

# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS Centres de loisirs

Semaine du 1<sup>ER</sup> au 05 novembre 2021

LUNDI	MARDI
	<p><i>Œuf dur (mayonnaise en dosette)</i></p> <p><i>Sauté de veau aux olives</i></p> <p><i>Coquillettes</i></p> <p><i>Vache qui rit</i> </p> <p><i>Pomme</i> </p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Salade vendéenne</i> </p> <p><i>Croque-Monsieur* et salade verte (pc)</i></p> <p><i>Cœur des Dames</i></p> <p><i>Tarte au flan</i> </p> <p><u>Substitution</u></p> <p><i>S/P</i> : Croque monsieur au jambon de dinde</p>	<p><i>Taboulé</i> </p> <p><i>Rôti de dinde à l'estragon</i></p> <p><i>Courgettes à la tomate</i></p> <p><i>Petit moulé</i></p> <p><i>Banane</i> </p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p><i>Accras de poisson</i></p> <p><i>Paupiette de veau à la provençale</i></p> <p><i>Purée de carottes</i></p> <p><i>Fromage blanc nature</i> </p> <p><i>Riz au lait</i></p>	<p><i>Salade vendéenne</i> : chou blanc, emmental, dés de dinde</p> <p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></li><li>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></li></ul>



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS

Semaine du 08 au 12 novembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Potage aux sept légumes</p> <p>Pilon de poulet mariné rôti  Potatoes</p> <p>Pyrénées</p> <p>Crème dessert chocolat </p>	<p>Pomelos</p> <p>Bœuf bourguignon (pc)  </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Pomme </p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Menu Vegetarien</i></p> <p><u>Concombres à la crème</u></p> <p><u>Veggy Burger multicéréales</u></p> <p><u>Gratin dauphinois</u></p> <p><u>Yaourt fermier enseau</u>  </p>	
VENDREDI 	<u>INFORMATIONS</u>
<p><u>Salade d'Ebly</u></p> <p><u>Filet de colin façon papillote</u> </p> <p><u>Gratin de chou-fleur</u></p> <p>Edam</p> <p>Clémentine</p>	<p><u>Veggy Burger</u> : carottes, salsifis, oignons, pommes de terre, blé, riz, seigle, orge, persil, ail, basilic.</p> <p><u>Salade d'Ebly</u> : Ebly, tomates, poivrons, olives</p> <p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></li><li>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></li></ul>











# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS

Semaine du 15 au 19 novembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Potage velouté de carottes</p> <p>Escalope de poulet à la tomate</p> <p>Semoule aux raisins</p> <p>Cœur des Dames</p> <p>Poire </p>	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>Salade verte  et vinaigrette à l'emmental</p> <p>Parmentier de légumes (pc) </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Cookies vanille pépites de chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade de pâtes </p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Mijoté de légumes </p> <p>Bleu </p> <p>Gâteau aux noix et au chocolat </p>	<p>Terrine de légumes sauce ciboulette</p> <p>Cassoulet* (pc) </p> <p>Kiri</p> <p>Raisin </p> <p><u>Substitution</u> S/P : Cassoulet sans porc</p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade de légumes à l'italienne</p> <p>Filet de lieu frais à la provençale  « Pêche Française »</p> <p>Riz</p> <p>Coulommiers</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p><u>Salade de pâtes</u> : pâtes, mais, basilic, huile d'olive</p> <p><u>Salade de légumes à l'italienne</u> : brocolis, fenouil, carottes, haricots plats.</p> <p><u>Mijoté de légumes</u> : chou-fleur, courgettes, petits pois, carottes.</p> <p><u>Parmentier de légumes</u> : purée de pommes de terre, carottes, haricots rouge, fèves, poivrons, oignons, tomates</p> <p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li><li>➤ * Plat contenant du porc</li></ul>



## MENUS

Semaine du 22 au 26 novembre 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Betteraves au cumin</i></p> <p><i>Sauté de bœuf sauce cornichons</i> </p> <p><i>Pommes vapeur</i></p> <p><i>Rondelet au sel de Guérande</i></p> <p><i>Pomme</i> </p>	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p><i>Œuf dur</i>  <i>mayonnaise</i></p> <p><i>Bouchées de riz façon thai</i></p> <p><i>Lentilles</i></p> <p><i>Boursin nature</i></p> <p><i>Tarte normande</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Galantine de volaille</i></p> <p><i>Poulet rôti</i></p> <p><i>Gratin de poireaux et pommes de terre</i></p> <p><i>Pont-l'Evêque</i> </p> <p><i>Gâteau au chocolat</i> </p>	<p><i>Salade croquante</i></p> <p><i>Paella* (pc)</i> </p> <p><i>Tartare ail et fines herbes</i></p> <p><i>Orange</i></p> <p><i>Substitution</i> <i>S/P : Paella sans porc</i></p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Salade piémontaise</i> </p> <p><i>Filet de colin meunière</i> </p> <p><i>Gratin de salsifis</i></p> <p><i>Fromage ovale</i></p> <p><i>Flan nappé caramel</i></p>	<p><i>Salade croquante</i> : radis, carottes, céleri, vinaigrette</p> <p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></li><li>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></li></ul>




# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS

Semaine du 29 novembre au 03 décembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Potage tomate</p> <p>Blanquette de veau</p> <p>Riz</p> <p>Saint-Nectaire </p> <p>Pomme </p>	<p>Salade de maïs</p> <p>Saucisse fumée*</p> <p>Gratin d'épinards</p> <p>Chanteneige</p> <p>Panettone</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Saucisses de volaille</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Macédoine de légumes vinaigrette</p> <p>Cassiolette de poissons </p> <p>Pommes lyonnaises</p> <p>Gouda</p> <p>Far breton </p>	<p><b>Menu Végétarien</b></p> <p>Carottes râpées </p> <p>Couscous végétal (pc) </p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Clémentine</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Chou blanc à la japonaise </p> <p>Haché de thon aux petits légumes</p> <p>Gratin de poireaux</p> <p>Camembert </p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p><u>Salade de maïs</u> : maïs, tomates, thon, échalotes, basilic</p> <p><u>Chou blanc à la japonaise</u> : chou blanc, sésame, soja, sucre roux.</p> <p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li><li>➤ * Plat contenant du porc</li></ul>



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS

Semaine du 06 au 10 décembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Potage</p> <p>Poulet rôti mariné </p> <p>Coquillettes</p> <p>Buchette </p> <p>Kaki</p>	<p>Pamplemousse</p> <p>Fish and chips sauce tartare (pc) </p> <p>Petit moulé</p> <p>Crème dessert praliné</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade de montagne</p> <p>Sauté d'agneau aux fruits secs</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Mousse au chocolat </p>	<p><b>Menu Végétarien</b></p> <p>Salade Mexico </p> <p>Curry de lentilles (pc) </p> <p>Fromage blanc sucré </p> <p>Poire </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Saucisson sec*</p> <p>Paupiette de lapin aux olives</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Gaufre liégeoise</p> <p><u>Substitution</u></p> <p>S/P : Galantine de volaille – Rôti de dinde</p>	<p><u>Salade de montagne</u> : endives, laitue, pommes, noix, chèvre</p> <p><u>Fish and chips</u> : poisson pané, frites et sauce tartare.</p> <p><u>Curry de lentilles</u> : lentilles, carottes, petits pois, pommes de terre, oignons, persil.</p> <p><u>Salade Mexico</u> : maïs, tomates, concombres,</p> <p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li><li>➤ * Plat contenant du porc</li></ul>



Produit Issu de l'agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Plat fait maison

# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS

Semaine du 13 au 17 décembre 2021

LUNDI	MARDI
<p><b>Menu Végétarien</b></p> <p>Salade domino</p> <p>Aiguillettes de blé au fromage</p> <p>Carottes persillées </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pomme</p>	<p>Concombres à la sauce bulgare </p> <p>Steak haché et ketchup </p> <p>Pommes de terre en quartiers</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Banane sauce chocolat </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pomelos en quartiers</p> <p>Gratin d'aubergines façon moussaka (pc) </p> <p>Cheddar</p> <p>Litchi</p>	<p><b>Repas de Noël</b></p> 
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Cèleri rémoulade</p> <p>Pavé de poisson mariné à l'huile d'olive </p> <p>Chou-fleur et brocolis</p> <p>Brie </p> <p>Palet breton </p>	<p><u>Salade domino</u> : pommes de terre, carottes, petits pois, maïs, vinaigrette.</p> <p><u>Sauce bulgare</u> : fromage blanc, paprika, persil, sel, poivre.</p> <p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li><li>➤ * Plat contenant du porc</li></ul>





# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS Centres de loisirs

Semaine du 20 au 24 décembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Sardines à l'huile</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Boursin nature </p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Potage</p> <p>Potée auvergnate* (pc) </p> <p>Cœur des Dames</p> <p>Clémentine </p> <p><u>Substitution</u> S/P : Potée sans porc</p>
MERCREDI	JEUDI
<p> <b>Menu Végétarien</b> </p> <p>Terrine de légumes mayonnaise</p> <p>Tortilla </p> <p>Haricots verts </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Grillé aux pommes</p>	<p>Salade alsacienne* </p> <p>Sauté de bœuf aux olives </p> <p>Poêlée de légumes forestière</p> <p>Rondelé nature</p> <p>Litchi</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Salade verte croûtons et œuf</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Pomelos</p> <p>Médailon de hoki à l'oseille</p> <p>Riz</p> <p>Carré de l'est</p> <p>Madeleine </p>	<p><u>Tortilla</u> : œufs, pommes de terre, oignons.</p> <p><u>Potée auvergnate</u> : saucisse, échine, carottes, navets, pommes de terre, chou vert.</p> <p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li><li>➤ * Plat contenant du porc</li></ul>





# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

**MENUS Centres de loisirs**

**Semaine du 27 au 31 décembre 2021**

LUNDI	MARDI
<p>Velouté de potiron</p> <p>Rôti de porc au thym*</p> <p>Beignets de salsifis</p> <p>Camembert </p> <p>Kiwi</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Rôti de dinde</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Cheeseburger </p> <p>Frites</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Donuts</p>
MERCREDI	JEUDI
<p> <b>Menu Végétarien</b> </p> <p>Salade verte </p> <p>Lasagnes provençales</p> <p>Chanteneige</p> <p>Compote pommes-fraises</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce forestière</p> <p>Courgettes et pommes de terre</p> <p>Samos</p> <p>Mousse au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Pâté en croute *</p> <p>Quenelles de brochet sauce dieppoise</p> <p>Purée</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Clémentine</p> <p><u>Substitution</u> S/P / pâté de volaille</p>	<p><u>Salade des Andes</u> : quinoa, concombres, radis, tomates, surimi.</p> <p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li><li>➤ * Plat contenant du porc</li></ul>



Appellation d'Origine Protégée

