

# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENU

Semaine du 1er au 05 mai 2023

LUNDI	MARDI
	<p>Tarte aux fromages</p> <p>Poisson pané </p> <p>Haricots verts </p> <p>Compote de pommes </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Crêpe au fromage</p> <p>Grignotines de porc*</p> <p>Légumes façon wok</p> <p>Bleu </p> <p>Mousse au chocolat </p> <p><i>Substitutions</i> S/P : Emincé de poulet façon thaï S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Boulettes d'agneau sauce au curry </p> <p>Courgettes sautées</p> <p>Brie </p> <p>Banane</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Boulettes de sarrasin</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p>Carottes râpées </p> <p>Omelette</p> <p>Pommes vapeurs</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Orange</p>	<p><i>Légumes façon wok</i> : brocolis, julienne de légumes, haricots verts, champignons, pousses de soja, sésame.</p> <p>S/V : Sans viande    S/P : Sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"><li>&gt; L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li><li>&gt;  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</li><li>&gt; * Plat contenant du porc</li></ul>



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENU

Semaine du 08 au 12 mai 2023

LUNDI	MARDI
 <p>#208723915</p>	<p>Tomate vinaigrette </p> <p>Sauté de veau aux olives</p> <p>Fusilli</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Poire </p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson aux olives</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p><i>Ouf dur mayonnaise</i>  </p> <p><i>Falafels à la tomate</i></p> <p><i>Haricots verts</i> </p> <p><i>Tartare ail et fines herbes</i></p> <p><i>Quatre-quarts</i> </p>	<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Chipolatas grillées* </p> <p>Röstis aux légumes</p> <p>Samos </p> <p>Fraises</p> <p><i>Substitutions</i> S/P : Saucisses de volaille S/V : Pané fromager</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Nuggets de poissons</p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Buchette</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>S/V : Sans viande    S/P : Sans porc</p> <p>&gt; L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>&gt;  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>&gt; * Plat contenant du porc</p>



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENU

Semaine du 15 au 19 mai 2022

LUNDI	MARDI
 <p>Melon </p> <p>Croustillants au fromage</p> <p>Coquillettes</p> <p>Brownies</p>	<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Tajine de poissons pdt et olives (pc)  </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Compote biscuitée</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Maquereaux à la tomate</p> <p>Omelette au fromage </p> <p>Gratin de salsifis</p> <p>Cantal </p> <p>Gâteau au chocolat </p>	
VENDREDI	« INFORMATIONS »
	<p>S/V : Sans viande    S/P : Sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"><li>&gt; L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li><li>&gt;  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</li><li>&gt; * Plat contenant du porc</li></ul>



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENU

Semaine 22 au 26 mai 2023

LUNDI	MARDI
 <p>Melon </p> <p>Boulettes de riz thaï</p> <p>Macaroni</p> <p>Fromage frais aux fruits </p> <p>Galette pur beurre</p>	<p>Fricadelle de bœuf à la tomate </p> <p>Riz</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Pomme </p> <p><i>Substitutions</i> S/V : Poisson en sauce</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Cuisse de poulet rôti</p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>Petit-suisse nature </p> <p>Clafoutis tutti-frutti </p> <p><i>Substitutions</i> S/V : Pané fromage épinards</p>	<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Burger de veau à la moutarde</p> <p>Ebly</p> <p>Mimolette</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Marmite de poisson</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Sardines à l'huile</p> <p>Aiguillettes de merlu aux céréales</p> <p>Haricots verts </p> <p>Brie</p> <p>Fraises</p>	<p>S/V : Sans viande    S/P : Sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"><li>&gt; L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li><li>&gt;  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</li><li>&gt; * Plat contenant du porc</li></ul>



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENU

Semaine du 29 mai au 02 juin 2023

LUNDI	MARDI
<p><b>Bon lundi</b></p>  <p>© lafannette</p>	<p>Tomate </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Fusilli</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Madeleine </p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson pané</p>
MERCDREDI	JEUDI
<p>Filet de hoki poêlé au beurre</p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Gâteau basque</p>	<p>Salade fraîcheur  </p> <p>Couscous « boulettes / merguez » (pc) </p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Nectarine</p> <p><i>Substitutions</i> S/V : Couscous au poisson (pc)</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p>Concombres au yaourt </p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Compote Pommes-fraises</p>	<p><u>Salade fraîcheur</u> : concombres, radis, tomates, maïs</p> <p>S/V : Sans viande    S/P : Sans porc</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENU

Semaine du 05 au 09 juin 2023

LUNDI	MARDI
<p>Saucisses de Strasbourg*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Vache qui rit  </p> <p>Nectarine</p> <p><i>Substitutions</i> <i>S/P</i> : Saucisses de volaille <i>S/V</i> : Croustillant au fromage</p>	<p>Saucisson sec*</p> <p>Hachis Parmentier (pc)  </p> <p>Camembert</p> <p>Pomme </p> <p><i>Substitutions</i> <i>S/P</i> : Roulade de volaille <i>S/V</i> : Salade verte -Parmentier de poisson</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Rôti de veau au thym</p> <p>Pommes de terre aux épices</p> <p>Emmental </p> <p>Pêche</p> <p><i>Substitutions</i> <i>S/V</i> : Omelette au fromage</p>	 <p>Carottes râpées</p> <p>Boulettes de sarrasin  Lentilles garnies (pc)</p> <p>Yaourt au sucre de canne </p> <p>Muffin au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Pavé de poisson napolitain </p> <p>Poêlée de légumes </p> <p>Saint nectaire</p> <p>Cerises</p>	<p><i>S/V</i> : Sans viande      <i>S/P</i> : Sans porc</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENU

Semaine du 12 au 16 juin 2023

LUNDI	MARDI
<p><i>Betteraves vinaigrette</i></p> <p><i>Escalope de volaille panée</i></p> <p><i>Haricots beurre</i></p> <p><i>Yaourt nature</i> </p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V : Poisson pané</i></p>	<p><i>Raviolis au bœuf gratinés</i>  <i>au fromage (pc)</i></p> <p><i>Fromage frais aromatisé</i> </p> <p><i>Tarte aux fruits</i></p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V : Lasagnes végétarienne (pc)</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Carottes râpées</i> </p> <p><i>Rôti de dinde et ketchup</i></p> <p><i>Pommes sautées</i></p> <p><i>Flan nappé caramel</i></p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V : Poisson en sauce</i></p>	<p><i>Pastèque</i> </p> <p><i>Mixed grill*</i>  </p> <p><i>Taboulé</i> </p> <p><i>Yaourt à boire</i></p> <p><i>Cookies</i></p> <p><i>Substitutions</i> <i>S/P : Mixed grill sans porc</i> <i>S/V : Poisson mariné</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Concombre vinaigrette</i> </p> <p><i>Omelette</i></p> <p><i>Pommes rôstis</i></p> <p><i>Kiri</i></p> <p><i>Compote de pommes</i></p>	<p><i>Mixed grill*</i>: chipolatas et merguez</p> <p><i>S/V : Sans viande</i>    <i>S/P : Sans porc</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>&gt; <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></li><li>&gt;  <i>Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</i></li><li>&gt; <i>* Plat contenant du porc</i></li></ul>



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENU

Semaine du 19 au 23 juin 2023

LUNDI	MARDI
<p><i>Jambonneau aux petits légumes*</i></p> <p><i>Beignets de brocolis</i></p> <p><i>Yaourt à la vanille</i> </p> <p><i>Pêche</i></p> <p><b>Substitutions</b> <i>S/P</i> : Jambon de dinde aux petits légumes <i>S/V</i> : Falafel à la tomate</p>	<p><i>Concombres à la crème</i> </p> <p><i>Fish and chips (pc)</i> </p> <p><i>Maroilles</i> </p> <p><i>Abricots</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Croque-Monsieur* et salade mixte (pc)</i></p> <p><i>Faisselle</i> </p> <p><i>Cerises</i></p> <p><b>Substitutions</b> <i>S/P</i> : Croque-monsieur au jambon de dinde <i>S/V</i> : Poisson en sauce</p>	 <p><i>Melon charentais</i> </p> <p><i>Raviolis ricotta épinards (pc)</i></p> <p><i>Cantafras</i></p> <p><i>Eclair au chocolat</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Tomates vinaigrette</i> </p> <p><i>Filet de poulet rôti</i></p> <p><i>Ratatouille et pommes de terre</i> </p> <p><i>Mimolette</i></p> <p><b>Substitution</b> <i>S/V</i> : Pané fromager</p>	<p><i>Salade mixte</i> : tomates et salade verte <i>Fish and chips</i> : beignets de poissons, frites, sauce tartare</p> <p><i>S/V</i> : Sans viande    <i>S/P</i> : Sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"><li>&gt; L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li><li>&gt;  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</li><li>&gt; * Plat contenant du porc</li></ul>



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENU

Semaine du 26 au 30 juin 2023

LUNDI	MARDI
<p>Œuf dur (mayonnaise en dosette) </p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Coquillettes</p> <p>Ananas</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson pané</p>	<p>Beignets de calamars et sauce tartare</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Livarot </p> <p>Marbré au chocolat</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Chou blanc à l'emmental</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p><i>Pizza</i></p> <p><i>Œufs durs sauce mornay</i></p> <p><i>Epinards à la crème</i> </p> <p><i>Yaourt aromatisé</i> </p> <p><i>Salade de fruits frais</i></p>	<p>Tomates </p> <p>Paëlla (pc) </p> <p>Pêche</p> <p><i>Substitutions</i> S/V : Paëlla de la mer (pc)</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade d'avocat </p> <p>Boulettes de bœuf sauce au curry</p> <p>Semoule</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Fraises</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Falafel en sauce</p>	<p><i>Salade d'avocat</i> : Avocats, concombre, tomates, oignons rouges</p> <p>S/V : Sans viande    S/P : Sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li><li>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</li><li>➤ * Plat contenant du porc</li></ul>



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENU

Semaine du 03 au 07 juillet 2023

LUNDI	MARDI
<p>Pastèque</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Cerises</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Nuggets de poisson</p>	<p>Lasagnes Bolognaise (pc) </p> <p>Petit moulé</p> <p>Gaufre liégeoise</p> <p><i>Substitutions</i> S/V : Lasagnes végétarienne (pc)</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Concombre vinaigrette </p> <p>Filet de colin à la provençale </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Mousse au chocolat maison </p>	<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Escalope de poulet au jus</p> <p>Ratatouille et pommes de terre </p> <p>Fromage blanc</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Pané de blé fromage épinards</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Melon Charentais </p> <p>Jambon*</p> <p>Salade surprise </p> <p>Emmental </p> <p>Beignet au chocolat</p> <p><i>Substitutions</i> S/P : Jambon de dinde S/V : Salade de pâte au thon (pc)</p>	<p><u>Salade surprise</u> : pâtes, mais, mayonnaise</p> <p>S/V : Sans viande    S/P : Sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"><li>&gt; L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li><li>&gt;  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</li><li>&gt; * Plat contenant du porc</li></ul>

