

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 06 au 10 février 2023

LUNDI	MARDI
<i>Sardine à la tomate</i> <i>Poulet rôti</i> <i>Poêlée Victoria</i> <i>Yaourt aromatisé</i>  <i>Substitution</i> S/V : Pané de blé tomate mozzarella	<i>Cassolette de poissons</i> <i>Riz</i> <i>Chantailou ail et fines herbes</i> <i>Poire</i> 
MERCREDI	JEUDI
<i>Carottes râpées</i> <i>Chipolatas *</i>   <i>Lentilles vertes</i> <i>Maroilles</i>   <i>Tarte au flan</i> <i>Substitution</i> S/P : Saucisses de volaille S/V : Poisson en sauce	 <i>Samoussa aux légumes</i> <i>Omelette</i> <i>Chou-fleur au fromage</i> <i>Compote de pommes</i> 
VENDREDI	INFORMATIONS
<i>Feuilleté de poisson au beurre blanc</i> <i>Petit-pois</i>  <i>Buchette</i> <i>Cookies à la vanille et aux pépites de chocolat</i>	<u>Cassolette de poissons</u> : poissons, carottes, poireaux, crème fraîche. <u>Poêlée Victoria</u> : petit-pois, carottes, haricots plats, ananas S/V : Sans viande - S/P : Sans porc ➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i> ➤ <i>* Plat contenant du porc</i>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 13 au 17 février 2022

LUNDI	MARDI
Escalope de poulet pané Gratin de courgettes et tomates Carré de l'Est Pomme  <u>Substitution</u> S/V : Poisson pané	 <u>Ouf dur</u>  <u>mayonnaise</u> <u>Boulettes de sarrasin</u> <u>Haricots verts persillés</u> <u>Yaourt sucré</u>  <u>Orange</u>
MERCREDI	JEUDI
Salade alsacienne* Rôti de dinde à la cocotte Pommes noisettes Banane  <u>Substitution</u> S/V : Salade alsacienne sans viande – Pané fromagé	Emincé de poulet façon kebab Boulghour Petit suisse aux fruits  Brownies <u>Substitution</u> S/V : Falafel en sauce
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
Salade verte  et croûtons vinaigrette à l'échalote Poisson meunière  Röstis aux légumes Madeleine 	<u>Salade alsacienne</u> : Choux blanc, croûtons, emmental, cervelas*, vinaigrette . S/V : Sans viande - S/P : Sans porc ➤ <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u> ➤ <u>* Plat contenant du porc</u>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS - CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 20 au 24 février 2023

LUNDI	MARDI
Potage (velouté aux champignons) Paupiette de veau à la tomate Haricots beurre Yaourt aux fruits mixés  Clémentine <u>Substitution</u> S/V : Poisson gratiné au fromage	 <u>Betteraves mimosa</u>  <u>Raviolini ricotta et épinards (pc)</u> <u>Tarte au flan</u> 
MERCREDI	JEUDI
Merguez grillées   Chou-fleur au fromage Saint-Nectaire  Quatre-quarts aux pralines roses  <u>Substitution</u> S/V : Omelette au fromage	Tajine de poisson pdt et olives (pc)  Tomme blanche Flan nappé caramel
VENDREDI	INFORMATIONS
Boulettes de bœuf mironton   Ebly aux légumes Buchette Compote de pommes  <u>Substitution</u> S/V : Boulettes de sarrasin	S/V : Sans viande - S/P : Sans porc ➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison ➤ * Plat contenant du porc

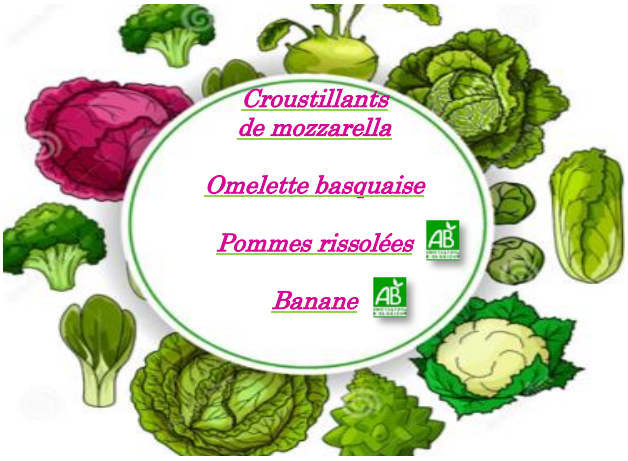


armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS - CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 27 février au 03 mars 2023

LUNDI	MARDI
Paupiette de dinde au jus Gratin de potiron Camembert  Kiwi <i>Substitution</i> S/V : Pané de blé fromage épinards	Carottes râpées  Cheeseburger  Frites Donuts <i>Substitution</i> S/V : Fish burger
MERCREDI	JEUDI
Bœuf aux olives  Semoule  Bleu  Mousse au chocolat  <i>Substitution</i> S/V : Falafel en sauce	Chou rouge aux pommes  Filet de colin façon papillote  Riz Petit suisse aux fruits  Crème dessert pistache
VENDREDI	INFORMATIONS
 <i>Croustillants de mozzarella</i> <i>Omelette basquaise</i> <i>Pommes rissolées</i>  <i>Banane</i> 	S/V : Sans viande - S/P : Sans porc ➤ 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

MENUS

Semaine du 06 au 10 mars 2023

LUNDI	MARDI
<i>Rôti de dinde</i> <i>Haricots verts</i> <i>Coulommiers</i> <i>Crème dessert vanille</i>  <i>Substitution</i> S/V : Poisson poêlée au beurre	<i>Saucisse fumée*</i> <i>Lentilles au jus</i> <i>Faisselle</i> <i>Madeleine</i>  <i>Substitution</i> S/P : Saucisses de volaille S/V : Poisson pané
MERCREDI	JEUDI
<i>Galopin de veau</i> <i>Cocos à la tomate</i> <i>Vache qui rit</i>  <i>Far breton aux pruneaux</i>  <i>Substitution</i> S/V : Poisson en sauce	 <i>Concombre vinaigrette</i>  <i>Chili végétarien (pc)</i>  <i>Fromage blanc nature</i> <i>Eclair au chocolat</i>
VENDREDI	INFORMATIONS
<i>Salade verte et croutons</i> <i>Brandade de poissons (pc)</i>  <i>Yaourt aromatisé</i>  <i>Clémentine</i>	S/V : Sans viande - S/P : Sans porc ➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i> ➤ <i>* Plat contenant du porc</i>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 13 au 17 mars 2023

LUNDI	MARDI
Nuggets de poulet Haricots beurre  Fromage blanc aux fruits  Orange <i>Substitution</i> S/V : Nuggets de poisson	Spaghetti façon napolitaine (pc)   Yaourt aromatisé  Marbré au chocolat <i>Substitution</i> S/V : Spaghetti au thon façon napolitaine
MERCREDI	JEUDI
Œuf dur mayonnaise  Poulet rôti Beignets de brocolis Pont l'évêque  Crème brûlée  <i>Substitution</i> S/V : Filet de poisson aux olives	Filet de lieu frais (Pêche Française)  Pommes rôstis Kiri  Gâteau de semoule
VENDREDI	INFORMATIONS
 <u>Concombre bulgare</u>  <u>Falafels à la sauce tomate</u> <u>Boulghour</u> <u>Compote de pommes et biscuit</u> 	<u>Spaghetti façon napolitaine</u> : pâtes, viande hachée, compotée de tomate, fromage râpé. <u>Concombre bulgare</u> : crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre. S/V : Sans viande - S/P : Sans porc ➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i> ➤ <i>* Plat contenant du porc</i>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 20 au 24 mars 2023

LUNDI	MARDI
Yassa de poulet (pc)  Edam Liégeois vanille  <i>Substitution</i> S/V : Poisson en sauce	Colin façon papillote  Macaroni Samos  Crème dessert chocolat
MERCREDI	JEUDI
Feuilleté hot-dog* Paupiette de dinde Haricots verts persillés Vache qui rit  Quatre-quarts  <i>Substitution</i> S/P : Friand au fromage S/V : Friand au fromage - Pané fromager	MENU DU PRINTEMPS 
VENDREDI	INFORMATIONS
 <u>Salade verte</u> <u>Parmentier de légumes (pc)</u>  <u>Fromage blanc sucré</u>  <u>Cookies vanille et aux pépites de chocolat</u>	<u>Yassa de poulet</u> : pilons de poulet, tomates, gingembre, citron confit / riz <u>Parmentier de légumes</u> : purée de pommes de terre, carottes, haricots rouges, fèves, poivrons, oignons, tomates S/V : Sans viande - S/P : Sans porc ➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i> ➤ * Plat contenant du porc



MENUS

Semaine du 27 au 31 mars 2023

LUNDI	MARDI
Tajine d'agneau aux fruits secs (pc)  Yaourt sucré  Orange  <i>Substitution</i> S/V : Tajine de poisson	 <i>Tomates mozzarella</i> <i>Lasagnes à la provençale (pc)</i>  <i>Mousse au chocolat</i>
MERCREDI	JEUDI
Saucisson à l'ail * Rôti de bœuf  Petit-pois  Yaourt à la vanille <i>Substitution</i> S/P : Roulade de volaille S/V : Terrine de poisson – Colin sauce citron	Boulettes de bœuf sauce bourgeoise  Beignets de courgettes Petit suisse nature  Pomme <i>Substitution</i> S/V : Boulettes de sarrasin
VENDREDI	INFORMATIONS
Concombre à la crème  Filet de poisson à la bordelaise  Duo de carottes  Croc-lait Banane 	<i>Tajine d'agneau aux fruits secs</i> : agneau, pruneaux, abricots secs, amandes / semoule <i>Lasagnes à la provençale</i> : pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental S/V : Sans viande - S/P : Sans porc ➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i> ➤ <i>* Plat contenant du porc</i>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 03 au 07 avril 2023

LUNDI	MARDI
<i>Rissolette de veau</i> <i>Pommes vapeur persillées</i> <i>Livarot</i>  <i>Ananas</i> <i>Substitution</i> <i>S/V : Poisson pané</i>	<i>Salami *</i> <i>Filet de poulet rôti</i> <i>Jardinière de légumes</i> <i>Carré de l'Est</i> <i>Banane</i>  <i>Substitution</i> <i>S/P : Roulade de volaille</i> <i>S/V : Nuggets de fromage</i>
MERCREDI	JEUDI
<i>Croque-monsieur* et salade composée (pc)</i> <i>Saint-Nectaire</i> <i>Kiwi</i>  <i>Substitution</i> <i>S/P : Croque-monsieur au jambon de dinde</i> <i>S/V : Poisson meunière</i>	 <i>Concombre vinaigrette</i> <i>Omelette</i> <i>Gratin dauphinois</i> <i>Yaourt sucré</i>  <i>Pomme</i> 
VENDREDI	INFORMATIONS
<i>Marmite de poissons</i>  <i>Fusilli</i> <i>Petit moulé</i> <i>Liégeois vanille</i> 	<i>S/V : Sans viande - S/P : Sans porc</i> ➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i> ➤ <i>* Plat contenant du porc</i>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 10 au 14 avril 2023

LUNDI	MARDI
	Tarte aux fromages Cordon bleu Haricots verts Pomme <i>Substitution</i> S/V : Poisson pané
MERCREDI	JEUDI
 <u>Œuf dur</u>  <u>Curry de lentilles (pc)</u>  <u>Yaourt au sucre de canne</u> <u>Poire</u>	
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
Pavé de merlu sauce nordique  Penne Yaourt aromatisé Banane 	<u>Curry de lentilles</u> : lentilles, carottes, petit-pois, pommes de terre, oignons, persil. <u>Sauce nordique</u> : crème fraîche, aneth S/V : Sans viande - S/P : Sans porc ➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i> ➤ <i>* Plat contenant du porc</i>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 17 au 21 avril 2022

LUNDI	MARDI
Steak haché  sauce cheddar  Pommes vapeur Cantal  Mousse à la framboise <i>Substitution</i> S/V : Poisson poêlé au beurre	Salade verte  Couscous boulettes merguez (pc) Buchette Compote de pommes  <i>Substitution</i> S/V : Couscous poisson
MERCREDI	JEUDI
Potage andalou (gaspacho) Rôti de dinde  Riz à la tomate Clafoutis aux poires et amandes <i>Substitution</i> S/V : Omelette	 Pizza au fromage et salade verte (pc) Yaourt aromatisé Pâtisserie
VENDREDI	INFORMATIONS
Filet de lieu « frais » sauce citron vert  Epinards à la crème Camembert  Gâteau marbré au chocolat	S/V : Sans viande - S/P : Sans porc ➤ 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

MENUS - CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 24 au 28 avril 2023

LUNDI	MARDI
Grignotine de porc au miel * Macaroni Coulommiers Pomme  <i>Substitution</i> <i>S/P</i> : Sauté de poulet au miel <i>S/V</i> : Batonnets mozzarella	Pastèque  Filet de colin beurre blanc  Lentilles jaunes Pâtisserie
MERCREDI	JEUDI
 <u>Salade d'avocats.</u> <u>Tortilla au fromage</u>  <u>Salade verte et tomate</u>  <u>Tarte au flan</u> 	Saucisson sec* Boulettes de bœuf à la tomate  Haricots beurre  Fromage frais aromatisé  Pêches au sirop <i>Substitution</i> <i>S/P</i> : Pâté en croûte de volaille <i>S/V</i> : Boulettes de sarrasin à la tomate
VENDREDI	« INFORMATIONS »
Concombre vinaigrette à la ciboulette  Blanquette de veau / riz (pc)  Chantaillou nature Crème dessert chocolat	<u>Tortilla au fromage</u> : pdt, oignons, fromage <i>S/V</i> : Sans viande - <i>S/P</i> : Sans porc ➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i> ➤ <i>* Plat contenant du porc</i>

