

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU

Semaine du 1^{er} 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>Crêpe au fromage</p> <p>Emincé de poulet façon thaï</p> <p>Légumes façon wok</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Ananas</p>	<p>Taboulé </p> <p>Goulash de bœuf à la hongroise </p> <p>Courgettes sautées</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>Goulash de bœuf à la hongroise</u> : tomates, poivrons, carottes, céleri, paprika.</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>	<p>Tomate vinaigrette </p> <p>Sauté de veau aux olives</p> <p>Fusilli</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Poire </p>
MERCREDI	JEUDI
 <p><i>Oeuf dur mayonnaise</i>  </p> <p><i>Falafels à la tomate</i> </p> <p><i>Haricots verts</i> </p> <p><i>Tartare ail et fines herbes</i></p> <p><i>Quatre-quarts</i> </p>	<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Chipolatas grillées* </p> <p>Chou-fleur et brocolis </p> <p>Samos </p> <p>Fraises</p> <p><i>Substitutions</i> S/P : Saucisses de volaille</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomates et maïs </p> <p>Nuggets de poissons</p> <p>Purée</p> <p>Buchette</p> <p>Pomme </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 15 au 19 mai 2022

LUNDI	MARDI
 <p>Melon  Croustillants au fromage Coquillettes Brownies</p>	<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Tajine de poissons pdt et olives (pc)  </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Compote biscuitée</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Maquereaux à la tomate</p> <p>Omelette au fromage </p> <p>Salade surprise</p> <p>Cantal </p> <p>Pêche </p>	
VENDREDI	« INFORMATIONS »
	<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>Petits pois carottes </p> <p>St-Morét</p> <p>Ile flottante</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Tarte tomate et chèvre</p> <p>Cuisse de poulet rôti</p> <p>Choux de Bruxelles</p> <p>Petit-suisse nature </p> <p>Clafoutis tutti-frutti </p>	<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Burger de veau à la moutarde</p> <p>Ebly</p> <p>Mimolette</p> <p>Crème dessert vanille</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade alsacienne* </p> <p>Filet de lieu frais « Pêche Française » </p> <p>Haricots verts </p> <p>Fraises</p> <p>Liégeois vanille </p> <p>Substitutions</p> <p>S/P : Salade alsacienne (sans viande)</p>	<p><u>Salade alsacienne*</u> : chou blanc, pommes de terre, oignons, cervelas, persil.</p> <p><u>Salade grecque</u> : concombre, tomate, fêtas, oignons rouges, olives noires</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>Ebly cocktail</p> <p>Filet de hoki poêlé au beurre</p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Gâteau basque</p>	<p>Melon vert </p> <p>Couscous « boulettes / merguez » (pc) </p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Crème dessert caramel</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/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>Pomelos en quartiers</i></p> <p><i>Rôti de dindonneau sauce tomate</i></p> <p><i>Coquillettes</i></p> <p><i>Vache qui rit</i> </p> <p><i>Compote pommes fraise</i></p>	<p><i>Salade verte</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>Rôti de veau au thym</i></p> <p><i>Pommes de terre aux épices</i></p> <p><i>Emmental</i> </p> <p><i>Mousse à la framboise</i> </p>	 <p><i>Carottes râpées</i></p> <p><i>Boulettes de sarrasin</i> </p> <p><i>Lentilles garnies (pc)</i></p> <p><i>Yaourt au sucre de canne</i> </p> <p><i>Muffin au chocolat</i></p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Salade surimi</i> </p> <p><i>Pavé de poisson napolitain</i> </p> <p><i>Gratin de courgettes</i> </p> <p><i>Fromage frais aromatisé</i></p> <p><i>Cerises</i></p>	<p><i>Salade surimi</i> : Pdt, surimi, tomates, poivrons, olives, 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 12 au 16 juin 2023

LUNDI	MARDI
<p><i>Betteraves vinaigrette</i></p> <p><i>Boulettes de poulet façons kefta</i></p> <p><i>Haricots beurre</i></p> <p><i>Yaourt nature</i> </p> <p><i>Tartare ail et fines herbes</i></p>	<p><i>Radis beurre</i></p> <p><i>Raviolis au bœuf gratinés au fromage (pc)</i> </p> <p><i>Fromage frais aromatisé</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>Tomme blanche</i></p> <p><i>Kiwi</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>Mixed grill*</i>: chipolatas et merguez</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 19 au 23 juin 2023

LUNDI	MARDI
<p>Salade verte </p> <p>Jambonneau aux petits légumes*</p> <p>Fusilli au beurre</p> <p>Yaourt à la vanille </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>Croc 'lait</p> <p>Abricots</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Surimi mayonnaise</p> <p>Rosbeef « froid » </p> <p>Salade de pâtes au pesto </p> <p>Emmental</p> <p>Cerises</p>	 <p>Melon charentais </p> <p>Raviolis ricotta épinards (pc)</p> <p>Cantafrais</p> <p>Eclair au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Filet de poulet rôti</p> <p>Ratatouille et pommes de terre </p> <p>Mimolette</p> <p>Compote pommes-poires</p>	<p><i>Salade du pêcheur</i> : pdt, moules, crevettes, mayonnaise <i>Salade mixte</i> : tomates et salade verte <i>Fish and chips</i> : beignets de poissons, frites, sauce tartare</p> <p><i>S/P : Sans porc</i></p> <p>> L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>>  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>> * Plat contenant du porc</p>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU

Semaine du 26 au 30 juin 2023

LUNDI	MARDI
<p>Œuf dur (mayonnaise en dosette) </p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Coquillettes</p> <p>Kiri</p> <p>Ananas</p>	<p>Pastèque</p> <p>Beignets de calamars et sauce tartare </p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Marbré au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p> Pizza</p> <p>Œufs durs sauce mornay</p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Salade verte vinaigrette ciboulette</p> <p>Paëlla (pc) </p> <p>Fromage ovale</p> <p>Pêche</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade d'avocat </p> <p>Escalope de poulet au jus</p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Yaourt nature</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>Pastèque</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>Salade paysanne</p> <p>Filet de colin à la provençale </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Buchette</p> <p>Mousse au chocolat maison </p>	<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Burger de veau aux olives</p> <p>Carottes persillées </p> <p>Fromage blanc</p> <p>Banane</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Melon Charentais </p> <p>Jambon*</p> <p>Chips</p> <p>Emmental </p> <p>Beignet au chocolat</p> <p>Substitutions S/P : Jambon de dinde</p>	<p><u>Salade paysanne</u> : Pommes de terre, jambon de dinde, cornichons, poivrons, persil</p> <p>S/V : Sans viande S/P : Sans porc</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>

