










# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS

Semaine du 05 au 09 novembre 2018









LUNDI	MARDI
<p>Potage potiron Radis beurre</p> <p>Croquant au fromage Cassoulet* (pc)  Cocos mijotés  Purée</p> <p>Gouda Vache qui rit Fruit  Compote de pommes (gourde)</p>	<p>Salade de cœur de palmier Betteraves vinaigrette au miel</p> <p>Tagine de poissons (pc)  Filet de colin meunière citronnés Ratatouille et pommes de terre Ebly aux légumes</p> <p>Emmental Fromage frais fruité  Fruit Crème dessert caramel</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade vendéenne Endives aux poires</p> <p>Rôti de bœuf à la lyonnaise  Sauté de veau marengo Frites Semoule au beurre</p> <p>Cœur des dames Yaourt aux fruits mixés Fruit Tarte au flan </p>	<p>Taboulé Tarte aux trois fromages</p> <p>Rôti de dinde à l'estragon Cuisse de poulet rôti Courgettes à la tomate Mijoté de légumes</p> <p>Camembert Petit moulé Fruit Arlequin de fruits</p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Saucisson sec * Accras de poissons</p> <p>Paupiette de veau à la provençale Sauté de porc au caramel * Légumes wok Purée de carottes</p> <p>Fromage blanc nature Petit louis Fruit Riz au lait</p>	<p><u>Salade vendéenne</u> : chou blanc, emmental, dés de dinde</p> <p><u>Salade de cœur de palmier</u> : cœur de palmier, tomate, maïs.</p> <p><u>Légumes wok</u> : brocolis, julienne de légumes, germes de soja</p> <p><u>Tagine de poissons</u> : Poisson, pommes de terre, carottes, olives, citrons confits</p> <p> : Plat fait maison</p> <p> : Viande bovine française</p> <p>* : Plat contenant du porc</p> <p><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire.</p>

# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS

Semaine du 12 au 16 novembre 2018









LUNDI	MARDI
<p>Crêpe au fromage Tarte aux poireaux</p> <p>Boulettes d'agneau à la coriandre Saucisse de Toulouse * Jeunes carottes confites Petits pois</p> <p>Fromage ovale Yaourt sucré  Fruit Liégeois vanille</p>	<p>Salade verte Chou blanc aux pommes</p> <p>Chili con carne (pc)  Sauté de veau au curry Riz safrané Haricots rouges à la tomate</p> <p>Tome blanche Rondelé nature Fruit  Compote de pommes</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade languedocienne Tomate et maïs</p>  <p>Crêpinette au jus* Omelette basquaise Lentilles Pommes noisette</p> <p><u>Cantal</u> Faisselle Fruit Ile flottante</p>	<p><b>Légumes anciens et oubliés</b></p> <p>Betteraves vinaigrette à la graine de moutarde</p> <p>Blanquette de sot-l'y-laisse à l'ancienne</p> <p><b>Penne aux légumes anciens rôtis</b> (Topinambour, panais, crosnes, potimarrons)</p> <p><b>Brie</b></p>  <p>Tarte à la rhubarbe </p>
VENREDI	INFORMATIONS
<p>Céleri rémoulade Pomelos en quartier</p> <p>Filet de colin gratiné au fromage Nuggets de poisson et ketchup Haricots verts Gratin de chou-fleur</p> <p><u>Camembert</u> Cantadou Fruit <u>Galettes pur beurre</u></p>	<p><u>Salade languedocienne</u> : Pois chiches, tomates, concombre.</p> <p> : Plat fait maison  : Viande bovine française * : Plat contenant du porc <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire.</p>

# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS

Semaine du 19 au 23 novembre 2018











LUNDI	MARDI
<p>Velouté d'asperge Saucisson à l'ail*</p> <p>Cordon bleu Sauté de lapin à la cocotte Coquillettes Pommes de terre en persillade</p> <p>Cœur des dames <u>Fromage frais sucré</u> <u>Fruit</u> Flan nappé caramel</p>	<p>Carottes râpées à la ciboulette  Salade verte aux croutons</p> <p>Lasagnes au saumon (pc) Moules marinières et frites (pc)</p> <p><u>Carré de l'Est</u> <u>Fromage fouetté</u> <u>Fruit</u> <u>Pâtisserie</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade de pâtes Pâté de campagne*</p> <p>Endives au jambon* (pc)  Roti de dinde à la crème  Mijotée de légumes Endives caramélisées</p> <p><u>Bleu</u> Chanteneige <u>Fruit</u> Gâteau aux noix et aux pépites de chocolat </p>	<p>Pizza Terrine de légumes sauce ciboulette</p> <p>Paleron de bœuf mironton  Boulettes de bœuf à la tomate Carottes au jus Gratin d'épinards</p> <p><u>Kiri</u> Petit suisse nature <u>Fruit</u>  Gâteau de semoule</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomate vinaigrette Salade de légumes à l'italienne</p> <p>Dos de colin à la provençale Poisson poêlé au beurre Pommes de terre en quartiers Ebly</p> <p><u>Coulommiers</u> Yaourt au sucre de canne <u>Fruit</u> <u>Mousse au chocolat</u></p>	<p><u>Salade de légumes à l'italienne</u> : Brocolis, fenouil, carottes, haricots plats.</p> <p><u>Mijotée de légumes</u> : Chou-fleur, courgettes, petits pois, carottes.</p> <p> : Plat fait maison  : Viande bovine française * : Plat contenant du porc <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire.</p>

# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité










## MENUS

Semaine du 26 novembre au 30 novembre 2018

LUNDI	MARDI
<p>Radis beurre Betteraves au cumin</p> <p>Roti de porc aux amandes* Sauté de poulet à la niçoise Macaroni Pommes rostis aux légumes</p> <p><u>Rondelet au sel de Guérande</u> Petits suisses sucrés  Fruit <u>Compote biscuitée</u></p>	<p>Feuilleté au fromage  Œuf dur mayonnaise </p> <p>Rissollette de veau</p> <p>Daube de bœuf savoyarde (pc*)   Haricots verts persillés Duo de carottes</p> <p><u>Buchette</u> Samos Fruit <u>Tarte aux fruits</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pâté en croute de volaille Sardine à la tomate</p> <p>Boudin blanc à l'orange* Omelette au fromage Duo courgettes et pommes de terre Purée de potimarron</p> <p>Pont L'Evêque <u>Yaourt aromatisé</u> Fruit Mousse à la noix de coco </p>	<p>Salade verte Salade croquante</p> <p>Couscous (boulette, merguez) (pc)  Paupiette de dinde à l'estragon Légumes variés Semoule</p> <p><u>Mimolette</u> Tartare ail et fines herbes Fruit <u>Poire au chocolat</u></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade de riz Maquereau à la moutarde</p> <p>Filet de colin meunière Lieu frais sauce citron vert (Pêche française) Julienne de légumes Pommes noisette</p> <p>Fromage ovale <u>Fromage frais aromatisé</u> Fruit  Flan nappé caramel</p>	<p><u>Daube de bœuf savoyarde</u> : viande de bœuf, lardons, carottes, champignons</p> <p><u>Salade croquante</u> : radis, carottes, céleri</p> <p><u>Légumes variés</u> : Haricots plats, courgettes, navets, poivrons, céleri</p> <p> : Plat fait maison  : Viande bovine française * : Plat contenant du porc <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire.</p>

## MENUS

Semaine du 03 au 07 décembre 2018






LUNDI	MARDI
<p>Potage tomate Saucisson sec *</p> <p>Escalope milanaise Yassa de poulet (pc) </p> <p>Riz à la tomate Endives à la crème et au parmesan</p> <p><u>Coulommiers</u> Petit suisse aux fruits Fruit <u>Crème dessert vanille</u></p>	<p>Quiche lorraine Salade de maïs</p> <p>Saucisse fumée* Fricadelle de bœuf aux oignons Lentilles au jus Poêlée de légumes</p> <p><u>St Bricet</u> Yaourt à boire <u>Fruit</u>  Panettone</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Macédoine de légumes et pointes d'asperges Endives au bleu</p> <p>Blanquette de poissons Filet de lieu à l'aneth Haricots beurre Beignets de chou-fleur</p> <p><u>Edam</u> Yaourt aux fruits mixé Fruit <u>Far breton</u> </p>	<p>Concombre à la crème Salade verte</p> <p>Lasagnes bolognaise (pc)  Burger de veau aux champignons Spaghetti Gratin dauphinois</p> <p><u>Emmental</u> Rondelé au sel de Guérande Ananas frais <u>Compote de pommes</u></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade de radis aux abricots sec Surimi mayonnaise </p> <p>Brandade de poisson (pc) </p> <p>Haché de thon aux petits légumes Gratin de poireaux Purée crécy</p> <p>Camembert <u>Yaourt aromatisé</u> <u>Fruit</u>  Liégeois au chocolat</p>	<p><u>Yassa de poulet</u> : Cuisse de poulet, riz, oignons, tomates, gingembre, citron</p> <p><u>Salade de maïs</u> : Maïs, tomate, thon, échalote, basilic</p> <p> : Plat fait maison  : Viande bovine française * : Plat contenant du porc <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire.</p>

# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité












## MENUS

Semaine du 10 au 14 décembre 2018

LUNDI	MARDI
<p>Tomate vinaigrette Pamplemousse</p> <p>Manchon de poulet barbecue Chipolatas aux herbes* Pépinettes au beurre Pommes rôtis au thym</p> <p><u>Buchette</u> Tartare nature Fruit <u>Compote de pommes</u></p>	<p>Salade Baltique Salade fleurette mimosa</p> <p>Filet de colin façon papillote Fish and chips (pc) Boulgour à la tomate Frites</p> <p><u>Fromage blanc sucré</u>  Petit moulé <u>Fruit</u> Liégeois caramel</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade de montagne Marbré au saumon sauce safranée</p> <p>Rôti de veau aux herbes Sauté d'agneau aux fruits sec Semoule Tortis tricolore</p> <p><u>Cheddar</u> Yaourt nature Fruit <u>Mousse au chocolat</u> </p>	<p>Salade de quinoa Terrine de légumes sauce cocktail</p> <p>Rôti de dinde chasseur Aiguillette de poulet sauce forestière Gratin de blettes et pommes de terre Mijoté de légumes</p> <p><u>Rouy</u> Samos <u>Fruit</u> Crème dessert vanille</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tarte tomate chèvre Salami *</p> <p>Grignotine de porc à la moutarde* Paupiette de lapin aux olives Jardinière de légumes Haricots verts</p> <p>Carré de l'Est <u>Fromage blanc nature</u> <u>Fruit</u>  Madeleine au beurre</p>	<p><u>Salade fleurette mimosa</u> : chou-fleur, brocolis, œuf dur</p> <p><u>Salade Baltique</u> : macédoine de légumes, olives, crevettes, surimi, mayonnaise</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> : Plat fait maison  : Viande bovine française * : Plat contenant du porc <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire.</p>

## MENUS



Semaine du 17 au 21 décembre 2018

LUNDI	MARDI
<p>Feuilleté hot-dog* Pommes de terre au thon</p> <p>Bœuf aux carottes (pc)  </p> <p>Sauté de veau gremolata Petits pois à l'étouffée* Carottes persillées</p> <p>Coulommiers <u>Fromage frais aromatisé</u> <u>Fruit</u> Mousse au marron</p>	<p>Concombre bulgare Potage poireaux et pommes de terre</p> <p>Steak haché </p> <p>Boulettes d'agneau à l'indienne Macaroni au beurre Pommes boulangères</p> <p><u>Pont l'évêque</u> Yaourt aromatisé Fruit  <u>Donuts</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Radis beurre Pomelos en quartier</p> <p>Gratin d'aubergines façon moussaka (pc)  </p> <p>Escalope de volaille aux champignons Riz Gratin d'aubergines</p> <p><u>Saint-nectaire</u> Vache qui rit <u>Compote de poires</u> Gâteau basque tradition</p>	 <p><b>Repas de Noël</b></p> 
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade verte et croutons </p> <p>Cèleri rémoulade</p> <p>Feuilleté de poisson au beurre blanc Pavé de poisson mariné à l'huile d'olive Epinards à la crème Haricots plats à la tomate</p> <p><u>Pointe de brie</u> Chanteneige Fruit <u>Quatre quarts</u></p>	<p><u>Petits pois à l'étouffée</u> : Lardons, salade verte, oignons</p> <p><u>Saute de veau gremolata</u> : Pulpe de tomate, ail, huile d'olives, citron, zeste d'orange</p> <p> : Plat fait maison   : Viande bovine française  * : Plat contenant du porc  <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire.</p>

# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS CENTRES DE LOISIRS Semaine du 24 au 28 décembre 2018

LUNDI	MARDI
<p><i>Tarte méditerranéenne</i></p> <p><i>Cordon bleu</i></p> <p><i>Haricots verts</i></p> <p><i>Boursin nature</i></p> <p><i>Compote de pommes</i></p>	
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Riz niçois</i></p> <p><i>Potage</i></p> <p><i>Potée Auvergnate* (pc)</i> </p> <p><i>Paupiette de dinde au jus</i></p> <p><i>Gratin de poireaux</i></p> <p><i>Légumes de potée</i></p> <p><i>Cœur des Dames</i></p> <p><i>Kiri</i></p> <p><i>Fruit</i></p> <p><i>Grillé aux pommes</i></p>	<p><i>Salade arlequin</i></p> <p><i>Salade alsacienne*</i></p> <p><i>Galopin de veau aux herbes</i></p> <p><i>Paleron de bœuf aux olives</i> </p> <p><i>Poêlée de légumes forestière</i></p> <p><i>Haricots beurre</i></p> <p><i>Rondelé nature</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i></p> <p><i>Fruit</i></p> <p><i>Ananas au sirop</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Salade coleslaw</i></p> <p><i>Sardines au beurre</i></p> <p><i>Pizza au poulet et champignons (pc)</i></p> <p><i>Poitrine de dinde à la tomate</i></p> <p><i>Pommes vapeur</i></p> <p><i>Riz aux légumes</i></p> <p><i>Fraidou</i></p> <p><i>Petits suisses sucrés</i></p> <p><i>Fruit</i></p> <p><i>Crème dessert chocolat</i></p>	<p><i>Salade arlequin</i> : Pâtes, tomates, jambon de dinde, maïs, olives noires.</p> <p><i>Salade alsacienne</i> : Pomme de terre, choux blanc, oignon, cervelas, persil</p> <p><i>Potée Auvergnate</i> : Saucisse, échine, carotte, navet, pommes de terre, chou vert</p> <p><i>Riz niçois</i> : Riz, thon, poivrons, olives</p> <p><i>Pizza au poulet et champignons</i> : Pizza, salade composée</p> <p> : Plat fait maison</p> <p> : Viande bovine française</p> <p>* : Plat contenant du porc</p> <p><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire.</p>



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS CENTRES DE LOISIRS Semaine du 31 décembre 2018 au 04 janvier 2019

LUNDI	MARDI
<p>Salade verte</p> <p>Lasagne bolognaise (pc) </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit</p>	
MERCREDI	JEUDI
<p>Radis beurre</p> <p>Mortadelle de volaille</p> <p>Rôti de porc au thym *</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Purée</p> <p>Beignets de salsifis</p> <p><u>Tome noire</u></p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p><u>Fruit</u></p> <p>Tarte au flan noix de coco </p>	<p><b>Repas du jour de l'an</b></p> 
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade surprise</p> <p>Roulé de surimi mayonnaise</p> <p>Colin poêlé au beurre</p> <p>Lieu frais à la niçoise (pêche française)</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Buchette</p> <p><u>Yaourt sucré</u></p> <p><u>Fruit</u></p> <p>Beignet à la framboise</p>	<p><u>Repas du jeudi 04 janvier 2018 : Repas jour de l'an pour les centres de loisirs</u></p> <p><u>Salade surprise</u> : pâtes, tomates, maïs.</p> <p> : Plat fait maison</p> <p> : Viande bovine française</p> <p>* : Plat contenant du porc</p> <p><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire.</p>