </p>	<p>Pizza Terrine de légumes sauce ciboulette</p> <p>Rôti de veau aux herbes Cassoulet* (pc)  Gratin d'épinards  Coco mijotés</p> <p><u>Kiri</u>  Petit suisse nature <u>Raisin</u> Gâteau de semoule</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomate vinaigrette Salade de légumes à l'italienne</p> <p>Filet de lieu frais à la provençale  « Pêche Française » Poisson poêlé au beurre Pommes darphins Riz</p> <p><u>Coulommiers</u> Yaourt sucré  Kaki <u>Mousse au chocolat</u></p>	<p><u>Salade de pâtes</u> : pâtes, mais, basilic, huile d'olive <u>Salade de légumes à l'italienne</u> : brocolis, fenouil, carottes, haricots plats. <u>Mijoté de légumes</u> : chou-fleur, courgettes, petits pois, carottes. <u>Sauté de dinde à la cocotte</u> : champignons, oignons grelots, crème fraîche, bouquet garni <u>Parmentier de légumes</u> : purée de pommes de terre, carottes, haricots rouge, fèves, poivrons, oignons, tomates</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u> ➤ * Plat contenant du porc ➤ <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire



MENUS

Semaine du 22 au 26 novembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Maquereau à la tomate Betteraves au cumin</p> <p>Sauté de bœuf sauce cornichons  Sauté d'agneau marengo Macaroni Pommes vapeur</p> <p><u>Rondelet au sel de Guérande</u> Petit suisse sucré Pomme  <u>Compote de pommes</u> </p>	<p>Menu Végétarien</p> <p><u>Œuf dur</u>  <u>mayonnaise</u></p> <p><u>Bouchées de riz façon thaï</u></p> <p><u>Lentilles</u></p> <p><u>Boursin nature</u></p> <p><u>Tarte normande</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Galantine de volaille Sardines beurre</p> <p>Boudin blanc à l'orange* Poulet rôti Duo de courgettes Gratin de poireaux et pommes de terre</p> <p>Pont-l'Evêque  <u>Yaourt aromatisé</u>  <u>Raisin</u> Gâteau au chocolat </p>	<p>Salade verte Salade croquante</p> <p>Paella* (pc)  Paupiette de dinde à l'estragon Trio de légumes  Riz</p> <p>Mimolette Tartare ail et fines herbes Orange <u>Poire au chocolat</u></p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade piémontaise  Tarte au fromage</p> <p>Filet de colin meunière  Steak haché de cabillaud à la bordelaise Gratin de salsifis Chou-fleur persillé</p> <p>Fromage ovale <u>Fromage frais aromatisé</u>  <u>Banane</u> Flan nappé caramel</p>	<p><u>Salade croquante</u> : radis, carottes, céleri, vinaigrette</p> <p><u>Trio de légumes</u> : carottes, brocolis, chou-fleur</p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p> <p>➤ <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>



MENUS

Semaine du 29 novembre au 03 décembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Potage tomate Saucisson sec *</p> <p>Blanquette de veau Fricadelle de bœuf aux oignons Riz Poêlée de légumes</p> <p><u>Saint-Nectaire</u>  Petit suisse aux fruits Pomme  <u>Crème dessert vanille</u> </p>	<p>Quiche lorraine* Salade de maïs</p> <p>Saucisse fumée* Rissollette de veau Cocos mijotés Gratin d'épinards</p> <p><u>Chanteneige</u> Yaourt à boire <u>Poire</u>  Panettone</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Macédoine de légumes vinaigrette Salade verte  aux croûtons</p> <p>Cassolette de poissons  Filet de lieu à l'aneth  Pommes lyonnaises Boulghour</p> <p><u>Gouda</u> Yaourt aux fruits mixés Ananas <u>Far breton</u> </p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Carottes râpées  <u>Couscous végétal (pc)</u>  <u>Yaourt sucré</u>  <u>Clémentine</u></p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p><u>Chou blanc à la japonaise</u>  Surimi mayonnaise</p> <p>Feuilleté de poisson beurre blanc Haché de thon aux petits légumes Gratin de poireaux Haricots plats à la tomate</p> <p><u>Camembert</u>  Yaourt aromatisé <u>Raisin</u> Liégeois chocolat</p>	<p><u>Salade de maïs</u> : maïs, tomates, thon, échalotes, basilic</p> <p><u>Chou blanc à la japonaise</u> : chou blanc, sésame, soja, sucre roux.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u> ➤ * Plat contenant du porc ➤ <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire



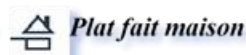
armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 06 au 10 décembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Potage Salade fleurette</p> <p>Poulet rôti mariné  Chipolatas aux herbes* Coquillettes Flageolets et carottes</p> <p><u>Buchette</u>  Tartare nature Kaki <u>Compote de pommes</u></p>	<p>Salade coleslaw  Pamplemousse</p> <p>Filet de colin façon papillote  Fish and chips sauce tartare (pc)  Ebly Frites</p> <p><u>Fromage frais aromatisé</u> Petit moulé <u>Raisin</u> Crème dessert praliné</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade de montagne Marbré au saumon sauce safranée</p> <p>Rôti de veau aux herbes Sauté d'agneau aux fruits secs Semoule Petits pois-carottes</p> <p><u>Pont-l'Evêque</u>  Yaourt nature Orange  <u>Mousse au chocolat</u> </p>	<p>Menu Vegetarien</p> <p>Salade Mexico  Curry de lentilles (pc)  Fromage blanc sucré  Poire </p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tarte tomate chèvre Saucisson sec*</p> <p>Rôti de porc à la moutarde* Paupiette de lapin aux olives Jardinière de légumes Haricots verts</p> <p>Carré de l'Est <u>Yaourt nature</u>  <u>Kiwi</u> Gaufre liégeoise</p>	<p><u>Salade fleurette</u> : chou-fleur, dés de carottes, maïs, cornichons <u>Salade de montagne</u> : endives, laitue, pommes, noix, chèvre <u>Fish and chips</u> : poisson pané, frites et sauce tartare. <u>Curry de lentilles</u> : lentilles, carottes, petits pois, pommes de terre, oignons, persil. <u>Salade Mexico</u> : maïs, tomates, concombres.</p> <ul style="list-style-type: none">➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison➤ * Plat contenant du porc➤ En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



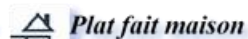
armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 13 au 17 décembre 2021

LUNDI	MARDI
 <p>Menu Végétarien</p> <p>Salade domino</p> <p>Aiguillettes de blé au fromage</p> <p>Carottes persillées </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pomme</p> 	<p>Concombres à la sauce bulgare  Velouté de potiron</p> <p>Steak haché et ketchup </p> <p>Boulettes d'agneau à l'indienne</p> <p>Macaroni au beurre</p> <p>Pommes de terre en quartiers</p> <p><u>Livarot</u> </p> <p>Petit suisse nature </p> <p>Raisin</p> <p><u>Banane sauce chocolat</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Tarte aux poireaux</p> <p>Pomelos en quartiers</p> <p>Gratin d'aubergines façon moussaka (pc) </p> <p>Escalope de volaille aux champignons</p> <p>Riz</p> <p>Gratin d'aubergines</p> <p><u>Cheddar</u></p> <p>Vache qui rit </p> <p>Litchi</p> <p><u>Compote pommes poires</u></p>	<p>Repas de Noël</p> 
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Cèleri rémoulade</p> <p>Pépites de colin aux trois céréales</p> <p>Pavé de poisson mariné à l'huile d'olive </p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Chou-fleur et brocolis</p> <p><u>Brie</u> </p> <p>Chanteneige</p> <p>Poire</p> <p><u>Palet breton</u> </p>	<p><u>Salade domino</u> : pommes de terre, carottes, petits pois, maïs, vinaigrette.</p> <p><u>Sauce bulgare</u> : fromage blanc, paprika, persil, sel, poivre.</p> <ul style="list-style-type: none">➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison➤ * Plat contenant du porc➤ <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Centres de loisirs

Semaine du 20 au 24 décembre 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Sardines à l'huile</i> <i>Œuf dur (mayonnaise en dosette)</i></p> <p><i>Sauté de veau à l'ancienne</i> <i>Cordon bleu</i> <i>Courgettes sautées</i> <i>Carottes au jus</i></p> <p><i>Boursin nature</i>  <i>Tomme blanche</i> <i>Kaki</i> <i>Crème dessert chocolat</i></p>	<p><i>Riz niçois</i> <i>Potage</i></p> <p><i>Potée auvergnate*</i> (pc)  <i>Paupiette de dinde au jus</i> <i>Pommes vapeur</i> <i>Légumes de potée</i></p> <p><i>Cœur des Dames</i> <i>Kiri</i> <i>Clémentine</i>  <i>Riz au lait</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p> <i>Menu Végétarien</i> </p> <p><i>Terrine de légumes mayonnaise</i></p> <p><i>Tortilla</i> </p> <p><i>Haricots verts</i>  <i>Tomme blanche</i> <i>Grillé aux pommes</i></p>	<p><i>Salade arlequin</i>  <i>Salade alsacienne*</i> </p> <p><i>Galopin de veau aux herbes</i> <i>Sauté de bœuf aux olives</i>  <i>Poêlée de légumes forestière</i> <i>Haricots beurre</i></p> <p><i>Rondelé nature</i> <i>Yaourt aromatisé</i>  <i>Litchi</i> <i>Ananas au sirop</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Terrine de légumes mayonnaise</i> <i>Pomelos</i></p> <p><i>Médailon de hoki à l'oseille</i> <i>Pavé de colin à la tomate</i>  <i>Riz</i> <i>Macaroni</i></p> <p><i>Carré de l'est</i> <i>Petit suisse sucré</i> <i>Pomme</i> <i>Madeleine</i> </p>	<p><i>Salade arlequin</i> : pâtes, tomates, jambon de dinde, maïs, olives noires.</p> <p><i>Tortilla</i> : œufs, pommes de terre, oignons.</p> <p><i>Potée auvergnate</i> : saucisse, échine, carottes, navets, pommes de terre, chou vert.</p> <p><i>Riz niçois</i> : riz, thon, poivrons, olives</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i> ➤ <i>* Plat contenant du porc</i> ➤ <i>En souligné</i> : Les préconisations conformes au plan alimentaire



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Centres de loisirs

Semaine du 27 au 31 décembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Velouté de potiron Mortadelle de volaille</p> <p>Rôti de porc au thym* Poulet rôti Chou-fleur au beurre Beignets de salsifis</p> <p><u>Camembert</u>  Yaourt aux fruits mixés <u>Kiwi</u> Liégeois vanille</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Cheeseburger </p> <p>Frites</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Donuts</p>
MERCREDI	JEUDI
<p> Menu Végétarien </p> <p>Salade verte </p> <p>Lasagnes provençales</p> <p>Chanteneige</p> <p>Compote pommes-fraises</p>	<p>Salades des Andes Crêpe au fromage</p> <p>Sauté de dinde chasseur Aiguillettes de poulet sauce forestière Courgettes et pommes de terre Mijoté de légumes</p> <p><u>Yaourt sucré</u> Samos  <u>Banane</u>  Mousse au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Pâté en crouste* Betteraves vinaigrette</p> <p>Nuggets de poisson Quenelles de brochet sauce dieppoise Purée Penne</p> <p><u>Emmental</u>  Fromage blanc nature <u>Clémentine</u> Flan vanille</p>	<p><u>Salade des Andes</u> : quinoa, concombres, radis, tomates, surimi.</p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></p> <p>➤ <i><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</i></p>

