

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS CHAUMONTEL

Semaine du 1^{ER} au 05 novembre 2021

LUNDI	MARDI
	<p><i>Œuf dur (mayonnaise en dosette)</i></p> <p><i>Sauté de veau aux olives</i></p> <p><i>Coquillettes</i></p> <p><i>Vache qui rit</i> </p> <p><i>Pomme</i> </p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Salade vendéenne</i> </p> <p><i>Croque-Monsieur* et salade verte (pc)</i></p> <p><i>Yaourt à boire</i></p> <p><i>Tarte au flan</i> </p> <p><u>Substitution</u></p> <p><i>S/P : Croque monsieur au jambon de dinde</i></p>	<p><i>Tarte aux trois fromages</i></p> <p><i>Boulettes de bœuf façon kefta</i> </p> <p><i>Courgettes à la tomate</i></p> <p><i>Camembert</i></p> <p><i>Banane</i> </p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p><i>Accras de poisson</i></p> <p><i>Sauté de porc au caramel*</i></p> <p><i>Haricots beurre</i></p> <p><i>Fromage blanc nature</i></p> <p><i>Raisin</i></p> <p><u>Substitution</u></p> <p><i>S/P : Sauté de poulet</i></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>S/P : sans porc</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>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS CHAUMONTEL

Semaine du 08 au 12 novembre 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Betteraves à l'échalote</i></p> <p><i>Pilon de poulet mariné rôti</i> </p> <p><i>Potatoes</i></p> <p><i>Pyrénées</i></p> <p><i>Orange</i></p>	<p><i>Tomate au thon</i></p> <p><i>Bœuf bourguignon (pc)</i>  </p> <p><i>Tomme blanche</i></p> <p><i>Compote de pommes</i> </p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p><i>Concombres à la crème</i></p> <p><i>Veggy Burger multicéréales</i></p> <p><i>Gratin dauphinois</i></p> <p><i>Yaourt fermier enseau</i>  </p>	
VENREDI	INFORMATIONS
<p><i>Salade d'Ebly</i> </p> <p><i>Filet de colin façon papillote</i> </p> <p><i>Gratin de chou-fleur</i></p> <p><i>Edam</i></p> <p><i>Clémentine</i></p>	<p><i>Veggy Burger</i> : carottes, salsifis, oignons, pommes de terre, blé, riz, seigle, orge, persil, ail, basilic.</p> <p><i>Salade d'Ebly</i> : Ebly, tomates, poivrons, olives</p> <p>S/P : sans porc</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>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS CHAUMONTEL

Semaine du 15 au 19 novembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Potage velouté de carottes</p> <p>Sauté de dinde à la cocotte</p> <p>Semoule aux raisins</p> <p>Cœur des Dames</p> <p>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 </p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Mijoté de légumes </p> <p>Bleu </p> <p>Gâteau aux noix et au chocolat </p>	<p>Pizza</p> <p>Cassoulet* (pc) </p> <p>Kiri </p> <p>Raisin</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Cassoulet sans porc</p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade de légumes à l'italienne</p> <p>Filet de lieu frais à la provençale  « Pêche Française »</p> <p>Riz</p> <p>Coulommiers</p> <p>Kaki</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> <p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none">➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison➤ * Plat contenant du porc



MENUS CHAUMONTEL

Semaine du 22 au 26 novembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Maquereau à la tomate</p> <p>Sauté d'agneau marengo</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Compote de pommes </p>	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p><u>Œuf dur</u>  <u>mayonnaise</u></p> <p><u>Bouchées de riz façon thai</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</p> <p>Boudin blanc à l'orange*</p> <p>Duo de courgettes</p> <p>Pont-l'Evêque </p> <p>Raisin </p> <p><u>Substitution</u> S/P : Saucisses de volaille</p>	<p>Salade verte</p> <p>Paella* (pc) </p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Poire au chocolat</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Paella sans porc</p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade piémontaise </p> <p>Steak haché de cabillaud à la bordelaise</p> <p>Gratin de salsifis</p> <p>Banane</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>S/P : sans porc</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>



MENUS CHAUMONTEL

Semaine du 29 novembre au 03 décembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Potage tomate</p> <p>Blanquette de veau</p> <p>Riz</p> <p>Saint-Nectaire </p> <p>Pomme </p>	<p>Quiche lorraine*</p> <p>Saucisse fumée*</p> <p>Cocos mijotés</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Poire </p> <p><u>Substitution</u> S/P : Tarte au fromage – Saucisses de volaille</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Macédoine de légumes vinaigrette</p> <p>Cassolette de poissons </p> <p>Boulghour</p> <p>Gouda</p> <p>Far breton </p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Carottes râpées </p> <p>Couscous végétal (pc) </p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Clémentine</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p></p> <p>Chou blanc à la japonaise</p> <p>Feuilleté de poisson beurre blanc</p> <p>Gratin de poireaux</p> <p>Camembert </p> <p>Raisin</p>	<p><u>Chou blanc à la japonaise</u> : chou blanc, sésame, soja, sucre roux.</p> <p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 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 CHAUMONTEL

Semaine du 06 au 10 décembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Salade fleurette</p> <p>Poulet rôti mariné </p> <p>Coquillettes</p> <p>Buchette </p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Salade coleslaw </p> <p>Fish and chips sauce tartare (pc) </p> <p>Petit moulé</p> <p>Crème dessert praliné</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Marbré au saumon sauce safranée</p> <p>Sauté d'agneau aux fruits secs</p> <p>Semoule</p> <p>Pont-l'Evêque </p> <p>Orange </p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Salade Mexico </p> <p>Curry de lentilles (pc) </p> <p>Fromage blanc sucré </p> <p>Poire </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Saucisson sec*</p> <p>Rôti de porc à la moutarde*</p> <p>Haricots verts</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Gaufre liégeoise</p> <p><u>Substitution</u></p> <p>S/P : Galantine de volaille – Rôti de dinde</p>	<p><u>Salade fleurette</u> : chou-fleur, dés de carottes, maïs, cornichons</p> <p><u>Fish and chips</u> : poisson pané, frites et sauce tartare.</p> <p><u>Curry de lentilles</u> : lentilles, carottes, petits pois, pommes de terre, oignons, persil.</p> <p><u>Salade Mexico</u> : maïs, tomates, concombres.</p> <p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none">➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison➤ * Plat contenant du porc



MENUS CHAUMONTEL

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 </p> <p>Steak haché et ketchup </p> <p>Macaroni au beurre</p> <p>Livarot </p> <p>Banane sauce chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Tarte aux poireaux</p> <p>Gratin d'aubergines  façon moussaka (pc)</p> <p>Cheddar</p> <p>Litchi</p>	<p>Repas de Noël</p> 
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Pavé de poisson mariné à l'huile d'olive </p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Brie </p> <p>Poire</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> <p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 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 CHAUMONTEL

Semaine du 20 au 24 décembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Sardines à l'huile</p> <p>Sauté de veau à l'ancienne</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Boursin nature </p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Riz niçois</p> <p>Potée auvergnate* (pc) </p> <p>Cœur des Dames</p> <p>Clémentine </p> <p><u>Substitution</u> S/P : Potée sans porc</p>
MERCREDI	JEUDI
<p> Menu Végétarien </p> <p>Terrine de légumes mayonnaise</p> <p>Tortilla </p> <p>Haricots verts </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Grillé aux pommes</p>	<p>Salade arlequin </p> <p>Sauté de bœuf aux olives </p> <p>Poêlée de légumes forestière</p> <p>Rondelé nature</p> <p>Ananas au sirop</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Pomelos</p> <p>Pavé de colin à la tomate </p> <p>Riz</p> <p>Carré de l'est</p> <p>Pomme</p>	<p><u>Salade arlequin</u> : pâtes, tomates, jambon de dinde, maïs, olives noires.</p> <p><u>Tortilla</u> : œufs, pommes de terre, oignons.</p> <p><u>Potée auvergnate</u> : saucisse, échine, carottes, navets, pommes de terre, chou vert.</p> <p><u>Riz niçois</u> : riz, thon, poivrons, olives</p> <p>S/P : sans porc</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



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS CHAUMONTEL

Semaine du 27 au 31 décembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Velouté de potiron</p> <p>Rôti de porc au thym*</p> <p>Chou-fleur au beurre</p> <p>Camembert </p> <p>Kiwi</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Rôti de dinde</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Cheeseburger </p> <p>Frites</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Donuts</p>
MERCREDI	JEUDI
<p> Menu Vegetarien</p> <p>Salade verte </p> <p>Lasagnes provençales</p> <p>Chanteneige</p> <p>Compote pommes-fraises</p> <p></p>	<p>Salades des Andes</p> <p>Sauté de dinde chasseur</p> <p>Mijoté de légumes</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Banane </p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Pâté en croute *</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Purée</p> <p>Emmental </p> <p>Flan vanille</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Pâté de volaille</p>	<p><u>Salade des Andes</u> : quinoa, concombres, radis, tomates, surimi.</p> <p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none">➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison➤ * Plat contenant du porc

