
















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>Salade Dolce Vita </p> <p>Emincé de poulet façon thaï</p> <p>Légumes façon wok</p> <p>Bleu </p> <p>Mousse au chocolat </p>	<p>Taboulé </p> <p>Boulettes d'agneau sauce au curry </p> <p>Carottes au jus </p> <p>Brie </p> <p>Abricots au sirop</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p>Carottes râpées </p> <p>Omelette</p> <p>Pommes vapeurs</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Orange</p>	<p><u>Légumes façon wok</u> : brocolis, julienne de légumes, haricots verts, champignons, pousses de soja, sésame.</p> <p><u>Salade Dolce Vita</u> : tortis, jambon de dinde, pomme golden, ananas, raisins secs, lait de coco, curry, mayonnaise.</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>  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités> * Plat contenant du porc



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU

Semaine du 08 au 12 mai 2023

LUNDI	MARDI
 <p>#208723915</p>	Tomate vinaigrette  Sauté de veau aux olives Fusilli Yaourt aromatisé Poire 
MERCREDI	JEUDI
 <p><i>Ouf dur mayonnaise</i>  <i>Falafels à la tomate</i> <i>Haricots verts</i>  <i>Tartare ail et fines herbes</i> <i>Quatre-quarts</i> </p>	Feuilleté au fromage Chipolatas grillées*  Rôstis aux légumes Gouda Fraises <i>Substitutions</i> <i>S/P : Saucisses de volaille</i>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<i>Cèleri rémoulade</i>  <i>Colin poêlé au beurre</i>  <i>Epinards à la crème</i>  <i>Buchette</i> <i>Pomme</i> 	<i>S/P : Sans porc</i> <ul style="list-style-type: none">> L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison>  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités> * Plat contenant du porc



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU

Semaine du 15 au 19 mai 2022

LUNDI	MARDI
 <p>Melon  Croustillants au fromage Coquillettes Brownies</p>	<p>Œuf dur  mayonnaise Calamars à la romaine Haricots plats à la tomate Tomme blanche Compote biscuitée</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Maquereaux à la tomate Omelette au fromage  Salade surprise Cantal  Gâteau au chocolat </p>	 <p>Jour férié</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p>PONT DE L'ASCENSION</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>  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités> * Plat contenant du porc



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>Salade grecque </p> <p>Fricadelle de bœuf à la tomate </p> <p>Riz</p> <p>St-Morêt</p> <p>Ile flottante</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Tarte tomate et chèvre</p> <p>Cuisse de poulet rôti</p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>Pont-l'Evêque </p> <p>Clafoutis tutti-frutti </p>	<p>Salade brésilienne</p> <p>Burger de veau à la moutarde</p> <p>Ebly</p> <p>Faisselle</p> <p>Poire </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><u>Salade grecque</u> : concombre, tomate, fêtas, oignons rouges, olives noires</p> <p><u>Salade brésilienne</u> : cœurs de palmier, tomates, maïs</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>  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités> * Plat contenant du porc













armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU

Semaine du 29 mai au 02 juin 2023

LUNDI	MARDI
<p>Bon lundi</p>  <p>© lafannette</p>	<p>Tomate </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Fusilli</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Madeleine </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Quiche Lorraine*</p> <p>Médailillon de merlu beurre blanc</p> <p>Jardinière de légumes </p> <p>Cheddar</p> <p>Gâteau basque</p> <p><i>Substitutions</i> S/P : Tarte au fromage</p>	<p>Melon vert </p> <p>Couscous « boulettes / merguez » (pc) </p> <p>Kiri</p> <p>Nectarine</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p>Concombres au yaourt </p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Compote Pommes-fraises</p>	<p><u>Ebly cocktail</u> : Ebly, tomates, crevettes, aneth, vinaigrette</p> <p>S/V : Sans viande S/P : Sans porc</p> <ul style="list-style-type: none">> L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison>  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités> * Plat contenant du porc














armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU

Semaine du 05 au 09 juin 2023

LUNDI	MARDI
<p><i>Œuf dur (mayonnaise en dosette)</i></p> <p><i>Rôti de dindonneau sauce tomate</i></p> <p><i>Coquillettes</i></p> <p><i>Mimolette</i></p> <p><i>Compote pommes fraise</i></p>	<p><i>Saucisson sec*</i></p> <p><i>Hachis Parmentier (pc)</i>  </p> <p><i>Camembert</i></p> <p><i>Croisillon aux pommes</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Pastèque</i> </p> <p><i>Grignotine de porc sauce barbecue *</i></p> <p><i>Cocos mijotés</i></p> <p><i>Emmental</i> </p> <p><i>Mousse à la framboise</i> </p> <p><i>Substitutions</i> <i>S/P : Rôti de veau au thym</i></p>	 <p><i>Carottes râpées</i></p> <p><i>Boulettes de sarrasin</i> <i>Lentilles garnies (pc)</i> </p> <p><i>Yaourt au sucre de canne</i> </p> <p><i>Muffin au chocolat</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Feuilleté hot dog*</i></p> <p><i>Pavé de poisson napolitain</i> </p> <p><i>Poêlée de légumes</i> </p> <p><i>Saint nectaire</i></p> <p><i>Cerises</i></p> <p><i>Substitutions</i> <i>S/P : Feuilleté au fromage</i></p>	<p><i>S/P : Sans porc</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i>➤  <i>Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</i>➤ <i>* Plat contenant du porc</i>



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>Gratin de légumes du jardin</i> </p> <p><i>Tartare ail et fines herbes</i></p> <p><i>Crème dessert vanille</i> </p>	<p><i>Radis beurre</i></p> <p><i>Raviolis au bœuf gratinés</i> <i>au fromage (pc)</i> </p> <p><i>Vache Picon</i></p> <p><i>Tarte aux fruits</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Carottes râpées</i> </p> <p><i>Tomate farcie</i> </p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>Rondelé au sel de Guérande</i></p> <p><i>Flan nappé caramel</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></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p><i>Concombre vinaigrette</i> </p> <p><i>Omelette</i></p> <p><i>Pommes röstis</i></p> <p><i>Kiri</i></p> <p><i>Compote de pommes</i></p>	<p><i>Gratin de légumes du jardin</i> : poireaux, carottes, courgettes, petits pois</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">> L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison>  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités> * Plat contenant du porc



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU

Semaine du 19 au 23 juin 2023

LUNDI	MARDI
<p>Melon jaune</p> <p>Jambonneau aux petits légumes*</p> <p>Fusilli au beurre</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Pêche</p> <p><i>Substitutions</i></p> <p><i>S/P : Jambon de dinde aux petits légumes</i></p>	<p>Concombres à la crème </p> <p>Fish and chips (pc) </p> <p>Maroilles </p> <p>Galette bretonne</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Surimi mayonnaise</p> <p>Croque-Monsieur* et salade mixte (pc)</p> <p>Emmental</p> <p>Donuts</p> <p><i>Substitutions</i></p> <p><i>S/P : Croque-monsieur au jambon de dinde</i></p>	 <p>Melon charentais </p> <p>Raviolinis ricotta épinards (pc)</p> <p>Cantafras</p> <p>Eclair au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Paupiette de dinde sauce normande</p> <p>Ratatouille et pommes de terre </p> <p>Petit-suisse aux fruits </p> <p>Pomme</p>	<p><i>Salade mixte</i> : tomates et salade verte</p> <p><i>Fish and chips</i> : beignets de poissons, frites, sauce tartare</p> <p><i>S/P : Sans porc</i></p> <ul style="list-style-type: none">> L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison>  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités> * Plat contenant du porc



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU

Semaine du 26 au 30 juin 2023

LUNDI	MARDI
<p>Salade de radis et abricots secs</p> <p>Bœuf bourguignon (pc) </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Ananas</p>	<p>Pastèque</p> <p>Beignets de calamars et sauce tartare</p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Livarot </p> <p>Marbré au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p><u>Pizza</u></p> <p><u>Œufs durs sauce mornay</u></p> <p><u>Epinards à la crème</u> </p> <p><u>Yaourt aromatisé</u> </p> <p><u>Salade de fruits frais</u></p>	<p>Salade verte vinaigrette ciboulette</p> <p>Paëlla (pc) </p> <p>Petit louis</p> <p>Pêche</p> <p><u>Substitutions</u> 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><u>Salade d'avocat</u> : Avocats, concombre, tomates, oignons rouges</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➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités➤ * Plat contenant du porc



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU

Semaine du 03 au 07 juillet 2023

LUNDI	MARDI
<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Chanteneige</p> <p>Cerises</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Lasagnes Bolognaise (pc) </p> <p>Edam</p> <p>Gaufre liégeoise</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Concombre vinaigrette </p> <p>Filet de colin à la provençale </p> <p>Boulgour</p> <p>Buchette</p> <p>Mousse au chocolat maison </p>	<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Escalope de poulet au jus</p> <p>Carottes persillées </p> <p>Fromage blanc</p> <p>Banane</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> <i>SP : Jambon de dinde</i></p>	<p><i>Salade surprise : pâtes, mais, mayonnaise</i></p> <p><i>S/P : Sans porc</i></p> <ul style="list-style-type: none">> <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i>>  <i>Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</i>> * <i>Plat contenant du porc</i>

