

# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS

Semaine du 30 janvier au 03 février 2023

LUNDI	MARDI
<p>Filet de poulet sauce chasseur Omelette</p> <p>Gratin de blettes et pommes de terre</p> <p>Yaourt aromatisé Pomme </p>	<p style="text-align: right;"></p> <p>Cassoulet* (pc) Poisson pané</p> <p>Ebly aux champignons</p> <p><u>Edam</u></p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade verte </p> <p>Hachis parmentier (pc)  Parmentier de poisson</p> <p><u>Emmental</u></p> <p><u>Orange</u></p>	<p>Crêpe jambon fromage * Crêpe au fromage</p> <p>Boulettes de bœuf aux oignons  Boulettes de sarrasin Haricots verts </p> <p>Crêpe au chocolat</p> <p></p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p></p> <p><u>Pizza au fromage</u></p> <p><u>Œufs durs</u>  <u>et épinards</u></p> <p><u>Sauce mornay (pc)</u> </p> <p><u>Petit suisse aux fruits</u> </p> <p><u>Gâteau au chocolat</u> </p>	<p><u>Salade de l'Ouest</u> : fonds d'artichauts, tomates, maïs.</p> <p><u>Sauce chasseur</u> : Oignons et champignons</p> <p>➤ <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u></p> <p>➤ <u>* Plat contenant du porc</u></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 06 Février au 10 février 2023

LUNDI	MARDI
<p>Sardine à la tomate</p> <p>Poulet rôti</p> <p><i>Pané de blé mozzarella</i></p> <p>Poêlée Victoria</p> <p>Yaourt aromatisé </p>	<p>Cassolette de poissons</p> <p>Riz</p> <p><u>Chantailou ail et fines herbes</u></p> <p><u>Poire</u> </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Carottes râpées</p> <p>Chipolatas * </p> <p><i>Poisson de sauce</i></p> <p>Lentilles vertes </p> <p><u>Maroilles</u> </p> <p><u>Tarte au flan</u> </p>	 <p><i>Samoussa aux légumes</i></p> <p><u>Omelette</u> </p> <p><i>Chou-fleur au fromage</i></p> <p><i>Compote de pommes</i> </p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Feuilleté de poisson au beurre blanc</p> <p>Petit-pois </p> <p>Buchette</p> <p>Cookies à la vanille et aux pépites de chocolat</p>	<p><u>Cassolette de poissons</u> : poissons, carottes, poireaux, crème fraîche.</p> <p><u>Poêlée Victoria</u> : petit-pois, carottes, haricots plats, ananas</p> <p><u>Haricots verts niçois</u> : haricots verts, tomates, olives, oignons rouges</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li><li>➤ * Plat contenant du porc</li><li>➤ <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</li></ul>



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS

Semaine du 13 au 17 février 2023 (CL Picardie)

LUNDI	MARDI
<p><i>Escalope de poulet pané</i> <i>Poisson pané</i></p> <p><i>Gratin de courgettes et tomates</i></p> <p><i>Carré de l'Est</i></p> <p><i>Pomme</i> </p>	 <p><i>Œuf dur</i>  <i>mayonnaise</i></p> <p><i>Boulettes de sarrasin</i> <i>Haricots verts persillés</i></p> <p><i>Yaourt sucré</i>  <i>Orange</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Salade alsacienne*</i> <i>Salade alsacienne sans viande</i></p> <p><i>Rôti de dinde à la cocotte</i> <i>Pané fromagé</i></p> <p><i>Pommes noisettes</i></p> <p><i>Banane</i> </p>	<p><i>Emincé de poulet façon kebab</i></p> <p><i>Falafel en sauce</i></p> <p><i>Boulghour</i></p> <p><i>Petit suisse aux fruits</i> </p> <p><i>Brownies</i></p>
VENREDI	INFORMATIONS
<p><i>Salade verte</i>  <i>et croûtons</i> <i>Vinaigrette à l'échalote</i></p> <p><i>Poisson meunière</i> </p> <p><i>Röstis aux légumes</i></p> <p><i>Madeleine</i> </p>	<p><i>Salade de tortis napolitaine</i> : tortis, tomates, olives, basilic, vinaigrette.</p> <p><i>Salade alsacienne</i> : Choux blanc, croûtons, emmental, cervelas, vinaigrette</p> <p><i>Macédoine à la russe</i> : macédoine de légumes, thon, œuf dur, mayonnaise.</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>En souligné</i> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</li></ul>



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS - CENTRES DE LOISIRS

Semaine du 20 au 24 février 2023

LUNDI	MARDI
<p><i>Potage (velouté aux champignons)</i></p> <p><i>Paupiette de veau à la tomate</i> <i>Poisson gratiné au fromage</i></p> <p><i>Haricots beurre</i></p> <p><i>Yaourt aux fruits mixés</i> </p> <p><i>Clémentine</i></p>	 <p><i>Betteraves mimosa</i> </p> <p><i>Raviolini ricotta et épinards (pc)</i></p> <p><i>Tarte au flan</i> </p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Omelette au fromage</i> <i>Merguez grillées</i> </p> <p><i>Chou-fleur au fromage</i> </p> <p><i>Saint-Nectaire</i> </p> <p><i>Quatre-quarts aux pralines roses</i> </p>	<p><i>Tajine de poisson pdt et olives (pc)</i> </p> <p><i>Tomme Blanche</i></p> <p><i>Flan nappé caramel</i></p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p><i>Boulettes de bœuf mironton</i>  </p> <p><i>Boulettes de sarrasin</i></p> <p><i>Ebly aux légumes</i></p> <p><i>Buchette</i></p> <p><i>Compote de pommes</i> </p>	<p><i>Salade de quinoa</i> : concombres, radis, tomates, surimi.</p> <p><i>Sauce diable</i> : tomates, oignons, sucre.</p> <p><i>Salade fleurette</i> : chou-fleur, carottes, maïs, cornichons</p> <p><i>Salade de crudités</i> : salade verte, soja, maïs, poivrons, oignons, vinaigrette à l'estragon</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>En souligné</i> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</li></ul>

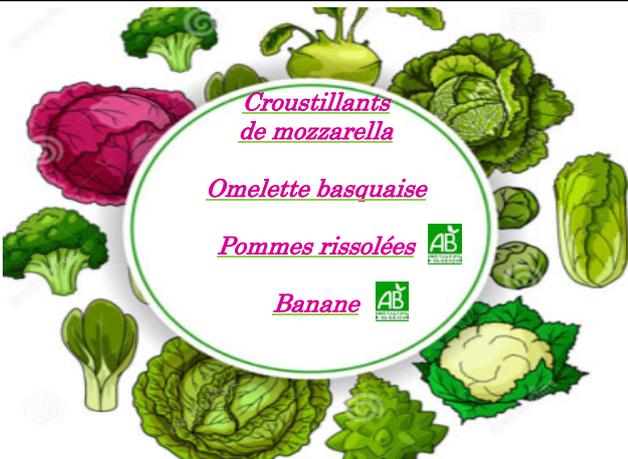


# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS CENTRES DE LOISIRS

Semaine du 27 février au 03 mars 2023

LUNDI	MARDI
<p><i>Paupiette de dinde au jus</i> <i>Pané de blé fromage épinards</i> </p> <p><i>Gratin de potiron</i></p> <p><i>Camembert</i> </p> <p><i>Kiwi</i></p>	<p><i>Carottes râpées</i> </p> <p><i>Cheeseburger</i>  <i>Fish burger</i></p> <p><i>Frites</i></p> <p><i>Donuts</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Bœuf aux olives</i> <i>Falafel en sauce</i></p> <p><i>Semoule</i> </p> <p><i>Bleu</i> </p> <p><i>Mousse au chocolat</i> </p>	<p><i>Chou rouge aux pommes</i> </p> <p><i>Filet de colin façon papillote</i> </p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>Petit suisse aux fruits</i> </p> <p><i>Crème dessert pistache</i></p>
VENREDI	INFORMATIONS
 <p><i>Croustillants de mozzarella</i></p> <p><i>Omelette basquaise</i></p> <p><i>Pommes rissolées</i> </p> <p><i>Banane</i> </p>	<p><i>Salade parisienne</i> : Pdt, tomates, maïs, jambon de dinde</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>

