






# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS CHAUMONTEL

Semaine du 01 au 03 septembre 2021

<b>LUNDI</b> <i>Centre de loisirs</i>	<b>MARDI</b> <i>Centre de loisirs</i>
<b>MERCREDI</b> <i>Centre de loisirs</i>	<b>JEUDI</b>
	 <p>Melon  *** Spaghetti Bolognaise (pc)  *** Kiri *** Cookies</p>
<b> VENDREDI</b>	<b>« INFORMATIONS »</b>
<p>Salade brésilienne </p> <p>Rôti de porc à la moutarde* </p> <p>Petits pois</p> <p>Rondelé nature</p> <p>Banane</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/P : Rôti de dinde</p>	<p><u>Salade brésilienne</u> : cœurs de palmiers, pdt, tomates, maïs.</p> <p><u>S/P</u> : Sans porc</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS CHAUMONTEL

Semaine du 06 au 10 septembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Saucisson sec*</p> <p>Bœuf bourguignon (pc)  </p> <p>Croc'lait</p> <p>Compote pommes fraises</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/P : Terrine de poisson</p>	<p><i>Menu Vegetarien</i></p> <p><u>Salade carioca</u> </p> <p><u>Raviolini ricotta et épinards (pc)</u></p> <p><u>Tarte normande</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p></p> <p>Salade des îles</p> <p>Pizza Tex Mex et salade composée (pc)</p> <p>Saint-Nectaire </p> <p>Purée de fruits</p>	<p> Œuf dur mayonnaise</p> <p>Poule au pot (pc) </p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Poire</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Terrine de légumes mayonnaise</p> <p>Filet de merlu à la florentine </p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Coulommiers</p> <p>Ananas</p>	<p><u>Salade carioca</u> : maïs, poivrons, dés de carottes, haricots rouges, petits pois, cornichons</p> <p><u>Salade composée</u> : tomates, salade verte, maïs, oignons rouges</p> <p><u>Pizza Tex Mex</u> : viande hachée sauce barbecue, poivrons, fromage</p> <p><u>Salade des îles</u> : chou blanc, ananas, poivrons, vinaigrette</p> <p><u>Filet de merlu florentine</u> : béchamel, épinards, parmesan</p> <p><b>S/P : Sans porc</b></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>



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS CHAUMONTEL

Semaine du 13 au 17 septembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Melon </p> <p>Escalope viennoise</p> <p>Farfalle</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Nectarine</p>	<p></p> <p>Salade Athéna</p> <p>Colin gratiné au fromage </p> <p>Ratatouille et pommes vapeur</p> <p>Fromage frais aux fruits </p> <p>Cookies vanille</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Saucisson à l'ail *</p> <p>Endives au jambon*(pc) </p> <p>Kiri </p> <p>Quatre-quarts </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/P : Mortadelle pur volaille</p>	<p></p> <p>Salade bellagio</p> <p>Sauté de bœuf au paprika </p> <p>Trio de légumes </p> <p>Fromage ovale</p> <p>Banane</p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p> <b>Menu Végétarien</b> </p> <p><u>Carottes râpées</u> </p> <p><u>Tomates farcies veggi's</u></p> <p><u>Riz</u></p> <p><u>Yaourt sucré</u></p> <p><u>Pomme</u> </p>	<p><u>Salade Athéna</u> : concombres, tomates, féta, olives noires, oignons rouges.</p> <p><u>Tomates farcies veggi's</u> : tomates, oignons, carottes, épices</p> <p><u>Salade bellagio</u> : pâtes, tomates, poivrons, mayonnaise</p> <p><u>Trio de légumes</u> : carottes, brocolis, chou-fleur</p> <p><b>S/P : Sans porc</b></p> <p>➤ <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u></p> <p>➤ <b>* Plat contenant du porc</b></p>



Produit Issu de l'agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Plat fait maison

# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS CHAUMONTEL

Semaine du 20 au 24 septembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Petit salé aux lentilles* (pc) ☰</p> <p>Camembert </p> <p>Prune</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/P : Rôti de dinde aux lentilles</p>	<p>Taboulé ☰</p> <p>Rissolette de veau</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Chanteneige</p> <p>Banane </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade vigneronne* ☰</p> <p>Gigot d'agneau au thym</p> <p>Flageolets</p> <p>Cantal </p> <p>Panacotta aux fruits rouges ☰</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/P : Céleri rémoulade</p>	<p> <b>Menu Végétarien</b> </p> <p><u>Œuf dur</u>  <u>mayonnaise</u></p> <p><u>Crêpe au fromage</u></p> <p><u>Haricots verts persillés</u></p> <p><u>Pâtisserie</u></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade d'automne ☰</p> <p>Brandade de poissons (pc) ☰ </p> <p>Petit suisse nature </p> <p>Pomme </p>	<p><u>Salade vigneronne</u> : céleri, saucisse de Francfort, raisins secs, mayonnaise.</p> <p><u>Salade d'automne</u> : salade verte, noix, emmental</p> <p>S/P : Sans porc</p> <p><u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u></p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>













# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS CHAUMONTEL

Semaine 27 septembre au 01 octobre 2021

LUNDI	MARDI
 <p><b>Menu Végétarien</b></p> <p><u>Melon charentais</u></p> <p><u>Omelette basquaise</u></p> <p><u>Pommes rissolées</u></p> <p><u>Croc lait</u> </p> <p><u>Tarte au chocolat</u></p> 	<p><i>Salade de riz à la niçoise</i> </p> <p><i>Paupiette de dinde aux champignons</i></p> <p><i>Gratin de courgettes</i></p> <p><i>Saint-Bricet</i></p> <p><i>Poire</i> </p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Tarte tomate chèvre</i></p> <p><i>Filet de lieu frais beurre blanc « pêche française »</i> </p> <p><i>Duo de fleurettes</i></p> <p><i>Cœur des Dames</i></p> <p><i>Marbré aux pépites de chocolat</i> </p>	<p><i>Concombres</i>  <i>vinaigrette</i></p> <p><i>Sauté de poulet au curry</i></p> <p><i>Nouilles sautées</i></p> <p><i>Coulommiers</i></p> <p><i>Raisin</i></p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Tranche de surimi mayonnaise</i></p> <p><i>Filet de hoki meunière</i></p> <p><i>Gratin provençal</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i> </p> <p><i>Pomme</i> </p>	<p><u>Gratin provençal</u> : pdt, tomates, courgettes, poivrons, aubergines, thym</p> <p><u>Salade de riz à la niçoise</u> : riz, poivrons, tomates, olives, oignons</p> <p><u>Duo de fleurettes</u> : chou-fleur, brocolis</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>



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS CHAUMONTEL

Semaine du 04 au 08 octobre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Pomelos</p> <p>Escalope de poulet à la crème</p> <p>Spaghetti</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Poires au sirop</p>	<p>Potage poireaux et pommes de terre</p> <p>Quenelles de brochet sauce Nantua</p> <p>Riz</p> <p>Vache Picon</p> <p>Crème dessert chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Terrine de saumon sauce cocktail</p> <p>Normandin de veau sauce aux oignons</p> <p>Semoule</p> <p>Rouy</p> <p>Clafoutis tutti frutti 🏠</p>	<p><b>Menu Végétarien</b></p> <p><u>Salade verte et croûtons</u></p> <p><u>Nuggets de maïs</u></p> <p><u>Haricots verts</u></p> <p><u>Emmental</u></p> <p><u>Banane</u> </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade surprise 🏠</p> <p>Steak haché de bœuf </p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Bûche du Pilat</p> <p>Kiwi </p>	<p><u>Salade surprise</u> : pâtes, tomates, maïs, mayonnaise.</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>



# armor cuisine

*la cuisine traditionnelle au service de la collectivité*



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS CHAUMONTEL

Semaine du 18 au 22 octobre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Pommes de terre au thon</p> <p>Carbonade de bœuf  </p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Pomme </p>	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>Carottes râpées </p> <p><u>Lasagnes végétariennes (pc)</u></p> <p><u>Petit suisse sucré</u></p> <p><u>Eclair au chocolat</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade Louisiane</p> <p>Crêpinette au jus *</p> <p>Pommes sautées</p> <p><u>Maroilles</u> </p> <p><u>Mousse noix de coco</u> </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/P : Paupiette de dinde</p>	<p>Nems au poulet</p> <p>Sauté de poulet façon thaï </p> <p>Légumes Wok</p> <p>Samos</p> <p>Orange</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Steak haché de saumon</p> <p>Courgettes à la crème</p> <p>Boursin ail et fines herbes</p> <p>Banane</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/P : Friand au fromage</p>	<p><u>Salade Louisiane</u> : tomates, haricots rouges, maïs</p> <p><u>Légumes Wok</u> : julienne de légumes, haricots verts, brocolis, soja, sésame,</p> <p><u>Carbonade de bœuf</u> : oignons, carottes, thym, laurier, cassonade.</p> <p><u>S/P</u> : Sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u></li><li>➤ <b>* Plat contenant du porc</b></li></ul>





# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité  
**MENUS CHAUMONTEL Centres de loisirs**  
 Semaine du 25 au 29 octobre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Potage velouté de légumes</p> <p>Cachupa*(pc) </p> <p>Camembert</p> <p>Crème dessert vanille </p> <p><u>Plat de substitution</u></p> <p><i>S/P</i> : Cachupa au saucisse de volaille</p>	<p><b>Menu Végétarien</b></p> <p>Pizza au fromage </p> <p><u>Œufs durs et épinards sauce mornay</u> (nc) </p> <p>Compote de pommes</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Sardines beurre</p> <p>Bouchée à la reine </p> <p>Riz</p> <p>Brie </p> <p>Pomme </p>	<p>Salade croquante </p> <p>Hachis parmentier (pc)  </p> <p>Mimolette</p> <p>Poires au chocolat</p>
VENREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p>Salade de coquillettes </p> <p>Lieu frais au beurre citronné (pêche française) </p> <p>Gratin de légumes </p> <p>Edam</p> <p>Beignet à la framboise</p>	<p><u>Salade de coquillettes</u> : coquillettes, thon, poivrons, tomates, oignons rouges.</p> <p><u>Cachupa*</u> : saucisse, haricots blancs, maïs, tomates, carottes, courgettes. (Plat du Cap Vert)</p> <p><u>Salade croquante</u> : radis, carottes, cèleri, vinaigrette</p> <p><u>S/P</u> : Sans porc</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> </ul>

