armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS BEAUMONT SUR OISE

SEMAINE 02 - DU 8 AU 12 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage 7 légumes	Tarte au fromage	Carottes râpées		Saucisson à l'ail*
Cordon bleu	Omelette	Boulettes de bœuf à l'orientale		Filet de colin meunière
Haricots verts	Courgettes et pommes de terre	Semoule		Petits pois
Kiri	Yaourt aromatisé	Fromage blanc nature		Petit suisse aux fruits
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Compote de pommes		Gélifié vanille
S/V : Poisson poêlé au beurre		**S/V** : Boulettes de sarrasin		**S/V** : Terrine de légumes

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné : les préconisations conforme au plan alimentaire

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS BEAUMONT SUR OISE

SEMAINE 03 - DU 15 AU 19 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Riz antibois	Potage tomate	Pâté forestier*	Betteraves mimosa	Taboulé
Bœuf aux carottes (PC)	Rôti de porc au thym*	Paupiette de dinde sauce fromagére	Chili végétarien (PC)	Nuggets de poisson
	Penne	Ebly aux petits légumes		Haricots verts persillés
Yaourt aux fruits mixés	Emmental	Livarot	Tartare nature	Fromage frais aromatisé
Fruit de saison	Eclair au chocolat	Far breton aux pommes	Fruit de saison	Fruit de saison
S/V : Poisson poêlé au beurre	**S/V** : Poisson en sauce	**S/V** : Omelette au fromage		

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Chili végétarien: Egréné de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz
Riz antibois : Riz, concombre, maïs, thon, poivrons, olives, vinaigrette

S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

SV MENUS SCOLAIRE 2023/2024

SEMAINE 04 - DU 22 AU 26 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage poireaux, pommes de terre	Carottes râpées	Tranche de surimi mayonnaise	Pâte en croûte*	Salade verte
Saucisses de Strasbourg*	Filet de lieu sauce citron vert	Chipolatas*	Choucroute (PC)*	Lasagnes végetarienne (PC)
Coquillettes	Epinards à la crème	Chou-fleur au fromage		
Vache qui rit	Brie	Samos	Gouda	Buchette
Crème dessert vanille	Tarte aux pommes	Gâteau fromage blanc et fleur oranger	Fruit de saison	Compote de pommes fraises
S/V : Pané de blé tomates mozzarella		**S/V** : Poisson meunière	**S/V** : Salade de pâtes / Choucroute au poisson	

Plat Fait Maison
Label Rouge
Viande Bovine Française
Produits Locaux
Plat Végétarien
Produit Issue de l'Agriculture Biologique
MSC Pêche Durable
Haute Valeur Environnementale
Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS :

S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS BEAUMONT SUR OISE

SEMAINE 05 - DU 29 au 2 FEVRIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage potiron	Concombre à la crème	Sardine beurre	Salade coleslaw	Crêpe jambon fromage*
Petit salé aux lentilles* (pc)	Mitonné de bœuf aux oignons Courgettes sautées pommes terre	Pizza tomate chèvre et salade (PC)	Couscous Boulettes végétal (PC)	Boulettes de bœuf aux oignons Haricots verts
Petit suisse sucré	Fromage ovale	Faisselle	Samos	Crêpe au chocolat
Mousse au chocolat	Compote de pommes	Fruit de saison	Ile Flottante	
S/V : Poisson meunière	**S/V** : Battonets de mozzarella	**S/V** : Poisson en sauce		**S/V** : Crêpe au fromage / Poisson meunière

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Couscous végétal: boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous

S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS BEAUMONT SUR OISE

SEMAINE 06 - DU 05 AU 09 FEVRIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Endives vinaigrette au miel	Potage aux 7 légumes	Pizza au fromage	Salade verte	
Filet de poulet sauce chasseur	Cassoulet* (PC)	Oeufs durs	Hachis parmentier (PC)	Nems au poulet
Gratin de blettes pommes terre		Gratin d'épinards		Grignotines de porc sauce asiatique*
Yaourt aromatisé	Edam	Petit suisse aux fruits	Vache qui rit	Riz cantonais
Fruit de saison Liégeois vanille	Fruit de saison	Gâteau au chocolat	Compote biscuté	Tarte au chocolat et à la noix de coco
S/V : Poisson poêlé au beurre	**S/V** : Poisson pané		**S/V** : Parmentier de poisson	**S/V** : Nems aux légumes / Poisson sauce asiatique

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

<u>Sauce chasseur</u>: Oignons et champignons

S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS BEAUMONT SUR OISE

SEMAINE 07 - DU 12 AU 16 FEVRIER 2024 - (VACANCES IDF - ECOLE OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sardine à la tomate Poulet rôti Beignets de brocolis Bébicrème Mousse au chocolat **S/V** : Poisson poêlé au beurre	 Le menu vous sera communiqué ultérieurement	Saucisson sec * Boulettes d'agneau au curry Semoule Maroilles Fruit de saison **S/V** : Carottes râpées / Poisson en sauce	Salade d'avocats Tortilla au fromage Salade verte et tomates Gâteau au choclat	Feuilleté hot dog* Calamars à la romaine Epinards à la crème Fromage frais aromatisé Cookies vanille pépites chocolat **S/V** : Friand au fromage

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
-

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS BEAUMONT SUR OISE

SEMAINE 08 - DU 19 AU 23 FEVRIER 2024 -(VACANCES IDF - ECOLE OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Œuf dur mayonnaise	Salade piémontaise	Potage potiron	Andouille*
Bœuf mironton	Boulettes végétarienne	Endives au jambon* (PC)	Boulettes d'agneau à la tomate	Lieu frais saveurs provençales (Pêche française)
Poélée de légumes	Haricots verts persillés		Boulghour	Röstis aux légumes
Carré frais	Yaourt sucré	Fourme d'Ambert	Petit suisse aux fruits	Yaourt aromatisé
Compote de pommes	Madeleine	Fruit de saison	Brownies	Fruit de saison
S/V : Poisson pané		**S/V** : Salade alsacienne sans viande / Pané fromagé	**S/V** : Falafel en sauce	**S/V** : Salade vertes croûtons vinaigrette échalote

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade piémontaise : Pomme de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives noires, cornichons, oeuf dur

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS BEAUMONT SUR OISE

SEMAINE 09 - DU 26 FEVRIER AU 1 MARS 2024 - (ECOLE IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage (velouté aux chapignons)	Salade verte	Œuf dur mayonnaise	Radis beurre	Tomate vinaigrette
Sauté de poulet sauce diable	Raviolini ricotta épinards (PC)	Merguez grillées	Parmentier de poisson (PC)	Boulettes de bœuf mironton
Haricots beurre		Jeunes carottes confites		Ebly aux légumes
Yaourt aux fruits mixés	Yaourt sucré	Saint-Nectaire	Tartare ail et fines herbes	Buchette
Mousse au citron	Muffin au chocolat	Quatre-quarts aux pralines roses	Fruit de saison	Crème dessert chocolat
S/V : Poisson gratiné au fromage		**S/V** : Marmite de poisson		**S/V** : Croustillant au fromage

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:
Sauce diable: tomate, oignons, sucre

S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS BEAUMONT SUR OISE

SEMAINE 10 - DU 04 AU 08 MARS 2024 - (ECOLES IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Salade coleslaw	Salade de tortis napolitaine	Pâté de campagne*	Concombre au yaourt
Paupiette de dinde au jus	Cheeseburger	Boulettes d'agneau aux herbes	Filet de colin façon papillote	Coustillants au fromage
Gratin de potiron	Frites	Semoule	Riz	Lentilles
Camembert	Donuts	Cheddar	Petit suisse aux fruits	Banane
Gateau de semoule		Mousse au chocolat	Fruit de saison	
S/V : Poisson poêlé au beurre	**S/V** : Fish burger	**S/V** : Falafel en sauce		

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS BEAUMONT SUR OISE

SEMAINE 11 - DU 11 AU 15 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage	Velouté de légumes	Sardine au beurre	Tomates vinaigrette AB	Salade verte
Aiguillettes de poulet sauce tomate	Saucisse fumée*	Galopin de veau	Chili végétarien (PC)	Brandade de poissons (PC)
Haricots verts	Coquillettes	Courgettes et pommes de terre		
Yaourt aux fruits AB	Emmental	Vache qui rit AB	Fromage blanc sucré	Yaourt aromatisé AB
Crème dessert vanille AB	Palet Breton pur beurre AB	Clafoutis aux fruits	Eclair au chocolat	Fruit de saison
S/V : Poisson poêlé au beurre	**S/V** : Poisson pané	**S/V** : Poisson en sauce		

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS BEAUMONT SUR OISE

SEMAINE 12 - DU 18 AU 22 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade paysanne Filet de lieu frais (Pêche française) Pomme rostis Kiri Fruit de saison	Spaghetti façon napolitaine (PC) Yaourt aromatisé Fruit de saison **S/V** : Spaghetti au thon	Taboulé Poulet rôti Beignets de brocolis Pont l'evêque Mousse à la framboise **S/V** : Filet de poisson aux olives	 Le menu vous sera communiqué ultérieurement	Tomates vinaigrette Falafels sauce Orientale Semoule Yaourt à boire framboise Fruit de saison

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Spaghetti façon napolitaine: pâtes, viande haché, compotée de tomate, fromage râpé
Salade paysanne: pommes de terre, oignons, cornichons, tomates, poivrons, persil

S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS BEAUMONT SUR OISE

SEMAINE 13 - DU 26 AU 29 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette au miel	Potage aux 7 légumes	Salade fantaisie	Quiche*	Salade verte
Yassa de poulet (PC)	Colin façon papillote	Crépinette au jus*	Rôti de porc*	Aiguillettes de blé emmental
	Macaroni	Chou- fleur	Haricots beurre	Gratin de courgettes
Edam	Yaourt aromatisé	Chaource	Tomme blanche	Fromage blanc sucré
Liégeois vanille	Fruit de saison	Quatre quarts	Compote de pommes fraises	Cookies vanille aux pépites de chocolat
S/V : Poisson en sauce		**S/V** : Pané fromagé	**S/V** : Salade paysanne / Nuggets de poisson	

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Yassa de poulet: pilons de poulet, tomates, gingembre,citron confit/riz

S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS BEAUMONT SUR OISE

SEMAINE 14 - DU 01 AU 5 AVRIL 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tomates Lasagnes à la provençale (PC) Saint Moret Fruit de saison	Salade piémontaise Saucisse de toulouse* Petit-pois Rondelé ail et fines herbes Fruit de saison **S/V** : Salade pommes de terre / Colin sauce citron	**MENU SPECIAL PAQUES** 	Concombre à la crème Filet de poisson à la bordelaise Duo de carottes Croc-lait Banane

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:
Salade piémontaise: pdt, tomates, jambon de dinde, poivrons, olives, cornichons, oeuf dur, mayonnaise
Lasagnes à la provençale: pâtes fraîches, tomates, cougettes, poivrons, crème, emmental

S/V : Sans viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS BEAUMONT SUR OISE

SEMAINE 15 - DU 08 AU 12 AVRIL 2024 - (VACANCES IDF - ECOLE OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur (mayonnaise dosette)	Salade fermière	Pomelos	Salade Grecque	Betteraves vinaigrette
Rissolette de veau	Filet de poulet rôti	Croque monsieur* salade composée (PC)	Omelette	Beignets de calamars sauce tartare
Petits pois	Haricots verts		Gratin dauphinois	Fusilli
Camembert	Fromage frais sucré	Saint-Nectaire	Yaourt sucré	Yaourt à boire
Galette bretonne	Banane	Crème dessert praliné	Fruit de saison	liégeois vanille
S/V : Poisson poêlé au beurre	**S/V** : Salade pommes de terre / Feuilleté de poisson	**S/V** : Poisson meunière		

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade fermière: pdt, tomates, jambon ce dinde, maïs

S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS BEAUMONT SUR OISE

SEMAINE 16 - DU 15 AU 19 AVRIL 2024 - (VACANCES IDF - ECOLE OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté en croûte de volaille	Tarte aux fromages	Œuf dur	Concombres à la menthe	Carottes rapées
Sauté de poulet sauce italienne	Cordon bleu	Curry de lentilles (PC)	Bœuf à la tomate et aubergines (pc)	Pavé de merlu sauce nordique
Purée	Haricots verts	Yaourt au sucre de canne	Kiri	Gratin d'épinards
Fromage blanc sucré	Pomme	Poire	Flan nappé caramel	Rondelé au bleu
Madeleine				Banane
S/V : Poisson en sauce	**S/V** : Poisson pané		**S/V** : Poisson en sauce	

Plat Fait Maison
Label Rouge
Viande Bovine Française
Produits Locaux
Plat Végétarien
Produit Issue de l'Agriculture Biologique
MSC Pêche Durable
Haute Valeur Environnementale
Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Curry de lentilles: lentilles,carottes, petit-pois, pommes de terre, oignon, persil

S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS BEAUMONT SUR OISE

SEMAINE 17 - DU 22 AU 26 AVRIL 2024 - (ECOLE IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade brésilienne	Salade verte	Salade coleslaw	Salade niçoise	Salade du puy
Steak haché sauce cheddar	Couscous boulettes merguez (PC)	Rôti de dinde	Raviolini et ricotta (pc)	Filet de lieu frais sauce citron vert
Pommes vapeur	Buchette	Riz à la tomate	Yaourt aromatisé	Epinards à la crème
Cantal	Compote de pommes	Faisselle	Pâtisserie	Camembert
Mousse au chocolat		Clafoutis aux poires et amandes		Gâteau marbré au chocolat
S/V : Salade brésilienne / Poisson en sauce	**S/V** : Couscous au poisson	**S/V** : Falafel en sauce		

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade du puy: lentilles, carottes, maïs, échalote
Salade niçoise: pdt, haricots verts,tomates, poivrons, olives
Salade brésilienne : cœurs de palmiers, pommes de terres, tomates, maïs

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS BEAUMONT SUR OISE

SEMAINE 18 - DU 29 AU 03 MAI 2024 - (ECOLE IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	Pastèque		Salade d'avocats	Rillettes*
Grignotine de porc au miel*	Filet de colin beurre blanc		Tortilla au fromage	Blanquette de veau/ riz (PC)
Macaroni	Lentilles vertes		Salade verte et tomates	
Yaourt aromatisé	Tartare nature		Gâteau au chocolat	Yaourt aux fruits mixés
Fruit de saison	Pâtisserie			Fruit de saison
S/V : Poisson poêlé au beurre				**S/V** : Salade landaise sans viande/ Blanquette de poisson

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Tortilla au fromage: pdt,oignons fromage

S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc