















# 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>Salade Dolce Vita </p> <p>Emincé de poulet façon thaï</p> <p>Légumes façon wok</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Ananas</p> <p><i>Substitutions</i> S/P : Emincé de poulet façon thaï S/V : Salade Dolce Vita sans viande - Poisson en sauce</p>	<p>Taboulé </p> <p>Boulettes d'agneau sauce au curry </p> <p>Carottes au jus </p> <p>Brie </p> <p>Banane</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Boulettes de sarrasin</p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
 <p>Carottes râpées </p> <p>Omelette</p> <p>Pommes vapeurs</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Orange</p>	<p><b>« INFORMATIONS »</b></p> <p><i>Légumes façon wok</i> : brocolis, julienne de légumes, haricots verts, champignons, pousses de soja, sésame. <i>Salade Dolce Vita</i> : tortis, jambon de dinde, pomme golden, ananas, raisins secs, lait de coco, curry, mayonnaise.</p> <p>S/V : Sans viande    S/P : Sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"><li>&gt; L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li><li>&gt;  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</li><li>&gt; * Plat contenant du porc</li></ul>



# 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> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson aux olives</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p>Œuf dur mayonnaise  </p> <p>Falafels à la tomate </p> <p>Haricots verts </p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Quatre-quarts </p>	<p>Roulade de volaille</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Röstis aux légumes</p> <p>Samos </p> <p>Mousse au chocolat</p> <p><i>Substitutions</i> S/V : Pané fromager</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Cèleri rémoulade </p> <p>Nuggets de poissons</p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Buchette</p> <p>Pomme </p>	<p>S/V : Sans viande    S/P : Sans porc</p> <p>&gt; L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>&gt;  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>&gt; * Plat contenant du porc</p>
















# 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>Tajine de poissons pdt et olives (pc)  </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Compote biscuitée</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Omelette au fromage </p> <p>Salade surprise</p> <p>Cantal </p> <p>Gâteau au chocolat </p>	 <p>Jour férié</p>
VENDREDI - centre de loisirs	« INFORMATIONS »
<p>Concombres à la menthe </p> <p>Steak haché de bœuf et ketchup </p> <p>Frites</p> <p>Coulommiers</p> <p>Compotes de pommes </p> <p><i>Substitution</i></p> <p><i>SV : Poisson meunière</i></p>	<p><i>SV : Sans viande</i>      <i>S/P : Sans porc</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>&gt; L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li><li>&gt;  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</li><li>&gt; * Plat contenant du porc</li></ul>



# 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>Salade grecque </p> <p>Fricadelle de bœuf à la tomate </p> <p>Riz</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Pomme </p> <p><i>Substitutions</i> <i>S/V : Poisson en sauce</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Tarte tomate et chèvre</p> <p>Cuisse de poulet rôti</p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>Petit-suisse nature </p> <p>Kiwi</p> <p><i>Substitutions</i> <i>S/V : Tarte tomate chèvre – Pané fromage épinards</i></p>	<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Burger de veau à la moutarde</p> <p>Ebly</p> <p>Mimolette</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V : Marmite de poisson</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade alsacienne* </p> <p>Aiguillettes de merlu aux céréales</p> <p>Haricots verts </p> <p>Brie</p> <p>Fraises</p> <p><i>Substitutions</i> <i>S/P : Salade alsacienne (sans viande)</i> <i>S/V : Salade alsacienne (sans viande)</i></p>	<p><u>Salade alsacienne*</u> : chou blanc, pommes de terre, oignons, cervelas, persil. <u>Salade grecque</u> : concombre, tomate, fêtas, oignons rouges, olives noires</p> <p><i>S/V : Sans viande</i>    <i>S/P : Sans porc</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>&gt; L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li><li>&gt;  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</li><li>&gt; * Plat contenant du porc</li></ul>














# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENU

Semaine du 29 mai au 02 juin 2023

LUNDI	MARDI
 <p><b>Bon lundi</b></p>	Tomate  Cordon bleu Fusilli Yaourt aromatisé  Madeleine  <i>Substitution</i> <i>S/V</i> : Poisson pané
MERCDREDI	JEUDI
Quiche Lorraine* Médailon de merlu beurre blanc Gratin d'épinards  Cheddar Gâteau basque <i>Substitutions</i> <i>S/P</i> : Tarte au fromage <i>S/V</i> : Tarte au fromage	Salade fraîcheur   Couscous « boulettes / merguez » (pc)  Carré de l'Est Nectarine <i>Substitutions</i> <i>S/V</i> : Couscous au poisson (pc)
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p>Concombres au yaourt  Lasagnes végétariennes (pc) Compote Pommes-fraises</p>	<p><i>Salade fraîcheur</i> : concombres, radis, tomates, maïs</p> <p><i>S/V</i> : Sans viande    <i>S/P</i> : Sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"><li>&gt; L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li><li>&gt;  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</li><li>&gt; * Plat contenant du porc</li></ul>



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENU

Semaine du 05 au 09 juin 2023

LUNDI	MARDI
<p>Œuf dur (mayonnaise en dosette)</p> <p>Saucisses de Strasbourg*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Mimolette</p> <p>Compote pommes fraise</p> <p><i>Substitutions</i> <i>S/P</i> : Saucisses de volaille <i>S/V</i> : Croustillant au fromage</p>	<p>Salade verte </p> <p>Hachis Parmentier (pc)  </p> <p>Camembert</p> <p>Croisillon aux pommes</p> <p><i>Substitutions</i> <i>S/V</i> : Parmentier de poisson</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pastèque </p> <p>Rôti de veau au thym</p> <p>Cocos mijotés</p> <p>Emmental </p> <p>Pêche</p> <p><i>Substitutions</i> <i>S/V</i> : Omelette au fromage</p>	 <p>Carottes râpées</p> <p>Boulettes de sarrasin Lentilles garnies (pc) </p> <p>Yaourt au sucre de canne </p> <p>Muffin au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade surimi </p> <p>Filet de colin poêlé au beurre </p> <p>Gratin de courgettes </p> <p>Saint nectaire </p> <p>Cerises</p>	<p><i>Salade surimi</i> : Pdt, surimi, tomates, poivrons, olives, mayonnaise.</p> <p><i>S/V</i> : Sans viande    <i>S/P</i> : Sans porc</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>

















# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENU

Semaine du 12 au 16 juin 2023

LUNDI	MARDI
<p><i>Betteraves vinaigrette</i></p> <p><i>Escalope de volaille panée</i></p> <p><i>Haricots beurre</i></p> <p><i>Tartare ail et fines herbes</i></p> <p><i>Crème dessert vanille</i> </p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson pané</p>	<p><i>Tomates vinaigrette</i> </p> <p><i>Raviolis au bœuf gratinés</i>  <i>au fromage (pc)</i></p> <p><i>Vache Picon</i></p> <p><i>Tarte aux fruits</i></p> <p><i>Substitution</i> S/V : Lasagnes végétarienne (pc)</p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Carottes râpées</i> </p> <p><i>Tomate farcie</i>  </p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>Tomme blanche</i></p> <p><i>Kiwi</i></p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson en sauce</p>	<p> <i>Pastèque</i> </p> <p><i>Mixed grill*</i> </p> <p><i>Taboulé</i> </p> <p><i>Yaourt à boire</i> </p> <p><i>Cookies</i></p> <p><i>Substitutions</i> S/P : Mixed grill sans porc S/V : Poisson mariné</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p> <i>Concombre vinaigrette</i> </p> <p><i>Omelette</i></p> <p><i>Pommes röstis</i></p> <p><i>Kiri</i></p> <p><i>Compote de pommes</i></p>	<p><i>Mixed grill*</i>: chipolatas et merguez</p> <p>S/V : Sans viande    S/P : Sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"><li>&gt; L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li><li>&gt;  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</li><li>&gt; * Plat contenant du porc</li></ul>



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENU

Semaine du 19 au 23 juin 2023

LUNDI	MARDI
<p>Melon jaune</p> <p>Aiguillettes de poulet au gingembre</p> <p>Fusilli au beurre</p> <p>Yaourt à la vanille </p> <p>Pêche</p> <p><i>Substitutions</i> S/V : Falafel à la tomate</p>	<p>Concombres à la crème </p> <p>Filet de colin sauce provençale </p> <p>Gratin de chou-fleur </p> <p>Croc 'lait</p> <p>Galette bretonne</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Surimi mayonnaise</p> <p>Rosbeef « froid » </p> <p>Salade de pâtes au pesto </p> <p>Emmental</p> <p>Cerises</p> <p><i>Substitutions</i> S/V : Poisson en sauce</p>	 <p>Melon charentais </p> <p>Raviolinis ricotta épinards (pc)</p> <p>Cantafrais</p> <p>Eclair au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Sardines à l'huile</p> <p>Filet de poulet rôti</p> <p>Ratatouille et pommes de terre </p> <p>Mimolette</p> <p>Pomme</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Pané fromager</p>	<p>S/V : Sans viande    S/P : Sans porc</p> <p>&gt; L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>&gt;  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>&gt; * Plat contenant du porc</p>






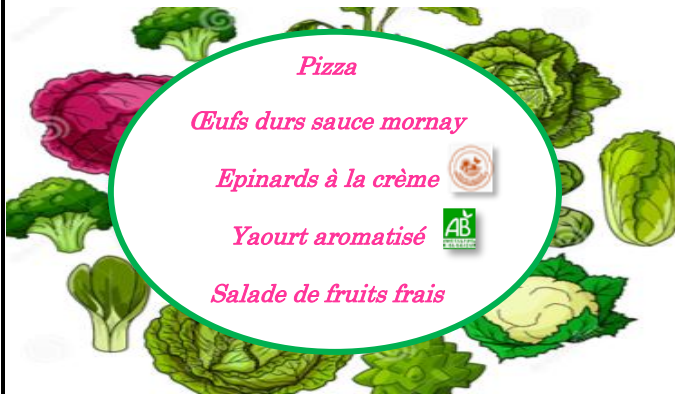








# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENU

Semaine du 26 au 30 juin 2023

LUNDI	MARDI
<p>Salade de radis et abricots secs</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Coquillettes</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Ananas</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson pané</p>	<p>Salade comtoise </p> <p>Filet de colin sauce au citron </p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Marbré au chocolat</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Chou blanc à l'emmental</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p>Pizza</p> <p>Œufs durs sauce mornay</p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Salade verte vinaigrette ciboulette</p> <p>Paëlla (pc) </p> <p>Fromage ovale</p> <p>Compote de pommes </p> <p><i>Substitutions</i> S/V : Paëlla de la mer (pc)</p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade d'avocat </p> <p>Escalope de poulet au jus</p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fraises</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Falafel en sauce</p>	<p><u>Salade comtoise</u> : chou blanc, jambon de dinde, emmental</p> <p><u>Salade d'avocat</u> : Avocats, concombre, tomates, oignons rouges</p> <p>S/V : Sans viande    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>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</li><li>➤ * Plat contenant du porc</li></ul>





# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENU

Semaine du 03 au 07 juillet 2023

LUNDI	MARDI
<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Cerises</p> <p><b>Substitution</b> S/V : Nuggets de poisson</p>	<p>Pâté forestier*</p> <p>Lasagnes Bolognaise (pc) </p> <p>Edam </p> <p>Compote de pommes</p> <p><b>Substitutions</b> S/P : Pâté de volaille S/V : Lasagnes végétarienne (pc) – Marmite de poisson</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade paysanne</p> <p>Filet de colin à la provençale </p> <p>Boulgour</p> <p>Buchette</p> <p>Mousse au chocolat maison </p> <p><b>Substitutions</b> S/V : Salade de pommes de terre</p>	<p>Maquereau à la tomate</p> <p>Escalope de poulet au jus</p> <p>Carottes persillées </p> <p>Fromage blanc</p> <p>Banane</p> <p><b>Substitution</b> S/V : Pané de blé fromage épinards</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Melon Charentais </p> <p>Jambon*</p> <p>Salade surprise </p> <p>Emmental </p> <p>Beignet au chocolat</p> <p><b>Substitutions</b> S/P : Jambon de dinde S/V : Salade de pâte au thon (pc)</p>	<p><u>Salade surprise</u> : pâtes, mais, mayonnaise <u>Salade paysanne</u> : Pommes de terre, jambon de dinde, cornichons, poivrons, persil</p> <p>S/V : Sans viande    S/P : Sans porc</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>

