

armor cuisine

La cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 08 au 12 mai 2023

LUNDI	MARDI
	Tomate vinaigrette  Sauté de veau aux olives <u>Substitution</u> S/V : Poisson aux olives Fusilli Yaourt aromatisé Poire 
JEUDI	VENDREDI
Roulade de volaille Chipolatas grillées*  <u>Substitutions</u> S/P : Saucisses de volaille S/V : Pané fromager Chou-fleur et brocolis  Samos  Fraises	Cèleri rémoulade  Colin poêlé au beurre  Purée Buchette Liégeois vanille

INFORMATIONS :

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- S/P : sans porc
- S/V : sans viande

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements

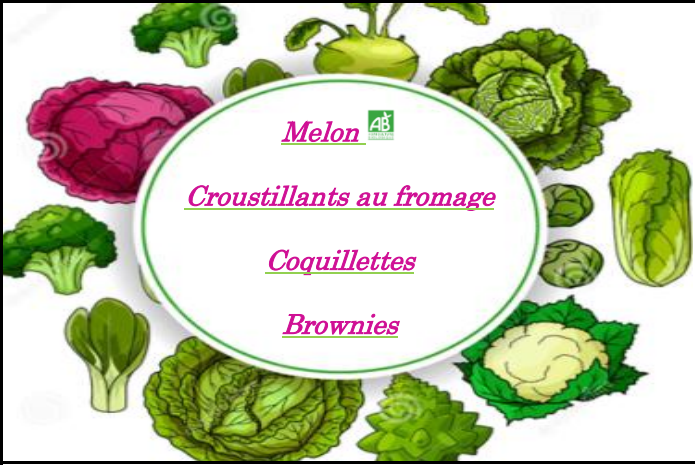


armor cuisine

La cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 15 au 19 mai 2023

LUNDI	MARDI
 <u>Melon</u>  <u>Croustillants au fromage</u> <u>Coquillettes</u> <u>Brownies</u>	<i>Œuf dur  mayonnaise</i> <i>Tajine de poissons pommes de terre et olives (pc)  </i> <i>Yaourt aux fruits mixés</i> <i>Banane</i>
JEUDI	VENDREDI
 Jour férié	<i>Pas d'école</i>

INFORMATIONS :

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison
- PC : plat complet

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



armor cuisine

La cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 22 au 26 mai 2023

LUNDI	MARDI
 <i>Melon</i>  <i>Boulettes de riz thaï</i> <i>Macaroni</i> <i>Fromage frais aux fruits</i> <i>Galette pur beurre</i> 	<i>Pizza au fromage</i> <i>Fricadelle de bœuf à la tomate</i>  <i>Substitution</i> <i>S/V : Poisson en sauce</i> <i>Petits pois carottes</i>  <i>St-Morêt</i> <i>Ile flottante</i>
JEUDI	VENDREDI
<i>Tomates vinaigrette</i>  <i>Burger de veau à la moutarde</i> <i>Substitution</i> <i>S/V : Marmite de poisson</i> <i>Ebly</i> <i>Mimolette</i> <i>Crème dessert vanille</i>	<i>Sardines à l'huile</i> <i>Aiguillettes de merlu aux céréales</i> <i>Haricots verts</i>  <i>Brie</i> <i>Fraises</i>

INFORMATIONS :

- *L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison*
- *S/V : sans viande*

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



armor cuisine

La cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 29 mai au 2 juin 2023

LUNDI	MARDI
<i>Pas d'école</i>	<i>Tomate</i>  <i>Cordon bleu</i> <u>Substitution</u> <i>S/V : Poisson pané</i> <i>Fusilli</i> <i>Yaourt aromatisé</i>  <i>Madeleine</i> 
JEUDI	VENREDI
<i>Melon vert</i>  <i>Couscous « boulettes / merguez » (PC)</i>  <u>Substitution</u> <i>S/V : Couscous au poisson (PC)</i> <i>Carré de l'Est</i> <i>Crème dessert caramel</i>	 <i>Concombres au yaourt</i>  <i>Lasagnes végétariennes (pc)</i> <i>Compote</i> <i>Pommes-fraises</i>

INFORMATIONS :

- *L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison*
- *S/V : sans viande*
- *PC : plat complet*

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



armor cuisine

La cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 05 au 09 juin 2023

LUNDI	MARDI
<i>Œuf dur (mayonnaise en dosette)</i> <i>Rôti de dindonneau sauce tomate</i> <u>Substitution</u> <i>S/V : Croustillant au fromage</i> <i>Carottes</i> <i>Vache qui rit</i>  <i>Nectarine</i> 	<i>Saucisson sec*</i> <u>Substitutions</u> <i>S/P : Roulade de volaille</i> <i>S/V : Salade verte</i> <i>Hachis Parmentier (pc)</i>   <u>Substitution</u> <i>S/V : Parmentier de poisson</i> <i>Petit-suisse aux fruits</i> <i>Croisillon aux pommes</i>
JEUDI	VENDREDI
 <i>Carottes râpées</i> <i>Boulettes de sarrasin</i> <i>Lentilles garnies (pc)</i>  <i>Yaourt au sucre de canne</i>  <i>Muffin au chocolat</i>	<i>Salade surimi</i>  <i>Filet de colin poêlé au beurre</i>  <i>Gratin de courgettes</i>  <i>Fromage frais aromatisé</i> <i>Cerises</i>

INFORMATIONS :

Salade surimi : Pdt, surimi, tomates, poivrons, olives, mayonnaise.

- *L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison*
- ** Plat contenant du porc*
- *S/P : sans porc*
- *S/V : sans viande*
- *PC : plat complet*

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



armor cuisine

La cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 12 au 16 juin 2023

LUNDI	MARDI
<i>Betteraves vinaigrette (stock)</i> <i>Boulettes de poulet façons kefta</i> <u>Substitution</u> <i>S/V : Poisson pané</i> <i>Haricots beurre</i> <i>Tartare ail et fines herbes</i> <i>Crème dessert vanille</i> 	<i>Tomates vinaigrette</i>  <i>Raviolis au bœuf gratinés</i> <i>au fromage (pc)</i>  (stock) <u>Substitution</u> <i>S/V : Lasagnes végétarienne (pc)</i> <i>Fromage frais aromatisé</i>  <i>Tarte aux fruits</i>
JEUDI	VENDREDI
 <i>Pastèque</i>  <i>Mixed grill*</i>  <u>Substitutions</u> <i>S/P : Mixed grill sans porc</i> <i>S/V : Poisson mariné</i> <i>Taboulé</i>  <i>Yaourt à boire</i> <i>Cookies</i> 	 <i>Concombre</i>  <i>vinaigrette</i> <i>Omelette</i> <i>Pommes rôstis</i> <i>Kiri</i> <i>Compote de pommes</i> <i>(stock)</i>

INFORMATIONS :

Mixed grill*: chipolatas et merguez

- *L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison*
- *S/P : sans porc*
- *S/V : sans viande*
- ** Plat contenant du porc*

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



armor cuisine

La cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 19 au 23 juin 2023

LUNDI	MARDI
<i>Melon jaune</i> <i>Aiguillettes de poulet au gingembre</i> <u>Substitution</u> <i>S/V : Falafel à la tomate</i> <i>Beignets de brocolis</i> <i>Yaourt à la vanille</i>  <i>Pêche</i>	<i>Marbré de saumon sauce cocktail</i> <i>Filet de colin sauce provençale</i>  <i>Gratin de chou-fleur</i>  <i>Maroilles</i>  <i>Galette bretonne</i>
JEUDI	VENDREDI
 <i>Melon charentais</i>  <i>Raviolinis ricotta et épinards (pc)</i> <i>Cantafras</i> <i>Eclair au chocolat</i>	<i>Tomates vinaigrette</i>  <i>Paupiette de dinde sauce normande</i> <u>Substitution</u> <i>S/V : Pané fromager</i> <i>Cocos mijotés</i>  <i>Petit-suisse aux fruits</i> <i>Compote pommes-poires</i>

INFORMATIONS :

Macédoine à la russe : macédoine de légumes, thon, œuf dur, mayonnaise.

- *L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison*
- *S/V : sans viande*

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



armor cuisine

La cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 26 au 30 juin 2023

LUNDI	MARDI
Œuf dur  (mayonnaise en dosette) Bœuf bourguignon(pc)  <u>Substitution</u> S/V : Poisson pané Tomme blanche Crème dessert pistache	Salade comtoise  <u>Substitution</u> S/V : Chou blanc à l'emmental Beignets de calamars et sauce tartare Beignets de chou-fleur Yaourt sucré  Banane
JEUDI	VENDREDI
Tomates  Sauté de poulet sauce suprême <u>Substitution</u> S/V : Poisson en sauce Riz safrané Fromage ovale Compote de pommes 	Salade d'avocat  Boulettes de bœuf sauce au curry <u>Substitution</u> S/V : Falafel en sauce Semoule Yaourt nature Fraises

INFORMATIONS :

Salade comtoise : chou blanc, jambon de dinde, emmental

Salade d'avocat : avocats, concombre, tomates, oignons rouges

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison
- S/V : sans viande
- PC : plat complet

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



armor cuisine

La cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 03 au 07 juillet 2023

LUNDI	MARDI
<i>Pastèque</i> <i>Nuggets de poulet</i> <u>Substitution</u> <i>S/V : Nuggets de poisson</i> <i>Pommes noisette</i> <i>Yaourt aromatisé</i>  <i>Cerises</i>	<i>Pâté forestier*</i> <u>Substitution</u> <i>S/P : Pâté de volaille</i> <i>Lasagnes Bolognaise (pc)</i>  <u>Substitutions</u> <i>S/V : Lasagnes végétarienne (pc)</i> <i>Edam</i> <i>Gaufre liégeoise</i>
JEUDI	VENDREDI
<i>Maquereau à la tomate</i> <i>Escalope de poulet au jus</i> <u>Substitution</u> <i>S/V : Pané de blé fromage épinards</i> <i>Carottes persillées</i>  <i>Fromage blanc</i> <i>Banane</i>	<i>Melon Charentais</i>  <i>Jambon*</i> <u>Substitution</u> <i>S/P : Jambon de dinde</i> <i>Salade surprise</i>  <u>Substitution</u> <i>S/V : Salade de pâte au thon (pc)</i> <i>Emmental</i>  <i>Beignet au chocolat</i>

INFORMATIONS :

Salade surprise : pâtes, mais, mayonnaise

- *L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison*
- ** Plat contenant du porc*
- *S/P : sans porc*
- *S/V : sans viande*
- *PC : plat complet*

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements

