









MENUS CHAUMONTEL














Semaine du 06 au 10 février 2023

LUNDI	MARDI
<p>Potage (carottes et pommes de terre)</p> <p>Sauté de porc à la moutarde*</p> <p>Poêlée Victoria</p> <p>Edam</p> <p>Flan vanille</p> <p><i>Substitution</i> S/P : Sauté de dinde à la moutarde</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Moules marinières</p> <p>Frites</p> <p>Chantailou ail et fines herbes</p> <p>Poire </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Carottes râpées</p> <p>Sauté d'agneau au curry</p> <p>Semoule</p> <p>Maroilles </p> <p>Tarte au flan </p>	 <p><i>Samoussa aux légumes</i></p> <p><i>Omelette</i></p> <p><i>Chou-fleur au fromage</i> </p> <p><i>Petit moulé</i></p> <p><i>Compote de pommes</i> </p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Pavé de merlu au citron vert </p> <p>Petit-pois </p> <p>Buchette</p> <p>Cookies à la vanille et aux pépites de chocolat</p> <p><i>Substitution</i> S/P : Friand au fromage</p>	<p><i>Poêlée Victoria</i> : petit-pois, carottes, haricots plats, ananas</p> <p>S/P : Sans porc</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>



MENUS CHAUMONTEL












Semaine du 13 au 17 février 2022 (CL Picardie)

LUNDI	MARDI
<p>Tarte aux poireaux</p> <p>Bœuf mironton </p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Carré frais</p> <p>Pomme </p>	 <p><u>Cœuf dur</u>  mayonnaise</p> <p><u>Boulettes de sarrasin</u> <u>Haricots verts persillés</u></p> <p><u>Yaourt sucré</u>  Orange</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pizza</p> <p>Endives  au jambon* (pc) </p> <p>Fourme d'Ambert </p> <p>Panacotta au coulis de fruits </p> <p><i>Substitution</i> S/P : Endives au jambon de dinde</p>	<p>Potage potiron</p> <p>Emincé de poulet façon kebab</p> <p>Boulghour</p> <p>Petit suisse aux fruits </p> <p>Brownies</p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p>Salade verte  et croûtons vinaigrette à l'échalote</p> <p>Poisson meunière </p> <p>Röstis aux légumes</p> <p>Cheddar</p> <p>Madeleine </p>	<p>S/P : Sans porc</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>



MENUS CHAUMONTEL - CENTRES DE LOISIRS












Semaine du 20 au 24 février 2023

LUNDI	MARDI
<p>Potage (velouté aux champignons)</p> <p>Paupiette de veau à la tomate</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Vache Picon</p> <p>Clémentine</p>	 <p><i>Betteraves mimosa</i> </p> <p><i>Raviolini ricotta et épinards (pc)</i></p> <p><i>Tarte au flan</i> </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Flammekueche gratinée*</p> <p>Emincé de poulet au gingembre</p> <p>Jeunes carottes confites</p> <p>Saint-Nectaire </p> <p>Quatre-quarts aux pralines roses </p> <p><i>Substitution</i> S/P : Tarte au fromage</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Parmentier de poissons (pc)  </p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Pomme </p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p>Salade de crudités vinaigrette à l'estragon</p> <p>Boulettes de bœuf mironton  </p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Kiri</p> <p>Compote de pommes </p>	<p><i>Salade de crudités</i> : salade verte, soja, mais, poivrons, oignons, vinaigrette à l'estragon</p> <p>. S/P : Sans porc</p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



MENUS CHAUMONTEL









Semaine du 27 février au 03 mars 2023 (CL IDF)

LUNDI	MARDI
<p>Saucisson sec*</p> <p>Paupiette de dinde au jus</p> <p>Gratin de potiron</p> <p>Camembert </p> <p>Fruits au sirop <i>Substitution</i></p> <p>S/P : Terrine de poisson</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Cheeseburger </p> <p>Frites</p> <p>Donuts</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade de cœurs d'artichauts</p> <p>Bœuf aux olives </p> <p>Gratin de salsifis</p> <p>Bleu </p> <p>Mousse au chocolat </p>	<p>Chou rouge aux pommes </p> <p>Filet de colin façon papillote </p> <p>Riz</p> <p>Six de Savoie</p> <p>Crème dessert pistache</p>
VENDREDI	INFORMATIONS
 <p><i>Croustillants de mozzarella</i></p> <p><i>Omelette basquaise</i></p> <p><i>Pommes rissolées</i> </p> <p><i>Banane</i> </p>	<p>S/P : Sans porc</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>



MENUS CHAUMONTEL












Semaine du 06 au 10 mars 2023

LUNDI	MARDI
<p>Tarte au fromage</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce tomate</p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>Coulommiers</p> <p>Pomme </p>	<p>Velouté de légumes</p> <p>Saucisse fumée*</p> <p>Lentilles au jus</p> <p>St Bricet</p> <p>Poire</p> <p><i>Substitution</i> S/P : Saucisses de volaille</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Sardine beurre</p> <p>Sauté de bœuf à l'ancienne </p> <p>Cocos à la tomate</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Far breton aux pruneaux </p>	 <p>Concombre vinaigrette </p> <p>Chili végétarien (pc) </p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Eclair au chocolat</p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Salade de radis aux abricots secs</p> <p>Brandade de poissons (pc) </p> <p>Camembert</p> <p>Clémentine</p>	<p><u>Sauté de bœuf à l'ancienne</u> : oignons, champignons, carottes,</p> <p>S/P : Sans porc</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>



MENUS CHAUMONTEL

Semaine du 13 au 17 mars 2023

LUNDI	MARDI
<p>Quiche lorraine*</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Haricots beurre </p> <p>Fromage blanc aux fruits </p> <p>Orange</p> <p><i>Substitution</i> S/P : Tarte au fromage</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Spaghetti façon napolitaine (pc)  </p> <p>Buchette</p> <p>Pomme </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Taboulé</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Pont l'évêque </p> <p>Crème brûlée </p>	<p>Pâté de campagne *</p> <p>Filet de lieu frais (Pêche Française) </p> <p>Pommes röstis</p> <p>Brie</p> <p>Gâteau de semoule</p> <p><i>Substitution</i> S/P : Pâté de volaille</p>
VENREDI	INFORMATIONS
 <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>Concombre bulgare</u> : crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre.</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> ➤ * Plat contenant du porc



MENUS CHAUMONTEL














Semaine du 20 au 24 mars 2023

LUNDI	MARDI
<p><i>Betteraves vinaigrette au miel</i></p> <p><i>Yassa de poulet (pc) </i></p> <p><i>Yaourt aux fruits mixés</i></p> <p><i>Poire</i></p>	<p><i>Potage aux 7 légumes</i></p> <p><i>Filet de merlu sauce crevettes </i></p> <p><i>Ebly</i></p> <p><i>Coulommiers</i></p> <p><i>Crème dessert chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Feuilleté hot-dog*</i></p> <p><i>Crêpinette au jus*</i></p> <p><i>Chou-fleur </i></p> <p><i>Tomme noire</i></p> <p><i>Quatre-quarts </i></p> <p><i>Substitution</i> <i>S/P : Friand au fromage – Paupiette de dinde</i></p>	<p>MENU DU PRINTEMPS</p> 
VENREDI	INFORMATIONS
 <p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Parmentier de légumes (pc) </i></p> <p><i>Fromage blanc sucré </i></p> <p><i>Cookies vanille et aux pépites de chocolat</i></p>	<p><i>Yassa de poulet : pilons de poulet, tomates, gingembre, citron confit / riz</i></p> <p><i>Parmentier de légumes : purée de pommes de terre, carottes, haricots rouges, fèves, poivrons, oignons, tomates</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>* Plat contenant du porc</i>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité







LUNDI	MARDI
<p>Salade de maïs au thon</p> <p>Tajine d'agneau aux fruits secs (pc) </p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Orange </p>	 <p><i>Tomates mozzarella</i></p> <p><i>Lasagnes à la provençale (pc) </i></p> <p><i>Mousse au chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Saucisson à l'ail *</p> <p>Saucisse de Toulouse*</p> <p>Petit-pois </p> <p>Rondelé ail et fines herbes</p> <p>Crème dessert popcorn </p> <p><i>Substitution</i> <i>S/P : Roulade de volaille – Saucisses de volaille</i></p>	<p>Pâté en croûte de volaille</p> <p>Boulettes de bœuf sauce bourgeoise </p> <p>Haricots plats à la tomate fraîche</p> <p>Petit suisse nature </p> <p>Pomme</p>
VENREDI	INFORMATIONS
<p>Concombre à la crème  Potage</p> <p>Filet de poisson à la bordelaise </p> <p>Duo de carottes </p> <p>Croc-lait</p> <p>Banane </p>	<p><i>Tajine d'agneau aux fruits secs</i> : agneau, pruneaux, abricots secs, amandes / semoule</p> <p><i>Lasagnes à la provençale</i> : pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental</p> <p><i>S/P</i> : Sans porc</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>

MENUS CHAUMONTEL

Semaine du 03 au 07 avril 2023

armor cuisine





la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

LUNDI	MARDI
<p>Radis beurre </p> <p>Rôti de porc *</p> <p>Pommes vapeur persillées</p> <p>Livarot </p> <p>Ananas</p> <p><i>Substitution</i> S/P : Rôti de dinde</p>	<p>Salade fermière</p> <p>Filet de poulet rôti</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Mousse au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade de radis aux abricots secs</p> <p>Croque-monsieur* et salade composée (pc)</p> <p>Samos</p> <p>Kiwi </p> <p><i>Substitution</i> S/P : Croque-monsieur au jambon de dinde</p>	 <p><i>Concombre vinaigrette</i></p> <p><i>Omelette</i></p> <p><i>Gratin dauphinois</i></p> <p><i>Yaourt sucré</i> </p> <p><i>Pomme</i> </p>
VENREDI	INFORMATIONS
<p>Friand au fromage</p> <p>Beignets de calamars et sauce tartare</p> <p>Fusilli</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Pomme</p>	<p><u>Salade fermière</u> : pdt, tomates, jambon de dinde, maïs.</p> <p>S/P : Sans porc</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>



MENUS CHAUMONTEL

Semaine du 10 au 14 avril 2023











LUNDI	MARDI
	<p>Tarte aux fromages</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts</p> <p>Pomme</p>
MERCREDI	JEUDI
	
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p>Carottes râpées</p> <p>Aiguillettes de saumon meunière</p> <p>Penne</p> <p>Rondelé au bleu</p> <p>Banane </p>	<p><u>Curry de lentilles</u> : lentilles, carottes, petit-pois, pommes de terre, oignons, persil.</p> <p><i>S/P</i> : 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

Semaine du 17 au 21 avril 2022 (CL Picardie)

LUNDI	MARDI
<p>Salade brésilienne</p> <p>Steak haché  sauce cheddar </p> <p>Semoule garnie aux légumes</p> <p>Cantal </p> <p>Mousse à la framboise </p>	<p>Salade verte </p> <p>Couscous boulettes merguez (pc)</p> <p>Buchette</p> <p>Compote de pommes </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Mortadelle*</p> <p>Rôti de dinde </p> <p>Cocos mijotés</p> <p>Fromage ovale</p> <p>Clafoutis aux poires et amandes</p> <p><i>Substitution</i> S/P : Mortadelle de volaille</p>	 <p>Salade niçoise</p> <p>Pizza au fromage et salade verte (pc)</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pâtisserie</p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Salade du Puy</p> <p>Filet de lieu « frais » sauce citron vert </p> <p>Pommes röstis</p> <p>Camembert </p> <p>Ananas</p>	<p>Salade du Puy : lentilles, carottes, maïs, échalote</p> <p>Salade niçoise : Pdt, haricots verts, tomates, poivrons, olives</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

















Semaine du 24 au 28 avril 2023

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

LUNDI	MARDI
<p>Tarte provençale</p> <p>Grignotine de porc au miel *</p> <p>Macaroni</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pomme </p> <p><i>Substitution</i></p> <p>S/P : Sauté de poulet au miel</p>	<p>Pastèque </p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Lentilles jaunes</p> <p>Société crème</p> <p>Pâtisserie</p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Salade d'avocats.</i></p> <p><i>Tortilla au fromage</i> </p> <p><i>Salade verte et tomate</i> </p> <p><i>Tarte au flan</i> </p>	<p>Pâté en croûte de volaille</p> <p>Aiguillettes de poulet à l'ananas</p> <p>Haricots beurre </p> <p>Buchette</p> <p>Pêches au sirop</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Concombre vinaigrette à la ciboulette </p> <p>Blanquette de veau / riz (pc) </p> <p>Chantailou nature</p> <p>Banane</p>	<p><i>Tortilla au fromage</i> : pdt, oignons, fromage</p> <p><i>Salade landaise</i> : salade verte, pommes sautées, gésiers, œuf dur, maïs</p> <p>S/P : Sans porc</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>

