










## MENUS BUTRY

### Semaine du 06 au 10 février 2023

LUNDI	MARDI
<p>Potage (carottes et pommes de terre)</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Edam</p> <p>Flan vanille</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Pané de blé tomate mozzarella</p>	<p>Tomate mimosa</p> <p>Cassolette de poissons</p> <p>Riz</p> <p>Chantailou ail et fines herbes</p> <p>Poire </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Carottes râpées</p> <p>Chipolatas * </p> <p>Lentilles vertes </p> <p>Maroilles </p> <p>Kiwi</p> <p><i>Substitution</i> S/P : Saucisses de volaille S/V : Poisson en sauce</p>	 <p><i>Samoussa aux légumes</i></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>
VENREDI	INFORMATIONS
<p>Mortadelle de volaille</p> <p>Pavé de merlu au citron vert </p> <p>Petit-pois </p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Cookies à la vanille et aux pépites de chocolat</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Friand au fromage</p>	<p><u>Cassolette de poissons</u> : poissons, carottes, poireaux, crème fraîche.</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 BUTRY













Semaine du 13 au 17 février 2022 (CL Picardie)

LUNDI	MARDI
<p><i>Salade de tortis napolitaine</i></p> <p><i>Bœuf mironton</i> </p> <p><i>Poêlée de légumes</i></p> <p><i>Carré frais</i></p> <p><i>Pomme</i> </p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V : Poisson pané</i></p>	 <p><i>Œuf dur</i>  <i>mayonnaise</i></p> <p><i>Boulettes de sarrasin</i> <i>Haricots verts persillés</i></p> <p><i>Yaourt sucré</i>  <i>Orange</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Salade alsacienne*</i></p> <p><i>Rôti de dinde à la cocotte</i></p> <p><i>Pommes noisette</i></p> <p><i>Fromage frais sucré</i></p> <p><i>Banane</i> </p> <p><i>Substitution</i> <i>S/P : Salade alsacienne sans viande</i> <i>S/V : Salade alsacienne sans viande – Pané fromagé</i></p>	<p><i>Potage potiron</i></p> <p><i>Boulettes d'agneau à la tomate</i></p> <p><i>Boulghour</i></p> <p><i>Petit suisse aux fruits</i> </p> <p><i>Brownies</i></p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V : Falafel en sauce</i></p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p><i>Macédoine à la russe</i></p> <p><i>Lieu frais saveurs provençales (Pêche Française)</i></p> <p><i>Ratatouille et pommes de terre</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i></p> <p><i>Poire</i></p>	<p><u><i>Salade de tortis napolitaine</i></u> : tortis, tomates, olives, basilic, vinaigrette.</p> <p><u><i>Salade alsacienne</i></u> : Choux blanc, croûtons, emmental, cervelas, vinaigrette</p> <p><u><i>Macédoine à la russe</i></u> : macédoine de légumes, thon, œuf dur, mayonnaise.</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>



## MENUS BUTRY- CENTRES DE LOISIRS


Semaine du 20 au 24 février 2023

LUNDI	MARDI
<p>Potage (velouté aux champignons)</p> <p>Paupiette de veau à la tomate</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Yaourt aux fruits mixés </p> <p>Clémentine</p> <p><i>Substitution</i></p> <p>S/V : Poisson gratiné au fromage</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>Salade de quinoa</p> <p>Emincé de poulet au gingembre</p> <p>Chou-fleur au fromage </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Quatre-quarts aux pralines roses </p> <p><i>Substitution</i></p> <p>S/V : Omelette au fromage</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Parmentier de poissons (pc)  </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Pomme </p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Salade de crudités vinaigrette à l'estragon</p> <p>Boulettes de bœuf mironton  </p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Buchette</p> <p>Compote de pommes </p> <p><i>Substitution</i></p> <p>S/V : Boulettes de sarrasin</p>	<p><i>Salade de quinoa</i> : concombres, radis, tomates, surimi.</p> <p><i>Salade de crudités</i> : salade verte, soja, maïs, poivrons, oignons, vinaigrette à l'estragon</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>



## MENUS BUTRY

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

LUNDI	MARDI
<p>Salade parisienne</p> <p>Paupiette de dinde au jus</p> <p>Gratin de potiron</p> <p>Camembert </p> <p>Fruits au sirop</p> <p><i>Substitution</i></p> <p><i>S/V</i> : Salade de pomme de terre - Pané de blé fromage épinards</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Cheeseburger </p> <p>Frites</p> <p>Donuts</p> <p><i>Substitution</i></p> <p><i>S/V</i>: Fish burger</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pamplemousse</p> <p>Bœuf aux olives </p> <p>Gratin de salsifis</p> <p>Cheddar</p> <p>Mousse au chocolat </p> <p><i>Substitution</i></p> <p><i>S/V</i> : Falafel en sauce</p>	<p>Chou rouge aux pommes </p> <p>Filet de colin façon papillote </p> <p>Riz</p> <p>Six de Savoie</p> <p>Poire </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>Salade parisienne</i> : Pdt, tomates, maïs, jambon de dinde</p> <p><i>S/V</i> : Sans viande - <i>S/P</i> : Sans porc</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>






# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS BUTRY

Semaine du 06 au 10 mars 2023

LUNDI	MARDI
<p>Tarte au fromage</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce tomate</p> <p>Haricots verts</p> <p>Yaourt aux fruits mixés </p> <p>Pomme </p> <p><i>Substitution</i></p> <p>S/V : Poisson poêlée au beurre</p>	<p>Velouté de légumes</p> <p>Saucisse fumée*</p> <p>Lentilles au jus</p> <p>Faisselle</p> <p>Madeleine </p> <p><i>Substitution</i></p> <p>S/P : Saucisses de volaille</p> <p>S/V : Poisson pané</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Macédoine de légumes et pointes d'asperges</p> <p>Galopin de veau</p> <p>Cocos à la tomate</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Ananas</p> <p><i>Substitution</i></p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	 <p><i>Concombre vinaigrette</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>Salade verte et croustons</p> <p>Brandade de poissons (pc) </p> <p>Camembert</p> <p>Clémentine</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

LUNDI	MARDI
<p>Quiche lorraine*</p> <p>Rôti de porc *</p> <p>Haricots beurre </p> <p>Fromage blanc aux fruits </p> <p>Orange</p> <p><b>Substitution</b></p> <p>S/P : Tarte au fromage – Rôti de dinde S/V : Tarte au fromage - Nuggets de poisson</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Spaghetti façon napolitaine (pc)  </p> <p>Buchette</p> <p>Marbré au chocolat</p> <p><b>Substitution</b></p> <p>S/V : Spaghetti au thon façon napolitaine</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Taboulé</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Banane</p> <p><b>Substitution</b></p> <p>S/V : Filet de poisson aux olives</p>	<p>Pomelos en quartiers</p> <p>Filet de lieu frais (Pêche Française) </p> <p>Pommes röstis</p> <p>Brie</p> <p>Kiwi</p>
VENREDI	INFORMATIONS
 <p><b>Concombre bulgare</b> </p> <p><b>Falafels à la sauce tomate</b></p> <p><b>Boulghour</b></p> <p><b>Compote de pommes et biscuit</b> </p>	<p><u>Spaghetti façon napolitaine</u> : pâtes, viande hachée, compotée de tomate, fromage râpé.</p> <p><u>Concombre bulgare</u> : crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre.</p> <p>S/V : Sans viande - S/P : Sans porc</p> <p>➤ <b>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</b></p> <p>➤ <b>* Plat contenant du porc</b></p>



## MENUS BUTRY

Semaine du 20 au 24 mars 2023

LUNDI	MARDI
<p><i>Betteraves vinaigrette au miel</i></p> <p><i>Yassa de poulet (pc) </i></p> <p><i>Edam</i></p> <p><i>Liégeois vanille </i></p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V : Poisson en sauce</i></p>	<p><i>Macédoine au thon</i></p> <p><i>Filet de merlu sauce crevettes </i></p> <p><i>Macaroni</i></p> <p><i>Samos </i></p> <p><i>Pomme </i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Feuilleté hot-dog*</i></p> <p><i>Paupiette de dinde</i></p> <p><i>Haricots verts persillés</i></p> <p><i>Tomme noire</i></p> <p><i>Kiwi</i></p> <p><i>Substitution</i> <i>S/P : Friand au fromage</i> <i>S/V : Friand au fromage – Pané fromager</i></p>	<p><b>MENU DU PRINTEMPS</b></p> 
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
 <p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Parmentier de légumes (pc) </i></p> <p><i>Fromage blanc sucré</i></p> <p><i>Cookies vanille et aux pépites de chocolat</i></p>	<p><i>Yassa de poulet</i> : pilons de poulet, tomates, gingembre, citron confit / riz</p> <p><i>Parmentier de légumes</i> : purée de pommes de terre, carottes, haricots rouges, fèves, poivrons, oignons, tomates</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

Semaine du 27 au 31 mars 2023








LUNDI	MARDI
<p>Salade de maïs au thon</p> <p>Tajine d'agneau aux fruits secs (pc) </p> <p>Gouda</p> <p>Crème dessert praliné</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Tajine de poisson</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>Salade piémontaise</p> <p>Saucisse de Toulouse*</p> <p>Petit-pois </p> <p>Yaourt à la vanille</p> <p>Poire</p> <p><i>Substitution</i> S/P : Saucisses de volaille S/V : Salade de pommes terre – Colin sauce citron</p>	<p>Salade fantaisie</p> <p>Palette de porc à la diable *</p> <p>Beignets de courgettes</p> <p>Mimolette</p> <p>Flan nappé caramel</p> <p><i>Substitution</i> S/P : Rôti de dinde à la diable S/V : Boulettes de sarrasin</p>
VENREDI	INFORMATIONS
<p>Concombre à la crème </p> <p>Filet de poisson à la bordelaise </p> <p>Duo de carottes </p> <p>Croc-lait</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p><u>Salade fantaisie</u> : pdt, tomates, maïs, concombres, olive verte</p> <p><u>Tajine d'agneau aux fruits secs</u> : agneau, pruneaux, abricots secs, amandes / semoule</p> <p><u>Salade piémontaise</u> : pdt, tomates, jambon de dinde, poivrons, olives, cornichons, œuf dur, mayonnaise</p> <p><u>Lasagnes à la provençale</u> : pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental</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>➤ * Plat contenant du porc</p>





## MENUS BUTRY



Semaine du 03 au 07 avril 2023

LUNDI	MARDI
<p>Radis beurre </p> <p>Rissolette de veau</p> <p>Pommes vapeur persillées</p> <p>Livarot </p> <p>Crème dessert caramel</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson pané</p>	<p>Salade fermière</p> <p>Filet de poulet rôti</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Banane </p> <p><i>Substitution</i> S/V : Nuggets de fromage</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pomelos</p> <p>Croque-monsieur* et salade composée (pc)</p> <p>Saint-Nectaire</p> <p>Salade de fruits frais</p> <p><i>Substitution</i> S/P : Croque-monsieur au jambon de dinde S/V : Poisson meunière</p>	 <p><i>Concombre vinaigrette</i></p> <p><i>Omelette</i></p> <p><i>Gratin dauphinois</i></p> <p><i>Yaourt sucré</i> </p> <p><i>Pomme</i> </p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Roulade de volaille aux olives</p> <p>Beignets de calamars et sauce tartare</p> <p>Fusilli</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Orange </p> <p><i>Substitution</i> S/V : Friand au fromage</p>	<p><u>Salade fermière</u> : pdt, tomates, jambon de dinde, maïs.</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>



## MENUS BUTRY

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> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson pané</p>
MERCREDI	JEUDI
	
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p>Terrine de maquereau aux aromates</p> <p>Aiguillettes de saumon meunière</p> <p>Penne</p> <p>Rondelé au bleu</p> <p>Banane</p>	<p><u>Curry de lentilles</u> : lentilles, carottes, petit-pois, pommes de terre, oignons, persil.</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>➤ * Plat contenant du porc</p>



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

Semaine du 17 au 21 avril 2022 (CL Picardie)

LUNDI	MARDI
<p><i>Pâté forestier*</i></p> <p><i>Steak haché  sauce cheddar </i></p> <p><i>Ebly aux champignons</i></p> <p><i>Kiri</i></p> <p><i>Mousse à la framboise </i></p> <p><i>Substitution</i> <i>S/P : Pâté de volaille</i> <i>S/V : Salade brésilienne - Poisson poêlé au beurre</i></p>	<p><i>Salade verte </i></p> <p><i>Couscous boulettes merguez (pc)</i></p> <p><i>Buchette</i></p> <p><i>Compote de pommes </i></p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V : Couscous poisson</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Potage andalou (gaspacho)</i></p> <p><i>Rôti de dinde </i></p> <p><i>Riz à la tomate</i></p> <p><i>Fromage ovale</i></p> <p><i>Poire</i></p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V : Omelette</i></p>	 <p><i>Salade niçoise</i></p> <p><i>Pizza au fromage et salade verte (pc)</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i></p> <p><i>Pâtisserie</i></p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p><i>Carottes à la marocaine</i></p> <p><i>Colin meunière et citron</i></p> <p><i>Pommes röstis</i></p> <p><i>Camembert </i></p> <p><i>Ananas</i></p>	<p><i>Carottes à la marocaine</i> : carottes, poivrons, raisins secs, cumin</p> <p><i>Salade niçoise</i> : Pdt, haricots verts, tomates, poivrons, olives</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>



## MENUS BUTRY- CENTRES DE LOISIRS

Semaine du 24 au 28 avril 2023

LUNDI	MARDI
<p>Tomate antiboise</p> <p>Grignotine de porc au miel *</p> <p>Semoule aux légumes</p> <p>Coulommiers</p> <p>Pomme </p> <p><i>Substitution</i>  <i>S/P</i> : Sauté de poulet au miel  <i>S/V</i> : Batônnets mozzarella</p>	<p>Pastèque </p> <p>Filet de colin beurre blanc </p> <p>Lentilles jaunes</p> <p>Tartare nature</p> <p>Pâtisserie</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>Saucisson sec*</p> <p>Aiguillettes de poulet à l'ananas</p> <p>Poêlée forestière</p> <p>Fromage frais aromatisé </p> <p>Pêches au sirop</p> <p><i>Substitution</i>  <i>S/P</i> : Pâté en croûte de volaille  <i>S/V</i> : Œuf dur mayonnaise - Boulettes de sarrasin à la tomate</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Concombre vinaigrette à la ciboulette </p> <p>Blanquette de veau / riz (pc) </p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p><i>Substitution</i>  <i>S/V</i> : Blanquette de poisson et riz</p>	<p><i>Tomate antiboise</i> : thon et poivrons</p> <p><i>Tortilla au fromage</i> : pdt, oignons, fromage</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>

