

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 02 au 06 janvier 2023

LUNDI - CENTRES DE LOISIRS	MARDI - ECOLES
<p>Potage potiron</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Courgettes et pommes de terre</p> <p>Clémentine</p>	 <p><i>Tomate farcie veggi 's</i></p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>Kiri</i></p> <p><i>Mousse au chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Sardine au beurre</p> <p>Sauté de veau marengo</p> <p>Spaghetti</p> <p>Cantal </p>	
VENREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p>Saucisson à l'ail*</p> <p>Blanquette du pêcheur aux fruits de mer </p> <p>Petit-pois</p> <p>Gélifié vanille</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>














armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 09 au 13 janvier 2023

LUNDI	MARDI
<p>Bœuf aux carottes (pc)  </p> <p>Yaourt aux fruits mixés </p> <p>Kiwi</p>	<p>Potage tomate</p> <p>Rôti de porc au thym* </p> <p>Penne</p> <p>Eclair au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Sauté de poulet sauce basquaise</p> <p>Ebly aux petits légumes</p> <p>Livarot </p> <p>Far breton aux pommes </p>	 <p><u>Betteraves mimosa</u></p> <p><u>Chili végétarien (pc)</u> </p> <p><u>Tartare nature</u></p> <p><u>Chocolat Liégeois</u> </p>
VENREDI	INFORMATIONS
<p>Crêpe au fromage</p> <p>Filet de merlu citronné </p> <p>Trio de légumes </p> <p>Banane</p>	<p><u>Chili végétarien</u> : égrainé de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz</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>













armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 16 au 20 janvier 2023

LUNDI	MARDI
<p><i>Pomelos en quartiers</i></p> <p><i>Saucisses de Strasbourg*</i></p> <p><i>Coquillettes</i></p> <p><i>Fromage blanc nature</i> </p>	<p><i>Filet de lieu sauce citron vert</i> </p> <p><i>Epinards à la crème</i></p> <p><i>Brie</i> </p> <p><i>Pomme</i> </p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Chipolatas*</i> </p> <p><i>Petit-pois carottes</i></p> <p><i>Litchi</i></p> <p><i>Gâteau fromage blanc à la fleur d'oranger</i> </p>	<p><i>Colombo de veau (pc)</i> </p> <p><i>Fromage frais aux fruits</i></p> <p><i>Banane</i> </p>
VENREDI	INFORMATIONS
 <p><i>Tarte aux trois fromages</i></p> <p><i>Parmentier aux légumes</i></p> <p><i>Compote de pommes fraises</i> </p>	<p><u>Colombo de veau</u> : courgettes, pdt, tomates, sauce au curry.</p> <p><u>Parmentier de légumes</u> : purée de pommes de terre, Egrené végétal, carottes, haricots rouges, fèves, poivrons, oignons, tomates</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>


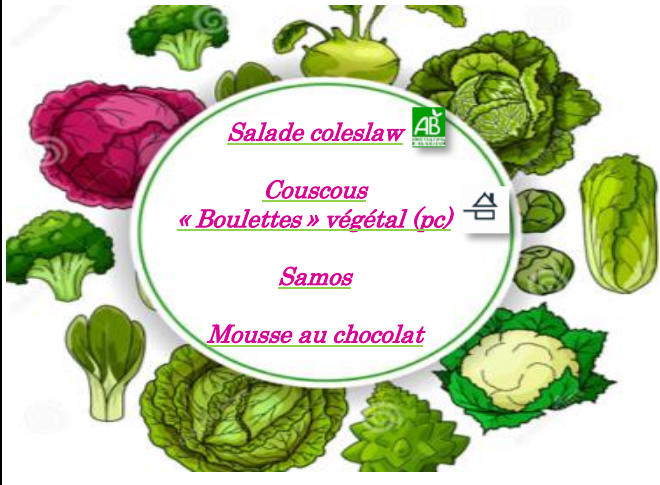






armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 23 au 27 janvier 2023

LUNDI	MARDI
 <p><i>Nems au poulet</i></p> <p><i>Grignotines de porc sauce asiatique*</i></p> <p><i>Riz cantonais</i></p> <p><i>Pâtisserie</i></p>	<p><i>Burger de veau</i></p> <p><i>Courgettes sautées et pommes de terre</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i></p> <p><i>Clémentine</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Pizza tomate chèvre et salade composée (pc)</i></p> <p><i>Ananas</i></p> <p><i>Ile flottante</i></p>	 <p><i>Salade coleslaw</i> </p> <p><i>Couscous « Boulettes » végétal (pc)</i> </p> <p><i>Samos</i></p> <p><i>Mousse au chocolat</i></p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p><i>Filet de colin poêlé au beurre</i> </p> <p><i>Carottes au beurre</i></p> <p><i>Fromage frais sucré</i></p> <p><i>Kiwi</i> </p>	<p><i>Couscous végétal</i> : boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous.</p> <p><i>Sauce asiatique</i> : Vinaigre de vin blanc, miel, sauce soja, graine de sésame, gingembre, ail, oignons, poivre</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>












armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 30 janvier au 03 février 2023

LUNDI	MARDI
<p><i>Sauté de dinde aux olives</i></p> <p><i>Semoule</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i> </p> <p><i>Pomme</i> </p>	<p><i>Potage aux 7 légumes</i></p> <p><i>Roti de veau au thym</i></p> <p><i>Ebly aux champignons</i></p> <p><i>Poire</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Hachis parmentier (pc)</i> </p> <p><i>Emmental</i></p> <p><i>Compote biscuitée</i></p>	<p><i>Crêpe jambon fromage *</i></p> <p><i>Boulettes de bœuf aux oignons</i> </p> <p><i>Haricots verts</i> </p> <p><i>Crêpe au chocolat</i></p> <p><i>C'est la Chandeleur</i></p> 
VENREDI	INFORMATIONS
 <p><i>Pizza au fromage</i></p> <p><i>Œufs durs</i>  <i>et épinards</i></p> <p><i>Sauce mornay (pc)</i> </p> <p><i>Gâteau au chocolat</i></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>

