

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VEGETARIENS

Semaine du 08 au 12 janvier 2018

LUNDI	MARDI
<p>Potage potiron</p> <p>Poisson pané</p> <p>Penne au beurre</p> <p>Coulommiers**</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Macédoine à la russe **</p> <p>Filet de colin meunière</p> <p>Risotto</p> <p>Tome noire</p> <p>Crème dessert chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Carottes râpées à l'orange**</p> <p>Poisson poêlé au beurre</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Fruit</p> <p>Œufs au lait « maison »</p>	 <p>GALETTE DES ROIS</p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p>Sardines à l'huile</p> <p>Feuilleté de poisson au beurre blanc</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Yaourt sucré **</p> <p>Banane </p>	<p>Macédoine à la russe : Légumes, thon, œuf dur, mayonnaise.</p> <p>** Sauf Maternels</p>

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VEGETARIENS

Semaine du 15 au 19 janvier 2018

LUNDI	MARDI
<p>Salade de riz</p> <p>Filet de colin en sauce</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Boursin nature**</p>	<p>Salade du Nord**</p> <p>Croquant au fromage</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Emmental</p> <p> Fruit</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade de radis aux abricots secs**</p> <p>Omelette aux champignons</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Far breton aux poires "maison"</p>	<p>Concombres à la ciboulette</p> <p>Paupiette de de la mer</p> <p>Spaghetti</p> <p>Brie**</p> <p>Eclair au chocolat</p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p>Salade verte et croutons**</p> <p>Filet de hoki pané</p> <p>Mijoté de légumes</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Quatre-quarts</p>	<p>Salade du Nord : pommes de terre, haricots verts, carottes, maïs</p> <p>Salade de riz : Riz, concombre, maïs, vinaigrette</p> <p>** Sauf Maternels</p>

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VEGETARIENS

Semaine du 22 au 26 janvier 2018

LUNDI	MARDI
<p>Potage (poireaux et pommes de terre)</p> <p>Filet de colin en sauce</p> <p>Lentilles vertes </p> <p>Vache qui rit **</p> <p>Fruit</p>	<p>Terrine de légumes mayonnaise**</p> <p>Dés de merlu aux graines de céréales</p> <p>Gratin de poireaux et pommes de terre</p> <p>Camembert</p> <p>Croisillons aux pommes</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Fonds d'artichauts en salade**</p> <p>Poisson pané</p> <p>Petit pois à l'étuvé</p> <p>Samos</p> <p>Gâteau fromage blanc à la fleur d'oranger « maison »</p>	<p>Feuilleté tartiflette au poulet</p> <p>Lasagnes au saumon (pc)</p> <p>Carré de l'Est**</p> <p>Cocktail de fruits</p>
VENDREDI	<p>« <u>INFORMATIONS</u> »</p>
<p>Pomelos**</p> <p>Aiguillettes de poisson aux céréales</p> <p>Semoule au beurre</p> <p>Carré frais</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>**Sauf maternels</p>

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VEGETARIENS

Semaine du 29 janvier au 02 février 2018

LUNDI	MARDI
<p>Tomates et maïs**</p> <p>Tagine de poisson (pc)</p> <p>Edam</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Concombres à la crème</p> <p>Beignets de calamars à la romaine</p> <p>Courgettes sautées</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit**</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Cake au thon et légumes « maison »</p> <p>Boulettes de sarrazin</p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>Faisselle au sucre **</p> <p>Gâteau basque tradition</p>	<p>Salade verte </p> <p>Raviolinis à la ricotta et aux épinards (pc)</p> <p>Pointe de Brie</p> <p>Fruit**</p>
VENREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
	<p>**Sauf Maternels</p>

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VEGETARIENS

Semaine du 05 au 09 février 2018

LUNDI	MARDI
<p><i>Tarte aux poireaux</i></p> <p><i>Falafel en sauce</i></p> <p><i>Purée</i></p> <p><i>Pont l'Evêque **</i></p> <p><i>Liégeois vanille</i></p>	<p><i>Salade surprise **</i></p> <p><i>Paupiette de la mer</i></p> <p><i>Haricots verts persillés</i></p> <p><i>Fruit </i></p> <p><i>Crème dessert caramel</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Terrine de saumon sauce cocktail**</i></p> <p><i>Filet de colin à la provençale</i></p> <p><i>Röstis aux légumes</i></p> <p><i>Fruit</i></p> <p><i>Gâteau au chocolat « maison »</i></p>	<p><i>Velouté d'asperges</i></p> <p><i>Pané fromager</i></p> <p><i>Fusilli</i></p> <p><i>Maroilles **</i></p> <p><i>Fruit </i></p>
VENDREDI	<p>« <u>INFORMATIONS</u> »</p> <p><i>Salade surprise : Pâtes, tomates, maïs, mayonnaise.</i></p> <p><i>** Sauf Maternels</i></p>
<p><i>Salade piémontaise (sans jambon de dinde)**</i></p> <p><i>Aiguillettes de saumon meunière</i></p> <p><i>Duo de carottes</i></p> <p><i>Yaourt sucré</i></p> <p><i>Banane</i></p>	

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VEGETARIENS Semaine du 12 au 16 février 2018

LUNDI	MARDI
<p>Potage (velouté de carottes)</p> <p>Nuggets de poisson et ketchup</p> <p>Coquillettes au beurre</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Fruit**</p>	 <p>MARDI-GRAS</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Carottes râpées </p> <p>Omelette</p> <p>Semoule</p> <p>Saint-Nectaire**</p> <p>Fruit</p>	<p>Sardines à la tomate **</p> <p>Filet de colin meunière</p> <p>Poêlée Victoria</p> <p>Fruit</p> <p>Flan vanille</p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p>Tomate antiboise **</p> <p>Feuilleté de poisson au beurre blanc</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Fromage frais sucré </p> <p>Muffin à la vanille et pépites au chocolat</p>	<p>Tomate antiboise : thon,poivrons,olives</p> <p>** sauf Maternels</p>

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VEGETARIENS (Centre de Loisirs ALSH)

Semaine du 19 au 23 février 2018

LUNDI	MARDI
<p><i>Salade tortis napolitaine **</i></p> <p><i>Aiguillettes de poisson aux céréales</i></p> <p><i>Poêlée de légumes</i></p> <p><i>Carré de l'Est</i></p> <p><i>Compote de pommes</i></p>	<p><i>Concombres à l'aneth</i></p> <p><i>Spaghetti au thon (pc)</i></p> <p><i>Cantadou**</i></p> <p><i>Tarte au flan « maison »</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Samoussa aux légumes</i></p> <p><i>Pané de blé fromage et épinards</i></p> <p><i>Lentilles à la sicilienne</i></p> <p><i>Fruit**</i></p> <p><i>Panacotta au coulis de fruits « maison »</i></p>	<p><i>Betteraves vinaigrette</i></p> <p><i>Filet de colin en sauce</i></p> <p><i>Haricots beurre</i></p> <p><i>Fruit</i></p> <p><i>Crème dessert caramel **</i></p>
VENDREDI	<p>« <u>INFORMATIONS</u> »</p>
<p><i>Accras de poissons</i></p> <p><i>Lieu frais saveurs provençales</i></p> <p><i>Ratatouille et pommes de terre</i></p> <p><i>Cheddar **</i></p> <p><i>Mousse au chocolat au lait</i></p>	<p><i>Salade de tortis napolitaine : tortis, tomates, olives, basilic, vinaigrette.</i></p> <p><i>** sauf maternels</i></p>

MENUS VEGETARIENS (Centre de Loisirs ALSH)

Semaine du 26 février au 02 mars 2018

LUNDI	MARDI -
<p><i>Potage (velouté aux champignons)</i></p> <p><i>Poisson poêlée au beurre</i></p> <p><i>Farfalle</i></p> <p><i>Yaourt aux fruits mixés</i></p> <p><i>Fruit**</i></p>	<p><i>Salade verte**</i></p> <p><i>Couscous de poisson (pc)</i></p> <p><i>Tomme blanche</i></p> <p><i>Donuts</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Salade de quinoa</i></p> <p><i>Colin gratiné au fromage</i></p> <p><i>Chou-fleur au fromage</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé**</i></p> <p><i>Quatre-quarts aux pralines roses « maison »</i></p>	<p><i>Courgettes et féta à l'huile d'olive**</i></p> <p><i>Tagliatelle au saumon (pc)</i></p> <p><i>Fruit</i></p> <p><i>Flan nappé caramel</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Crudités vinaigrette au miel**</i></p> <p><i>Blanquette de poisson</i></p> <p><i>Boulghour</i></p> <p><i>Kiri</i></p> <p><i>Crêpe au chocolat</i></p>	<p><i>Salade de quinoa : concombres, radis, tomates, surimi.</i></p> <p><i>Crudités : salade verte, soja, maïs, poivrons, oignons, vinaigrette au miel.</i></p> <p>** Sauf Maternels</p>