

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU

Semaine du 1er 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>Grignotines de porc*</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Bleu </p> <p>Mousse au chocolat </p> <p><i>Substitution</i> S/P : Emincé de poulet façon thaï</p>	<p>Goulash de bœuf à la hongroise  </p> <p>Carottes au jus</p> <p>Brie </p> <p>Banane</p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
 <p>Omelette</p> <p>Pommes vapeurs</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Orange</p>	<p><u>Goulash de bœuf à la hongroise</u> : tomates, poivrons, carottes, céleri, paprika.</p> <p>S 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>Œuf 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>Chipolatas grillées* </p> <p>Röstis aux légumes</p> <p>Samos </p> <p>Fraises</p> <p><i>Substitution</i> S/P : Saucisses de volaille</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Nuggets de poissons</p> <p>Purée</p> <p>Buchette</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>S/V : Sans viande 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 </p> <p>Croustillants au fromage</p> <p>Coquillettes</p> <p>Brownies</p>	<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Haricots plats à la tomate</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Banane</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Omelette au fromage </p> <p>Salade surprise</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Gâteau au chocolat </p>	 <p>Jour férié</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>Chipolatas grillées*</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Pomme </p> <p><i>Substitution</i> S/P : Saucisses de volaille</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Cuisse de poulet rôti</p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>Pont-l'Evêque </p> <p>Kiwi</p>	<p>Sauté de poulet vallée d'auge</p> <p>Ebly</p> <p>Faisselle</p> <p>Poire </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Aiguillettes de merlu aux céréales</p> <p>Haricots verts </p> <p>Brie</p> <p>Fraises</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>
MERCDREDI	JEUDI
<p>Filet de hoki poêlé au beurre </p> <p>Gratin d'épinards</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Ananas</p>	<p>Melon vert </p> <p>Couscous « boulettes / merguez » (pc) </p> <p>Nectarine</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p>Concombres au yaourt </p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Compote Pommes-fraises</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>Rôti de dindonneau sauce tomate</p> <p>Coquillettes</p> <p>Mimolette</p> <p>Compote pommes fraise</p>	<p>Hachis Parmentier (pc)  </p> <p>Camembert</p> <p>Pomme </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pastèque </p> <p>Grignotine de porc sauce barbecue *</p> <p>Pommes de terre aux épices</p> <p>Mousse à la framboise </p> <p><i>Substitution</i></p> <p>S/P : Rôti de veau au thym</p>	 <p>Carottes râpées</p> <p>Boulettes de sarrasin </p> <p>Lentilles garnies (pc)</p> <p>Yaourt au sucre de canne </p> <p>Muffin au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Filet de colin poêlé au beurre </p> <p>Poêlée de légumes </p> <p>Saint nectaire</p> <p>Cerises</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>Betteraves vinaigrette</p> <p>Escalope de volaille panée</p> <p>Gratin de légumes du jardin </p> <p>Crème dessert vanille </p>	<p>Raviolis au bœuf gratinés au fromage (pc) </p> <p>Fromage frais aromatisé </p> <p>Tarte aux fruits</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Rôti de dinde et ketchup</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Kiwi</p>	<p>Pastèque </p> <p>Mixed grill* </p> <p>Taboulé </p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Cookies</p> <p><i>Substitutions</i> S/P : Mixed grill sans porc</p>  
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p>Concombre vinaigrette </p> <p>Omelette</p> <p>Pommes rôstis</p> <p>Kiri</p> <p>Compote de pommes</p>	<p><u>Gratin de légumes du jardin</u> : poireaux, carottes, courgettes, petits pois</p> <p><u>Mixed grill*</u>: chipolatas et merguez</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 19 au 23 juin 2023

LUNDI	MARDI
<p><i>Jambonneau aux petits légumes*</i></p> <p><i>Fusilli au beurre</i></p> <p><i>Yaourt à la vanille</i> </p> <p><i>Pêche</i></p> <p><i>Substitution</i> <i>S/P : Jambon de dinde aux petits légumes</i></p>	<p><i>Fish and chips (pc)</i> </p> <p><i>Maroilles</i> </p> <p><i>Galette bretonne</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Croque-Monsieur* et salade mixte (pc)</i></p> <p><i>Faisselle</i> </p> <p><i>Cerises</i></p> <p><i>Substitution</i> <i>S/P : Croque-monsieur au jambon de dinde</i></p>	 <p><i>Melon charentais</i> </p> <p><i>Raviolis ricotta épinards (pc)</i></p> <p><i>Cantafrais</i></p> <p><i>Eclair au chocolat</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Filet de poulet rôti</i></p> <p><i>Cocos mijotés</i> </p> <p><i>Petit-suisse aux fruits</i> </p> <p><i>Pomme</i></p>	<p><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> <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 26 au 30 juin 2023

LUNDI	MARDI
<p><i>Œuf dur (mayonnaise en dosette)</i> </p> <p><i>Rôti de dinde</i></p> <p><i>Coquillettes</i></p> <p><i>Ananas</i></p>	<p><i>Filet de colin sauce au citron</i> </p> <p><i>Beignets de chou-fleur</i></p> <p><i>Livarot</i> </p> <p><i>Marbré au chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
 <p><i>Pizza</i></p> <p><i>Œufs durs sauce mornay</i></p> <p><i>Epinards à la crème</i> </p> <p><i>Yaourt aromatisé</i> </p>	<p><i>Paëlla (pc)</i> </p> <p><i>Fromage ovale</i></p> <p><i>Pêche</i></p> <p>)</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Boulettes de bœuf sauce au curry</i></p> <p><i>Semoule</i></p> <p><i>Yaourt nature</i></p> <p><i>Fraises</i></p>	<p><i>S/P : Sans porc</i></p> <ul style="list-style-type: none">> <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i>>  <i>Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</i>> * <i>Plat contenant du porc</i>




armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU

Semaine du 03 au 07 juillet 2023

LUNDI	MARDI
<p><i>Nuggets de poulet</i></p> <p><i>Pommes noisette</i></p> <p><i>Chanteneige</i></p> <p><i>Cerises</i></p>	<p><i>Lasagnes Bolognaise (pc)</i> </p> <p><i>Edam</i></p> <p><i>Gaufre liégeoise</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Beignets de poissons</i></p> <p><i>Boulgour</i></p> <p><i>Buchette</i></p> <p><i>Mousse au chocolat maison</i> </p>	<p><i>Burger de veau aux olives</i></p> <p><i>Ratatouille et pommes de terre</i> </p> <p><i>Fromage blanc</i></p> <p><i>Banane</i></p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Melon Charentais</i> </p> <p><i>Jambon*</i></p> <p><i>Salade surprise</i> </p> <p><i>Beignet au chocolat</i></p> <p><i>Substitution</i> <i>S/P : Jambon de dinde</i></p>	<p><i>Salade surprise</i> : pâtes, mais, mayonnaise</p> <p><i>S/P : Sans porc</i></p> <ul style="list-style-type: none">> <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i>>  <i>Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</i>> <i>* Plat contenant du porc</i>

