



# 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><i>Salade de concombres</i></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><i>Carottes râpées</i></p> <p><i>Boulettes de bœuf à l'orientale</i></p> <p><i>Semoule</i></p> <p><i>Samos</i></p> <p><i>Compote de pommes</i></p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V : Boulettes de sarrasin</i></p>	
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p><i>Œuf dur mayonnaise</i></p> <p><i>Filet de colin meunière</i></p> <p><i>Petit-pois</i></p> <p><i>Petit suisse aux fruits</i></p> <p><i>Pomme</i></p>	<p><i>S/V : Sans viande - S/P : Sans porc</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 09 au 13 janvier 2023

LUNDI	MARDI
<p>Riz antibois</p> <p>Bœuf aux carottes (pc)  </p> <p>Boursin</p> <p>Kiwi</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Pané fromager</p>	<p>Potage tomate</p> <p>Sauté de dinde vallée d'Auge</p> <p>Pommes de terre en quartiers</p> <p>Emmental </p> <p>Poire</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson en sauce</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pâté forestier *</p> <p>Sauté de poulet sauce basquaise</p> <p>Ebly aux petits légumes</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Far breton aux pommes </p> <p><i>Substitutions</i> S/P : Pâté de volaille S/V : Endives aux poires – Omelette au fromage</p>	 <p><i>Betteraves mimosa</i></p> <p><i>Chili végétarien (pc)</i> </p> <p><i>Tartare nature</i></p> <p><i>Chocolat Liégeois</i> </p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Céleri rémoulade</p> <p>Nuggets de poissons</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Fromage ovale</p> <p>Banane</p>	<p><i>Chili végétarien</i> : égrainé de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz</p> <p><i>Riz antibois</i> : riz, concombres, maïs, thon, poivrons, olives, vinaigrette</p> <p>S/V : Sans viande - S/P : Sans porc</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>Potage (poireaux et pommes de terre)</p> <p>Saucisses de Strasbourg*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage blanc nature </p> <p>Orange </p> <p><i>Substitutions</i> <i>S/P</i> : Rôti de dindonneau <i>S/V</i> : Pané de blé tomate mozzarella</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Dés de colin aux graines de céréales </p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Brie </p> <p>Gâteau basque</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Tranche de surimi mayonnaise</p> <p>Rôti de lapin aux herbes</p> <p>Petit-pois carottes</p> <p>Samos</p> <p>Litchi</p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V</i> : Poisson meunière</p>	<p>Rosini au thon</p> <p>Colombo de veau (pc) </p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Liégeois vanille</p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V</i> : Colombo de poisson</p>
VENDREDI	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><i>Colombo de veau</i> : courgettes, pdt, tomates, sauce au curry.</p> <p><i>Rosini au thon</i> : Rosini(pâtes), thon, tomates</p> <p><i>Parmentier de légumes</i> : purée de pommes de terre, Egrené végétal, carottes, haricots rouges, fèves, poivrons, oignons, tomates</p> <p><i>S/V</i> : Sans viande - <i>S/P</i> : Sans porc</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>




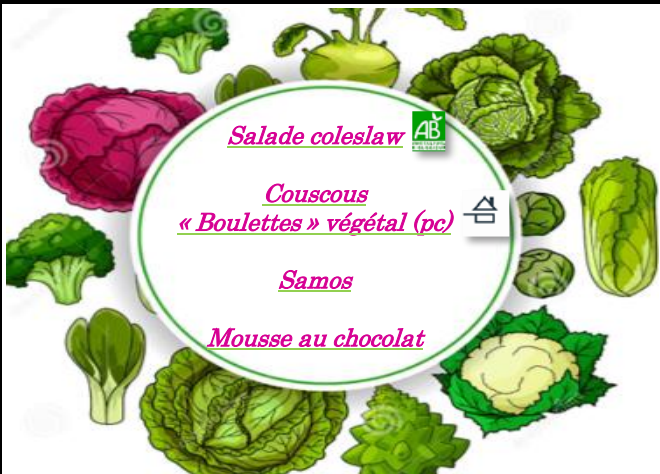








# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS

Semaine du 23 au 27 janvier 2023

LUNDI	MARDI
 <p>Nouvel An Chinois</p> <p>Nems au poulet</p> <p>Grignotines de porc sauce asiatique*</p> <p>Riz cantonais</p> <p>Pâtisserie <i>Substitutions</i></p> <p><i>S/P</i> : Sauté de porc sauce asiatique <i>S/V</i> : Poisson sauce asiatique</p>	<p>Salade d'endives  et poires</p> <p>Mitonné de bœuf aux oignons </p> <p>Courgettes sautées et pommes de terre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Clémentine</p> <p><i>Substitution</i></p> <p><i>S/V</i> : Batonnets mozzarella</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pâté de campagne*</p> <p>Boulettes d'agneau aux herbes de Provence</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Rondelé nature</p> <p>Ananas</p> <p><i>Substitutions</i></p> <p><i>S/P</i> : Pâté de volaille <i>S/V</i> : Falafel en sauce</p>	 <p>Salade coleslaw </p> <p>Couscous « Boulettes » végétal (pc) </p> <p>Samos</p> <p>Mousse au chocolat</p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Filet de colin poêlé au beurre </p> <p>Haricots verts </p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Kiwi </p>	<p><u>Couscous végétal</u> : boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous.</p> <p><u>Sauce asiatique</u> : Vinaigre de vin blanc, miel, sauce soja, graine de sésame, gingembre, ail, oignons, poivre</p> <p><i>S/V</i> : Sans viande - <i>S/P</i> : Sans porc</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>Salade de l'Ouest</i></p> <p><i>Filet de poulet sauce chasseur</i></p> <p><i>Semoule</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i> </p> <p><i>Pomme</i> </p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V : Omelette</i></p>	<p><i>Potage aux 7 légumes</i></p> <p><i>Cassoulet* (pc)</i> </p> <p><i>Six de Savoie</i></p> <p><i>Cocktail de fruits au sirop</i></p> <p><i>Substitutions</i> <i>S/P : Cassoulet au poulet</i> <i>S/V : Poisson pané</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Salade verte</i> </p> <p><i>Hachis parmentier (pc)</i> </p> <p><i>Emmental</i></p> <p><i>Orange</i></p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V : Parmentier de poisson</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>Substitutions</i> <i>S/P : Crêpe au fromage</i> <i>S/V : Boulettes de sarrasin</i></p>  
VENDREDI	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>Petit suisse aux fruits</i> </p> <p><i>Gâteau au chocolat</i></p>	<p><i>Salade de l'Ouest</i> : fonds d'artichauts, tomates, maïs.</p> <p><i>Sauce chasseur</i> : Oignons et champignons</p> <p><i>S/V : Sans viande - S/P : Sans porc</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>

