






armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VEGETARIENS

Semaine du 04 au 08 novembre 2019

LUNDI	MARDI
<p><i>Œuf dur (mayonnaise en dosette)</i></p> <p><i>Poisson aux olives</i></p> <p><i>Coquillettes</i></p> <p><i>Yaourt aux fruits mixés</i></p> <p><i>Fruit **</i></p>	<p><i>Salade de riz**</i></p> <p><i>Tagine de poisson (pc) ☺</i></p> <p><i>Emmental</i></p> <p><i>Fruit</i> </p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Endives aux poires**</i> </p> <p><i>Pané fromagé</i></p> <p><i>Frites</i></p> <p><i>Cœur des Dames</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Taboulé</i> ☺</p> <p><i>Boulettes de sarrazin</i></p> <p><i>Petits pois carotte</i></p> <p><i>Camembert**</i> </p> <p><i>Gélifié au chocolat</i></p>
VENREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p><i>Accras de poisson**</i></p> <p><i>Poisson pané</i></p> <p><i>Purée de carottes</i> ☺</p> <p><i>Petit Louis</i></p> <p><i>Raisin</i></p>	<p><i>Tagine de poisson : Poisson, pommes de terre, carottes, olives, citrons confits</i></p> <p><i>Salade de riz : Riz, thon, tomates, olive</i></p> <p> : <i>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</i></p> <p> : <i>Produit local</i> **Sauf maternels</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VEGETARIENS









Semaine du 11 au 15 novembre 2019

LUNDI	MARDI
 <p>Cérémonie du 11 Novembre</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Lasagnes au saumon (pc)</p> <p>Samos</p> <p>Compote de pommes  </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Maïs au thon</p> <p>Omelette basquaise</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Cantal**</p> <p>Fruit </p>	<p><u>Croustillant de fromage et salade verte</u></p> <p><u>Veggy Burger multicéréales</u></p> <p><u>Purée de patate douce</u></p> <p><u>Yaourt fermier</u>   et <u>Muesli</u></p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p>Céleri rémoulade**  </p> <p>Nuggets de poisson et ketchup</p> <p>Gratin de chou-fleur</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Galettes pur beurre</p>	<p>Veggy Burger : carottes, salsifis, oignons, pommes de terre, blé, riz, seigle, orge, persil, ail, basilic.</p> <p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</p> <p> : Produit local</p> <p>**Sauf maternels</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

MENUS VEGETARIENS

Semaine du 18 au 22 novembre 2019

LUNDI	MARDI
<p>Terrine de légumes</p> <p>Fallafel en sauce</p> <p>Ebly aux champignons</p> <p>Camembert**</p> <p>Fruit </p>	<p>Carottes râpées à la ciboulette  </p> <p>Brandade de poisson (pc) </p> <p>Carré de l'Est**</p> <p>Ile flottante</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade de pâtes** </p> <p>Pané de blé tomate mozzarella</p> <p>Mijoté de légumes</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Gâteau aux noix et aux pépites de chocolat </p>	<p>Pizza**</p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Gratin d'épinards</p> <p><u>Kiri</u></p> <p>Compote de pommes</p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomates vinaigrette**</p> <p>Filet de lieu frais (pêche française) à la provençale</p> <p>Röstis aux légumes</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Salade de pâtes : Pâtes, mais, basilic, huile d'olive</p> <p>Mijoté de légumes : Chou-fleur, courgettes, petits pois, carottes.</p> <p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</p> <p> : Produit local</p> <p>**Sauf maternels</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VEGETARIENS




Semaine du 25 novembre au 29 novembre 2019

LUNDI	MARDI
<p><i>Radis beurre**</i></p> <p><i>Pané de blé fromage épinards</i></p> <p><i>Macaroni</i></p> <p><i>Petits suisses sucrés</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Œuf dur mayonnaise </i></p> <p><i>Bouchées de riz façon thai</i></p> <p><i>Lentilles vertes du Puy </i></p> <p><i>Buchette**</i></p> <p><i>Tarte normande</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Potage</i></p> <p><i>Feuilleté de poisson au beurre blanc</i></p> <p><i>Duo de courgettes et pommes de terre</i></p> <p><i>Kiri**</i></p> <p><i>Ananas frais</i></p>	<p><i>Salade verte**</i></p> <p><i>Couscous au poisson (pc) </i></p> <p><i>Mimolette</i></p> <p><i>Fruit </i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Salade piémontaise (sans viande) ** </i></p> <p><i>Filet de colin meunière</i></p> <p><i>Purée de potimarron </i></p> <p><i>Vache picon</i></p> <p><i>Flan nappé caramel</i></p>	<p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</p> <p> : Produit local</p> <p>**Sauf maternels</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

MENUS VEGETARIENS

Semaine du 02 au 06 décembre 2019

LUNDI	MARDI
<p><i>Betteraves vinaigrette</i></p> <p><i>Boulettes de sarrazin</i></p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>Petit suisse aux fruits</i></p> <p><i>Fruit**</i> </p>	<p><i>Salade de maïs**</i></p> <p><i>Poisson meunière</i></p> <p><i>Cocos mijotés</i></p> <p><i>Yaourt à boire</i></p> <p><i>Panettone</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Macédoine de légumes et pointes d'asperges**</i></p> <p><i>Cassiolette de poissons</i></p> <p><i>Haricots beurre</i></p> <p><i>Edam</i></p> <p><i>Far breton</i> </p>	<p><i>Salade de quinoa**</i> </p> <p><i>Pané de blé tomate mozzarella</i></p> <p><i>Chou-fleur au fromage</i></p> <p><i>Samos</i></p> <p><i>Banane</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Surimi mayonnaise</i> </p> <p><i>Feuilleté de saumon à l'oseille</i></p> <p><i>Gratin de poireaux</i> </p> <p><i>Vache picon**</i></p> <p><i>Moelleux au chocolat</i></p>	<p><i>Salade de quinoa : Quinoa, concombre, surimi, persil</i></p> <p><i>Salade de maïs : Maïs, tomates, thon, échalotes, basilic</i></p> <p> : <i>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</i></p> <p> : <i>Produit local</i></p> <p>**Sauf maternels</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

MENUS VEGETARIENS

Semaine du 09 au 13 décembre 2019

LUNDI	MARDI
<p>Tarte au fromage**</p> <p>Pané fromagé</p> <p>Flageolets et carottes</p> <p>Tartare nature</p> <p>Arlequin de fruits</p>	<p>Salade fleurette mimosa** </p> <p>Fish and chips (pc) </p> <p>Fromage frais aromatisé </p> <p>Donuts</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Marbré au saumon sauce safranée**</p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Petits pois carotte </p> <p>Rondelé nature</p> <p>Mousse au chocolat </p>	<p>Concombres à la crème </p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Rondelé au sel de Guérande**</p> <p>Muffin</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tarte tomate chèvre **</p> <p>Colin gratiné au fromage</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Fruit </p>	<p>Salade fleurette mimosa : chou-fleur, brocolis, œuf dur</p> <p>Fish and chips : Poisson pané, frites et sauce tartare.</p> <p>Lasagnes végétariennes : Tofu bio « Français », fromage, tomates, paprika</p> <p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</p> <p> : Produit local</p> <p>**Sauf maternels</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

MENUS VEGETARIENS Semaine du 16 au 20 décembre 2019

LUNDI	MARDI
<p><i>Pommes de terre au thon</i> ☰</p> <p><i>Falafel en sauce</i> ☰</p> <p><i>Petits pois</i></p> <p><i>Coulommiers**</i></p> <p><i>Mousse au marron</i></p>	<p><i>Potage poireaux et pommes de terre</i></p> <p><i>Steak haché de colin</i></p> <p><i>Macaroni au beurre</i></p> <p><i>Petit suisse**</i> </p> <p><i>Banane sauce chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Carottes à la marocaine**</i></p> <p><i>Poisson poêlé au beurre</i></p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>Saint-Nectaire</i></p> <p><i>Compote de poires</i> </p>	 <p>Repas de Noël</p> 
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Œuf dur mayonnaise</i></p> <p><i>Pépites de colin aux trois céréales</i></p> <p><i>Epinards à la crème</i></p> <p><i>Pointe de brie**</i></p> <p><i>Quatre-quarts</i></p>	<p>☰ : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</p> <p> : Produit local</p> <p>**Sauf maternels</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS CENTRES DE LOISIRS - VEGETARIENS Semaine du 23 au 27 décembre 2019

LUNDI	MARDI
<p><i>Tarte méditerranéenne**</i></p> <p><i>Poisson pané</i></p> <p><i>Haricots verts</i></p> <p><i>Boursin nature</i></p> <p><i>Crème dessert chocolat</i></p>	<p><i>Potage</i></p> <p><i>Pané de blé tomate mozzarella</i></p> <p><i>Légumes de potée</i></p> <p><i>Yaourt à boire**</i></p> <p><i>Grillé aux pommes</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Salade alsacienne (sans viande) **</i></p> <p><i>Poisson meunière</i></p> <p><i>Poêlée de légumes forestière</i></p> <p><i>Rondelé nature</i></p> <p><i>Ananas au sirop</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Salade coleslaw**</i></p> <p><i>Pizza au fromage (pc)</i></p> <p><i>Fraidou</i></p> <p><i>Moelleux aux amandes</i></p>	<p><i>Salade alsacienne : Pomme de terre, chou blanc, oignon, persil</i></p> <p><i>Pizza au fromage: Pizza, salade composée</i></p> <p> : <i>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</i></p> <p> : <i>Produit local</i></p> <p>**Sauf maternels</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS CENTRES DE LOISIRS - VEGETARIENS Semaine du 30 décembre 2019 au 03 janvier 2020

LUNDI	MARDI
<p>Potage</p> <p>Pané fromagé</p> <p>Beignets de salsifis</p> <p>Tome noire**</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Salade verte**</p> <p>Fishburger</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Donuts</p>
MERCREDI	JEUDI
	
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Roulé de surimi mayonnaise</p> <p>Colin poêlé au beurre</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Yaourt sucré**</p> <p>Beignet à la framboise</p>	<p>Repas du jeudi 03 janvier 2020 : Repas jour de l'an pour les centres de loisirs</p> <p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison</p> <p> : Produit local</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »