

# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS

Semaine du 02 au 06 janvier 2023

LUNDI - CENTRES DE LOISIRS	MARDI - ECOLES
	 <p><i>Salade de concombres</i></p> <p><i>Tomate farcie veggi 's</i></p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>Kiri</i> </p> <p><i>Mousse au chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Sardine au beurre</i></p> <p><i>Sauté de veau marengo</i></p> <p><i>Boulettes de sarrasin</i></p> <p><i>Spaghetti</i></p> <p><i>Compote de pommes</i></p>	
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p><i>Saucisson à l'ail*</i></p> <p><i>Terrine de légumes</i></p> <p><i>Filet de colin meunière</i></p> <p><i>Beignets de chou-fleur</i></p> <p><i><u>Petit suisse aux fruits</u></i></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></li><li>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></li><li>➤ <i><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</i></li></ul>



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS

Semaine du 09 au 13 janvier 2023

LUNDI	MARDI
<p>Accras de poisson</p> <p>Bœuf aux carottes (pc)  </p> <p><i>Pané fromagé</i></p> <p>Carottes au jus</p> <p><u>Yaourt aux fruits mixés</u> </p>	<p>Rôti de Porc au Thym</p> <p><i>Poisson en sauce</i></p> <p>Penne</p> <p><u>Emmental</u> </p> <p>Eclair au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Sauté de poulet sauce basquaise</p> <p><i>Omelette au fromage</i></p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Far breton aux pommes</p>	 <p><i>Chili végétarien (pc)</i> </p> <p><i>Tartare nature</i></p> <p><i>Chocolat Liégeois</i> </p>
VENREDI	INFORMATIONS
<p>Crêpe au fromage</p> <p>Filet de merlu citronné</p> <p>Trio de légumes </p> <p><u>Fromage frais aromatisé</u></p> <p>Quatre-quarts</p>	<p><u>Chili végétarien</u> : égrainé de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz</p> <p><u>Riz antibois</u> : riz, concombres, maïs, thon, poivrons, olives, vinaigrette</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>



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS

Semaine du 16 au 20 janvier 2023

LUNDI	MARDI
<p><i>Saucisses de Strasbourg*</i> <i>Pané de blé tomate mozzarella</i></p> <p><i>Coquillettes</i></p> <p><i>Fromage blanc nature</i> </p> <p><i>Orange</i></p>	<p><i>Carottes râpées</i></p> <p><i>Dés de colin aux graines de céréales</i> </p> <p><i>Epinards à la crème</i></p> <p><i>Pomme</i> </p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Salade landaise</i> <i>Salade de crudité</i></p> <p><i>Rôti de lapin aux herbes</i> <i>Poisson meunière</i></p> <p><i>Chou-fleur au fromage</i> </p> <p><i>Litchi</i></p>	<p><i>Choucroute* (pc)</i> </p> <p><i>Choucroute de poisson</i></p> <p><i>Carré de l'Est</i></p> <p><i>Banane</i></p>
VENREDI	INFORMATIONS
 <p><i>Tarte aux trois fromages</i></p> <p><i>Parmentier aux légumes</i></p> <p><i>Compote de pommes fraises</i> </p>	<p><i>Salade Landaise</i> : salade verte, pdt, gésiers, tomates, maïs.</p> <p><i>Colombo de veau</i> : courgettes, pdt, tomates, sauce au curry.</p> <p><i>Rosini au thon</i> : Rosini(pâtes), thon, tomates</p> <p><i>Parmentier de légumes</i> : purée de pommes de terre, Egrené végétal, carottes, haricots rouges, fèves, poivrons, oignons, tomates</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</i> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS

Semaine du 23 au 27 janvier 2023

LUNDI	MARDI
 <p><i>Nouveau An Chinois</i></p> <p><i>Nems au poulet</i> <i>Nems de légumes</i> <i>Grignotines de porc</i> <i>Sauce asiatique*</i> <i>Poisson sauce Asiatique</i> <i>Riz cantonais</i> <i>Pâtisserie</i></p>	<p><i>Concombres à la crème</i> </p> <p><i>Burger de veau</i> <i>Bâtonnets mozzarella</i></p> <p><i>Courgettes sautées et pommes de terre</i></p> <p><i>Compote de pommes</i> </p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Pizza tomate chèvre et salade composée (pc)</i></p> <p><i>Trio de légumes</i> </p> <p><i>Faisselle</i></p> <p><i>Ile flottante</i></p>	 <p><i>Couscous</i></p> <p><i>« Boulettes » végétal (pc)</i></p> <p><i>Samos</i> </p> <p><i>Mousse au chocolat</i></p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p><i>Œuf dur</i>  <i>mayonnaise</i></p> <p><i>Nuggets de poissons</i> </p> <p><i>Haricots verts</i></p> <p><i>Kiwi</i> </p>	<p><i>Couscous végétal</i> : boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous.</p> <p><i>Trio de légumes</i> : Carottes, brocolis, chou-fleur</p> <p><i>Sauce asiatique</i> : Vinaigre de vin blanc, miel, sauce soja, graine de sésame, gingembre, ail, oignons, poivre</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</i> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

