



# armor cuisine

La cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS CENTRES DE LOISIRS Semaine du 06 au 10 juillet 2020

LUNDI	MARDI
<p>Pastèque</p> <p>Paupiette de dinde à la tomate</p> <p>Semoule</p> <p>Chanteneige</p> <p>Oreillons d'abricots au sirop</p>	 <p>Menu Végétarien</p> <p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Boulettes de sarrasin</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fripon</p> <p>Banane</p> 
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade paysanne</p> <p>Filet de lieu à la niçoise</p> <p>Ebly garni aux petits légumes</p> <p>Buchette</p> <p>Mousse au chocolat ☼</p>	<p>Pâté de foie*</p> <p>Burger de veau aux olives</p> <p>Carottes au beurre</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Liégeois vanille</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade piémontaise</p> <p>Brandade de poissons (pc) ☼</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade paysanne : pdt, oignons rouges, cornichons, tomates, poivrons, persil.</p> <p>☼ : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</p> <p>VF : Viande bovine française</p> <p>* : Plat contenant du porc</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

# armor cuisine

La cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS CENTRES DE LOISIRS Semaine du 13 au 17 juillet 2019

LUNDI	MARDI
<p>Melon</p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Coquillettes</p> <p>Edam</p> <p>Compote pommes poires</p>	 <p>FÊTE NATIONALE</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Concombres au yaourt</p> <p>Sauté de bœuf aux oignons </p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Tomme noire</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Tarte aux poireaux</p> <p>Aiguillettes de poulet</p> <p>Mijoté de Légumes</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p>Menu Vegetarien</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Pâtisserie</p> 	<p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</p> <p> : Viande bovine française</p> <p>* : Plat contenant du porc</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

# armor cuisine

La cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS CENTRE DE LOISIRS Semaine du 20 au 24 juillet 2020







LUNDI	MARDI
<p>Saucisson sec*</p> <p>Boulettes d'agneau au curry ☞</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Hachis parmentier (pc)  ☞</p> <p>Brie</p> <p>Tarte flan</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pastèque</p> <p>Filet de poulet</p> <p>Pommes de terre en quartiers</p> <p>Emmental</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p><i>Menu Vegetarien</i></p> <p><u>Pizza</u></p> <p><u>Nuggets de maïs et ketchup</u></p> <p><u>Chou-fleur au fromage</u></p> <p><u>Emmental</u></p> <p><u>Fruit</u></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Filet de colin gratiné au fromage</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Cantadou</p> <p>Banane</p>	<p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></p> <p> : <u>Viande bovine française</u></p> <p>* : <u>Plat contenant du porc</u></p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

# armor cuisine

La cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS CENTRES DE LOISIRS Semaine du 27 au 31 juillet 2020

LUNDI	MARDI
<p>Pastèque</p> <p>Sauté de dinde à la cocotte</p> <p>Fusilli</p> <p>Saint-Bricet</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Salade des Andes</p> <p>Sauté de bœuf à la provençale </p> <p>Haricots verts</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p>Menu Végétarien</p> <p>Salade grecque</p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Eclair au chocolat</p> 	<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Sauté de porc au caramel*</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Pont l'Evêque</p> <p>Liégeois chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Perles marines au surimi</p> <p>Filet de colin poêlé au beurre</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Kiri</p> <p>Fruit</p>	<p><u>Salade des Andes</u> : quinoa, concombres, radis, tomates, surimi</p> <p><u>Salade grecque</u> : Concombres, tomate, féta, olives, huile d'olive</p> <p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</p> <p> : Viande bovine française</p> <p>* : Plat contenant du porc</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »