














armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 03 au 07 janvier 2022

LUNDI	MARDI
<p>Potage potiron</p> <p>Pot-au-feu (pc)  </p> <p><u>Coulommiers</u></p> <p>Clémentine </p>	 <p>Salade de concombres </p> <p>Tomate farcie veggi 's</p> <p>Riz</p> <p>Kiri </p> <p>Mousse au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Sardine au beurre</p> <p>Sauté de veau marengo</p> <p>Spaghetti</p> <p><u>Cantal</u> </p> <p><u>Nashi</u></p>	<p>Salade verte  vinaigrette à l'orange</p> <p>Parmentier de canard (pc) </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Galette des rois </p> 
VENDREDI	INFORMATIONS
<p><u>Ouf dur mayonnaise</u></p> <p>Filet de colin meunière</p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Petit suisse aux fruits </p> <p><u>Pomme</u> </p>	<p><u>Pot-au-feu</u> : bœuf, carottes, poireaux, navets, pdt, (chou vert / adulte).</p> <p><u>Légumes du pot</u> : carottes, navets, poireaux, pdt.</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 ➤ <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire













armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS




Semaine du 10 au 14 janvier 2022

LUNDI	MARDI
<p>Accras de poisson</p> <p>Bœuf aux carottes (pc)  </p> <p><u>Yaourt aux fruits mixés</u>  Boursin</p>	<p>Potage tomate</p> <p>Sauté de dinde vallée d'Auge</p> <p>Pommes de terre en quartiers</p> <p><u>Emmental</u> </p> <p>Eclair au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pâté forestier *</p> <p>Sauté de poulet sauce basquaise Gratin dauphinois</p> <p>Livarot </p> <p>Far breton aux pommes </p>	 <p><u>Betteraves mimosa</u></p> <p><u>Chili végétarien (pc)</u> </p> <p><u>Tartare nature</u></p> <p><u>Chocolat Liégeois</u> </p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Crêpe au fromage</p> <p>Filet de merlu citronné  Haricots verts persillés</p> <p><u>Fromage frais aromatisé</u> <u>Banane</u></p>	<p><u>Chili végétarien</u> : égrainé de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz</p> <p><u>Riz antibois</u> : riz, concombres, maïs, thon, poivrons, olives, vinaigrette</p> <ul style="list-style-type: none">➤ <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u>➤ * <u>Plat contenant du porc</u>➤ <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire



armor cuisine






la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

LUNDI	MARDI
<p><i>Potage (poireaux et pommes de terre)</i></p> <p><i>Rôti de dindonneau sauce forestière</i></p> <p><i>Coquillettes</i></p> <p><i>Fromage blanc nature </i></p> <p><i>Orange </i></p>	<p><i>Carottes râpées</i></p> <p><i>Dés de colin aux graines de céréales </i></p> <p><i>Lentilles vertes</i></p> <p><i>Brie </i></p> <p><i>Gâteau basque</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Tranche de surimi mayonnaise</i></p> <p><i>Chipolatas* </i></p> <p><i>Petit-pois carottes</i></p> <p><i>Mimolette</i></p> <p><i>Litchi</i></p>	<p><i>Pâté en croûte*</i></p> <p><i>Rosini au thon</i></p> <p><i>Choucroute* (pc) </i></p> <p><i>Colombo de veau (pc) </i></p> <p><i>Carré de l'Est</i></p> <p><i>Gâteau fromage blanc à la fleur d'orange </i></p>
VENREDI	INFORMATIONS
 <p><i>Tarte aux trois fromages</i></p> <p><i>Green Burger</i></p> <p><i>Purée de potiron</i></p> <p><i>Compote de pommes fraises </i></p>	<p><i>Salade Landaise : salade verte, pdt, gésiers, tomates, maïs.</i></p> <p><i>Colombo de veau : courgettes, pdt, tomates, sauce au curry.</i></p> <p><i>Rosini au thon : Rosini(pâtes), thon, tomates</i></p> <p><i>Green Burger : quinoa rouge, brocolis, petit pois, chou frisé</i></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>En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire</i></p>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

LUNDI	MARDI
<p>Potage aux 7 légumes</p> <p>Cassoulet* (pc) </p> <p><u>Edam</u></p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Concombres à la crème </p> <p>Mitonné de bœuf aux oignons </p> <p>Courgettes sautées et pommes de terre</p> <p><u>Fromage ovale</u></p> <p>Clémentine</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Sardine beurre</p> <p>Boulettes d'agneau aux herbes de Provence</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Faisselle </p> <p>Ananas</p>	 <p>Salade coleslaw </p> <p>Pizza tomate chèvre et salade composée (pc)</p> <p>Samos</p> <p>Ile flottante</p>
VENDREDI	<p><u>Couscous végétal</u> : boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous.</p> <p><u>Trio de légumes</u> : Carottes, brocolis, chou-fleur</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>
<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Carottes au beurre</p> <p>Cantal </p> <p><u>Mousse au chocolat</u></p>	



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 31 janvier au 04 février 2022

LUNDI	MARDI
<p>Salade de l'Ouest</p> <p>Filet de poulet sauce chasseur</p> <p>Semoule</p> <p><u>Pont-l'évêque</u> </p> <p><u>Liégeois vanille</u></p>	<p>Nems au poulet</p> <p>Grignotines de porc sauce asiatique*</p> <p>Riz cantonais</p> <p>Litchi au sirop</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Crêpe jambon fromage *</p> <p>Emincé de bœuf aux oignons </p> <p>Haricots verts </p> <p>Crêpe au chocolat</p> <p>C'est la Chandeleur </p>	<p>Salade verte </p> <p>Hachis parmentier (pc) </p> <p><u>Emmental</u> </p> <p>Compote biscuitée</p>
<p>Pizza au fromage</p> <p><u>Œufs durs</u> et épinards </p> <p>Sauce mornay (pc) </p> <p>Petit suisse aux fruits </p> <p>Gâteau au chocolat</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>Sauce asiatique</u> : Vinaigre de vin blanc, miel, sauce soja, graine de sésame, gingembre, ail, oignons, poivre.</p> <ul style="list-style-type: none">➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison➤ * Plat contenant du porc➤ <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 07 au 11 février 2022 (CL Picardie)

LUNDI	MARDI
<p>Sardine à la tomate</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p><u>Edam</u></p> <p><u>Pomme</u> </p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Cassolette de poissons</p> <p>Frites</p> <p><u>Roulé aux fines herbes</u></p> <p>Crème dessert caramel</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Carottes râpées</p> <p>Sauté d'agneau au curry</p> <p>Lentilles vertes </p> <p><u>Maroilles</u> </p> <p><u>Tarte au flan</u> </p>	 <p><u>Samoussa aux légumes</u></p> <p><u>Omelette</u></p> <p><u>Chou-fleur au fromage</u> </p> <p><u>Petit moulé</u></p> <p><u>Compote de pommes</u> </p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Crêpe au fromage</p> <p>Feuilleté de poisson au beurre blanc</p> <p>Epinards à la crème </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> <p>➤ <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u></p> <p>➤ * Plat contenant du porc</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 14 au 18 février 2022 (CL Picardie)

LUNDI	MARDI
<p>Tarte aux poireaux</p> <p>Bœuf mironton </p> <p>Gratin de courgettes et tomates</p> <p><u>Carré frais</u> <u>Pomme</u> </p>	 <p><u>Œuf dur</u>  <u>mayonnaise</u></p> <p><u>Boulettes de sarrasin</u> <u>Haricots verts persillés</u></p> <p><u>Yaourt sucré</u>  <u>Orange sanguine</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pizza</p> <p>Rôti de dinde à la cocotte</p> <p>Chou-fleur et brocolis</p> <p><u>Fourme d'Ambert</u> </p> <p>Panacotta au coulis de fruits </p>	<p>Potage potiron</p> <p>Emincé de poulet façon kebab Boulghour</p> <p><u>Kiwi</u> Brownies</p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Salade verte  et croûtons vinaigrette à l'échalote</p> <p>Lieu frais saveurs provençales (<u>Pêche Française</u>)</p> <p>Röstis aux légumes</p> <p><u>Cheddar</u></p> <p>Poire</p>	<p><u>Salade de tortis napolitaine</u> : tortis, tomates, olives, basilic, vinaigrette. <u>Salade alsacienne</u> : salade verte, croûtons, emmental, cervelas, vinaigrette <u>Macédoine à la russe</u> : macédoine de légumes, thon, œuf dur, mayonnaise.</p> <ul style="list-style-type: none">➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison➤ * Plat contenant du porc➤ <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire




armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 21 au 25 février 2022 (CL IDF)

LUNDI	MARDI
<p><i>Maquereau à la tomate</i></p> <p><i>Paupiette de veau à la tomate</i></p> <p><i>Petit-pois</i> </p> <p><i>Clémentine</i></p> <p><i>Liégeois vanille</i></p>	 <p><i>Betteraves mimosa</i> </p> <p><i>Raviolini ricotta et épinards (pc)</i></p> <p><i>Chanteneige</i></p> <p><i>Tarte au flan</i> </p>
MERCREDI	
<p><i>Flammekueche gratinée*</i></p> <p><i>Emincé de poulet au gingembre</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>Radis beurre</i></p> <p><i>Tagliatelles au saumon (pc)</i> </p> <p><i>Tartare ail et fines herbes</i></p> <p><i>Flan nappé caramel</i> </p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p><i>Salade de crudités vinaigrette à l'estragon</i></p> <p><i>Boulettes de bœuf mironton</i>  </p> <p><i>Coquillettes</i></p> <p><i>Kiri</i></p> <p><i>Orange</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> <p>.</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>➤ <i>En souligné</i> : Les préconisations conformes au plan alimentaire



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 28 février au 04 mars 2022 (CL IDF)

LUNDI	MARDI
<p>Salade parisienne</p> <p>Blanc de poulet au velouté de tomate</p> <p>Gratin de potiron</p> <p><u>Camembert</u> </p> <p>Kiwi</p>	 <p>MARDI GRAS</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade de cœurs d'artichauts</p> <p>Bœuf aux olives </p> <p>Semoule </p> <p>Bleu </p> <p><u>Mousse au chocolat</u> </p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Tajine de poissons et pommes de terre (pc)  </p> <p>Six de Savoie</p> <p>Crème dessert pistache</p>
VENREDI	INFORMATIONS
 <p><u>Croustillants de mozzarella</u></p> <p><u>Omelette basquaise</u></p> <p><u>Coquillettes</u> </p> <p><u>Banane</u> </p>	<p><u>Salade parisienne</u> : Pdt, tomates, jambon de dinde</p> <ul style="list-style-type: none">➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison➤ * Plat contenant du porc➤ <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire





armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 07 au 11 mars 2022

LUNDI	MARDI
<p>Tarte au fromage</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce tomate Farfalle</p> <p><u>Coulommiers</u></p> <p><u>Pomme</u> </p>	<p>Velouté de légumes </p> <p>Saucisse fumée*</p> <p>Lentilles au jus</p> <p>Faisselle </p> <p>Madeleine pépites au chocolat </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Macédoine de légumes et pointes d'asperges</p> <p>Sauté de bœuf à l'ancienne </p> <p>Courgettes et pommes de terre</p> <p><u>Vache qui rit</u> </p> <p><u>Far breton aux pruneaux</u> </p>	 <p><u>Œuf dur mayonnaise</u> </p> <p><u>Galette de riz, lentilles colombo</u> <u>Haricots verts persillés</u></p> <p><u>Petit suisse nature</u> </p> <p><u>Eclair au chocolat</u></p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Surimi mayonnaise</p> <p>Filet de hoki à la niçoise  Semoule garnie</p> <p>Camembert</p> <p><u>Clémentine</u></p>	<p><u>Salade Louisiane</u> : maïs, haricots rouges, tomates <u>Sauté de bœuf à l'ancienne</u> : oignons, champignons, carottes, <u>Boulettes de volaille façon kefta</u> : poulet, tomates, oignons, persil, menthe <u>Galette de riz, lentilles colombo</u> : riz, blé, lentilles, épice colombo, blanc d'œuf, basilic, persil, cardamome.</p> <p>➤ <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u></p> <p>➤ * Plat contenant du porc</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 14 au 18 mars 2022

LUNDI	MARDI
<p>Quiche lorraine*</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Jeunes carottes</p> <p><u>Fromage blanc sucré</u>  <u>Orange</u></p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Steak haché sauce au fromage  Frites</p> <p><u>Buchette</u></p> <p><u>Fondant au chocolat</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Taboulé</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Pont l'évêque </p> <p><u>Crème brûlé</u> </p>	<p>Pâté de campagne *</p> <p>Filet de lieu frais (<u>Pêche Française</u>) </p> <p>Pommes röstis</p> <p><u>Brie</u></p> <p>Gâteau de semoule</p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
 <p><u>Concombre bulgare</u> </p> <p><u>Falafels à la sauce tomate</u></p> <p><u>Boulghour</u></p> <p><u>Compote de pommes et biscuit</u> </p>	<p><u>Spaghetti façon napolitaine</u> : pâtes, viande hachée, compotée de tomate, fromage râpé.</p> <p><u>Salade paysanne</u> : pommes de terre, oignons, cornichons, tomates, poivrons, persil</p> <p><u>Concombre bulgare</u> : crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre.</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➤ <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 21 au 25 mars 2022

LUNDI	MARDI
<p><i>Betteraves vinaigrette au miel</i></p> <p><i>Yassa de poulet (pc) </i></p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>Poire</i> <i>Liégeois vanille </i></p>	<p><i>Carottes râpées vinaigrette à l'orange </i></p> <p><i>Colin gratiné au fromage </i></p> <p><i>Macaroni</i></p> <p><i><u>Coulommiers</u></i></p> <p><i><u>Crème dessert chocolat</u></i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Feuilleté hot-dog*</i></p> <p><i>Crépinette au jus*</i></p> <p><i>Haricots verts persillés</i></p> <p><i><u>Tomme noire</u></i></p> <p><i><u>Quatre-quarts</u> </i></p>	<p>MENU DU PRINTEMPS</p> 
VENREDI	INFORMATIONS
 <p><i><u>Salade verte</u></i></p> <p><i><u>Parmentier de légumes (pc) </u></i></p> <p><i><u>Fromage blanc sucré </u></i></p> <p><i><u>Cookies vanille et aux pépites de chocolat</u></i></p>	<p><i><u>Yassa de poulet</u> : pilons de poulet, tomates, gingembre, citron confit / riz</i></p> <p><i><u>Parmentier de légumes</u> : purée de pommes de terre, carottes, haricots rouges, fèves, poivrons, oignons, tomates</i></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</i></p> <p>➤</p> <p>➤</p> <p>➤ <i>alimentaire</i></p>











armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 28 mars au 01 avril 2022

LUNDI	MARDI
<p>Salade de maïs au thon</p> <p>Paupiette de veau au jus</p> <p>Riz à la tomate</p> <p><u>Gouda</u></p> <p><u>Crème dessert praliné</u></p>	 <p><u>Tomates mozzarella</u></p> <p><u>Lasagnes à la provençale (pc)</u></p> <p><u>Mousse au chocolat</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade piémontaise</p> <p>Saucisse de Toulouse* Petit-pois </p> <p>Rondelé ail et fines herbes</p> <p>Crème dessert popcorn </p>	<p>Salade fantaisie</p> <p>Boulettes de bœuf sauce bourgeoise </p> <p>Haricots plats à la tomate fraîche</p> <p>Mimolette</p> <p><u>Flan nappé caramel</u></p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p>Concombre à la crème </p> <p>Filet de poisson pané </p> <p>Duo de carottes </p> <p><u>Croc-lait</u></p> <p><u>Banane</u> </p>	<p><u>Salade fantaisie</u> : pdt, tomate, maïs, concombre, olive verte</p> <p><u>Tajine d'agneau aux fruits secs</u> : agneau, pruneaux, abricots secs, amandes / semoule</p> <p><u>Salade piémontaise</u> : pdt, tomates, jambon de dinde, poivrons, olives, cornichons, œuf dur, mayonnaise</p> <p><u>Lasagnes à la provençale</u> : pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental</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➤ <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 04 au 08 avril 2022

LUNDI	MARDI
<p>Radis beurre </p> <p>Rissolette de veau</p> <p>Pommes vapeur persillées</p> <p>Livarot </p> <p>Crème dessert caramel</p>	<p>Salade fermière</p> <p>Filet de poulet rôti</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Mousse au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Tomates</p> <p>Sauté de veau à la cocotte Purée saint germain</p> <p><u>Saint-Nectaire</u></p> <p><u>Salade de fruits frais</u></p>	 <p>Salade Marco Polo </p> <p>Pizza au fromage et salade verte (pc)</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Pâtisserie</p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Roulade de volaille aux olives</p> <p>Beignets de calamars et sauce tartare Fusilli</p> <p>Yaourt à boire <u>Pomme</u> </p>	<p><u>Purée saint germain</u> : pdt et pois cassés</p> <p><u>Mijoté de légumes</u> : carottes, haricots plats, chou-fleur</p> <p><u>Salade Marco Polo</u> : pâtes, surimi, poivrons, mayonnaise, persil</p> <p><u>Salade fermière</u> : pdt, tomate, jambon de dinde, maïs.</p> <ul style="list-style-type: none">➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison➤ * Plat contenant du porc➤ <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 11 au 15 avril 2022 (CL Picardie)

LUNDI	MARDI
 <p><u>Cœuf dur</u>  (mayonnaise en dosette)</p> <p><u>Curry de lentilles (pc)</u> </p> <p><u>Yaourt au sucre de canne</u></p> <p><u>Poire</u></p>	<p>Salade coleslaw </p> <p>Grignotine de porc sauce barbecue *</p> <p>Gratin de courgettes </p> <p><u>Chanteneige</u></p> <p><u>Riz au lait</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade brésilienne</p> <p>Steak haché  sauce cheddar </p> <p>Semoule garnie aux légumes</p> <p><u>Cantal</u> </p> <p>Mousse à la framboise </p>	
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p>Carottes râpées</p> <p>Pavé de merlu sauce nordique </p> <p>Riz</p> <p>Rondelé au bleu</p> <p><u>Banane</u> </p>	<p><u>Curry de lentilles</u> : lentilles, carottes, petit-pois, pommes de terre, oignons, persil.</p> <p><u>Sauce nordique</u> : crème fraîche, aneth</p> <ul style="list-style-type: none">➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison➤ * Plat contenant du porc➤ <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire













armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 18 au 22 avril 2022 (CL Picardie)

LUNDI	MARDI
	<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts persillés </p> <p>St Môret</p> <p>Compote de pommes </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Mortadelle*</p> <p>Sauté de bœuf sauce charcutière </p> <p>Farfalle </p> <p>Fromage ovale</p> <p>Clafoutis aux poires et amandes</p>	 <p><i>Betteraves vinaigrette</i> </p> <p><i>Parmentier de légumes (pc)</i></p> <p><i>Yaourt sucré</i> </p> <p><i>Pomme</i> </p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p>Salade du Puy</p> <p>Colin meunière et citron</p> <p>Pommes rôtis</p> <p>Camembert </p> <p>Gâteau marbré au chocolat</p>	<p><u>Salade du Puy</u> : lentilles, carottes, maïs, échalote</p> <p><u>Carottes à la marocaine</u> : carottes, poivrons, raisins secs, cumin</p> <p><u>Parmentier de légumes</u> : purée de pommes de terre, carottes, haricots rouges, fèves, poivrons, oignons, tomates</p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤ * Plat contenant du porc</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 25 au 29 avril 2022 (CL IDF)

LUNDI	MARDI
<p>Tarte provençale</p> <p>Grignotine de porc au miel *</p> <p>Macaroni</p> <p>Coulommiers</p> <p>Liégeois café</p>	<p>Pastèque </p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Société crème</p> <p><u>Pâtisserie</u></p>
MERCREDI	JEUDI
 <p><u>Medaillon de saumon</u> <u>mayonnaise.</u></p> <p><u>Tortilla au fromage</u> </p> <p><u>Salade verte</u> </p> <p><u>Tarte au flan</u> </p>	<p>Saucisson sec*</p> <p>Aiguillettes de poulet à l'ananas</p> <p>Haricots beurre </p> <p>Fromage frais aromatisé <u>Kiwi</u></p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Concombre vinaigrette à la ciboulette </p> <p>Manchons de poulet rôti</p> <p>Frites</p> <p>Riz</p> <p><u>Banane</u></p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p><u>Tomate antiboise</u> : thon et poivrons</p> <p><u>Salade grecque</u> : concombres, tomates, féta, olives noires et vertes.</p> <p><u>Tortilla au fromage</u> : pdt, oignons, fromage</p> <p><u>Salade landaise</u> : salade verte, pommes sautées, gésiers, œuf dur, maïs</p> <p><u>Salade du Far West</u> : haricots rouges, maïs, tomates, oignons rouges</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>

