









## MENUS

Semaine du 06 au 10 février 2023

LUNDI	MARDI
<p>Poulet rôti</p> <p>Poêlée Victoria</p> <p>Edam</p> <p>Pomme </p>	<p>Tomate mimosa</p> <p>Moules marinières</p> <p>Frites</p> <p>Chantailou ail et fines herbes</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Chipolatas * </p> <p>Semoule</p> <p>Maroilles </p> <p>Tarte au flan</p>	 <p><i>Omelette</i> <i>Chou-fleur au fromage</i> </p> <p><i>Petit moulé</i></p> <p><i>Compote de pommes</i> </p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Pavé de merlu au citron vert </p> <p>Petit-pois </p> <p>Cookies à la vanille et aux pépites de chocolat</p>	<p><i>Poêlée Victoria</i> : petit-pois, carottes, haricots plats, ananas</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 13 au 17 février 2022

LUNDI	MARDI
<p><i>Tarte aux poireaux</i></p> <p><i>Escalope de poulet pané</i></p> <p><i>Poêlée de légumes</i></p> <p><i>Pomme</i> </p>	 <p><i><u>Œuf dur</u></i>  <i><u>mayonnaise</u></i></p> <p><i><u>Boulettes de sarrasin</u></i> <i><u>Haricots verts persillés</u></i></p> <p><i><u>Yaourt sucré</u></i> </p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Rôti de nde à la cocotte</i></p> <p><i>Pommes noisettes</i></p> <p><i>Fourme d'Ambert</i> </p> <p><i>Banane</i> </p>	<p><i>Boulettes d'agneau à la tomate</i></p> <p><i>Boulghour</i></p> <p><i>Kiwi</i></p> <p><i>Brownies</i></p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p><i>Poisson meunière</i>  <i>Röstis aux légumes</i></p> <p><i>Cheddar</i></p> <p><i>Madeleine</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>
















# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS - Centre de loisirs

Semaine du 20 au 24 février 2023

LUNDI	MARDI
<p><i>Sauté de poulet sauce diable</i></p> <p><i>Petit-pois</i> </p> <p><i>Yaourt aux fruits mixés</i> </p> <p><i>Clémentine</i></p>	 <p><i>Betteraves mimosa</i> </p> <p><i>Raviolini ricotta et épinards (pc)</i></p> <p><i>Tarte au flan</i> </p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Flammekueche gratinée*</i></p> <p><i>Merguez grillées</i> </p> <p><i>Jeunes carottes confites</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i></p> <p><i>Quatre-quarts aux pralines roses</i> </p>	<p><i>Parmentier de poissons</i>  </p> <p><i>Tomme blanche</i></p> <p><i>Pomme</i> </p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p><i>Boulettes de bœuf mironton</i>  </p> <p><i>Ebly aux légumes</i></p> <p><i>Buchette</i></p> <p><i>Compote de pommes</i> </p>	<p><i>Sauce diable</i> : tomates, oignons, sucre.</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 - Centre de loisirs

Semaine du 27 février au 03 mars 2023 (CL IDF)

LUNDI	MARDI
<p><i>Saucisson sec*</i></p> <p><i>Paupiette de dinde au jus</i></p> <p><i>Carottes au beurre</i> </p> <p><i>Kiwi</i></p>	<p><i>Carottes râpées</i> </p> <p><i>Cheeseburger</i> </p> <p><i>Frites</i></p> <p><i>Donuts</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Boulettes d'agneau aux herbes</i></p> <p><i>Semoule</i> </p> <p><i>Bleu</i> </p> <p><i>Mousse au chocolat</i> </p>	<p><i>Filet de colin façon papillote</i> </p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>Petit suisse aux fruits</i> </p> <p><i>Poire</i> </p>
VENREDI	INFORMATIONS
 <p><i>Croustillants de mozzarella</i></p> <p><i>Omelette basquaise</i></p> <p><i>Pommes rissolées</i> </p> <p><i>Banane</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>








# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS

Semaine du 06 au 10 mars 2023

LUNDI	MARDI
<p><i>Saucisson à l'ail*</i></p> <p><i>Aiguillettes de poulet sauce tomate</i></p> <p><i>Ratatouille et pommes de terre</i></p> <p><i>Crème dessert vanille</i> </p>	<p><i>Salade Louisiane</i></p> <p><i>Boulettes de volaille façon kefta</i></p> <p><i>Lentilles au jus</i></p> <p><i>Poire</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Sardine beurre</i></p> <p><i>Sauté de bœuf à l'ancienne</i> </p> <p><i>Courgettes et pommes de terre</i></p> <p><i>Ananas</i></p>	 <p><i>Chili végétarien (pc)</i> </p> <p><i>Fromage blanc nature</i></p> <p><i>Eclair au chocolat</i></p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p><i>Salade verte et croustons</i></p> <p><i>Filet de hoki à la niçoise</i> </p> <p><i>Purée</i></p> <p><i>Liégeois chocolat</i></p>	<p><i>Salade Louisiane</i> : maïs, haricots rouges, tomates <i>Sauté de bœuf à l'ancienne</i> : oignons, champignons, carottes, <i>Boulettes de volaille façon kefta</i> : poulet, tomates, oignons, persil, menthe</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 13 au 17 mars 2023

LUNDI	MARDI
<p><i>Quiche lorraine*</i></p> <p><i>Nuggets de poulet</i></p> <p><i>Haricots beurre</i> </p> <p><i>Fromage blanc aux fruits</i>  1</p>	<p><i>Steak haché sauce au fromage</i> </p> <p><i>Spaghetti</i></p> <p><i>Pomme</i> </p> <p><i>Marbré au chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Poulet rôti</i></p> <p><i>Beignets de brocolis</i></p> <p><i>Pont l'évêque</i> </p> <p><i>Crème brûlée</i> </p>	<p><i>Filet de lieu frais (Pêche Française)</i> </p> <p><i>Pommes röstis</i></p> <p><i>Brie</i></p> <p><i>Kiwi</i></p>
VENREDI	INFORMATIONS
 <p><i>Concombre bulgare</i> </p> <p><i>Falafels à la sauce tomate</i></p> <p><i>Boulghour</i></p> <p><i>Compote de pommes et biscuit</i> </p>	<p><i>Concombre bulgare</i> : crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, 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 20 au 24 mars 2023

LUNDI	MARDI
<p>Yassa de poulet (pc) </p> <p>Poire </p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Colin façon papillote </p> <p>Macaroni</p> <p>Coulommiers</p> <p>Crème dessert chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Crépinette au jus*</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Tomme noire</p> <p>Quatre-quarts </p>	<p><b>MENU DU PRINTEMPS</b></p> 
VENREDI	INFORMATIONS
 <p>Parmentier de légumes (pc) </p> <p>Fromage blanc sucré </p> <p>Cookies vanille et aux pépites de chocolat</p>	<p><u>Yassa de poulet</u> : pilons de poulet, tomates, gingembre, citron confit / riz</p> <p><u>Parmentier de légumes</u> : purée de pommes de terre, carottes, haricots rouges, fèves, poivrons, oignons, tomates</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>













# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS

Semaine du 27 au 31 mars 2023







LUNDI	MARDI
<p>Pamplemousse</p> <p>Tajine d'agneau aux fruits secs (pc) </p> <p>Gouda</p>	 <p><i>Tomates mozzarella</i></p> <p><i>Lasagnes à la provençale (pc)</i> </p> <p><i>Mousse au chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Saucisse de Toulouse* </p> <p>Petit-pois</p> <p>Poire </p> <p>Crème dessert popcorn</p>	<p>Boulettes de bœuf sauce bourgeoise </p> <p>Haricots plats à la tomate fraîche</p> <p>Mimolette </p> <p>Petit suisse nature</p>
VENREDI	INFORMATIONS
<p>Filet de hoki poêlé au beurre </p> <p>Duo de carottes </p> <p>Croc-lait</p> <p>Banane </p>	<p><i>Tajine d'agneau aux fruits secs</i> : agneau, pruneaux, abricots secs, amandes / semoule</p> <p><i>S</i></p> <p><i>Lasagnes à la provençale</i> : pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental</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>





## MENUS

Semaine du 03 au 07 avril 2023

LUNDI	MARDI
<p>Radis beurre </p> <p>Rôti de porc *</p> <p>Petit-pois </p> <p>Crème dessert caramel</p>	<p>Salami *</p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Haricots verts</p> <p>Mousse au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Croque-monsieur* et salade composée (pc)</p> <p>Saint-Nectaire</p> <p>Kiwi </p>	 <p>Omelette</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Pomme </p>
VENREDI	INFORMATIONS
<p>Roulade de volaille aux olives</p> <p>Beignets de calamars et sauce tartare</p> <p>Fusilli</p> <p>Petit moulé</p>	<p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS








Semaine du 10 au 14 avril 2023

LUNDI	MARDI
	<p>Tarte aux fromages</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts</p> <p>Pomme</p>
MERCREDI	JEUDI
	
VENREDI	INFORMATIONS
<p>Aiguillettes de saumon meunière</p> <p>Penne</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Banane </p>	<p><u>Curry de lentilles</u> : lentilles, carottes, petit-pois, pommes de terre, oignons, persil.</p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



## MENUS

Semaine du 17 au 21 avril 2022

LUNDI	MARDI
<p>Steak haché  sauce cheddar </p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Kiri</p> <p>Mousse à la framboise </p>	<p>Couscous boulettes merguez (pc)</p> <p>Buchette</p> <p>Compote de pommes </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Mortadelle*</p> <p>Sauté de bœuf sauce charcutière </p> <p>Riz à la tomate</p> <p>Clafoutis aux poires et amandes</p>	 <p>Pizza au fromage et salade verte (pc)</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pâtisserie</p>
VENREDI	INFORMATIONS
<p>Filet de lieu « frais » sauce citron vert </p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Gâteau marbré au chocolat</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 - Centre de loisirs

Semaine du 24 au 28 avril 2023

LUNDI	MARDI
<p><i>Grignotine de porc au miel *</i></p> <p><i>Macaroni</i></p> <p><i>Coulommiers</i></p> <p><i>Liégeois café</i></p>	<p><i>Filet de colin beurre blanc</i> </p> <p><i>Pommes rissolées</i></p> <p><i>Tartare nature</i></p> <p><i>Pâtisserie</i></p>
MERCREDI	JEUDI
 <p><i>Salade d'avocats.</i></p> <p><i>Tortilla au fromage</i> </p> <p><i>Salade verte et tomate</i> </p> <p><i>Tarte au flan</i> </p>	<p><i>Saucisson sec*</i></p> <p><i>Boulettes de bœuf à la tomate</i> </p> <p><i>Poêlée forestière</i></p> <p><i>Kiwi</i></p> <p><i>Pêches au sirop</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Blanquette de veau / riz (pc)</i> </p> <p><i>Yaourt aux fruits mixés</i></p> <p><i>Chantillou nature</i></p> <p><i>Banane</i></p>	<p><i>Tortilla au fromage</i> : pdt, oignons, fromage</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>

