

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS BEAUMONT SUR OISE Semaine du 02 au 06 septembre 2019

LUNDI	MARDI
 <p>Melon</p> <p>Lasagnes à la bolognaise (pc) </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Brownies</p>	<p>Salade baltique**</p> <p>Filet de colin mariné au citron et à l'huile d'olive</p> <p>Riz aux légumes</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Tomate multicolores vinaigrette</p> <p>Tajine d'agneau aux pruneaux (pc) </p> <p>Boursin ail et fines herbes**</p> <p>Mousse au chocolat </p>	<p>Crêpe jambon fromage *</p> <p>Sauté de dinde sauce basquaise</p> <p>Carottes au beurre</p> <p>Camembert** </p> <p>Compote de pommes </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Œuf dur mayonnaise**</p> <p>Escalope de poulet panée</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Fromage frais aux fruits </p> <p>Glace</p>	<p>Tajine d'agneau aux pruneaux : Sauté d'agneau, fruits secs, pruneaux, semoule.</p> <p> Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</p> <p> : Produit local</p> <p>* : Plat contenant du porc</p> <p>** sauf maternels</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

MENUS BEAUMONT SUR OISE Semaine du 09 au 13 septembre 2019

LUNDI	MARDI
<p><i>Flammekueche saumon et brocolis**</i></p> <p><i>Paleron de bœuf sce tomates et cornichons</i> </p> <p><i>Printanière de légumes</i></p> <p> Yaourt sucré </p> <p><i>Compote pommes fraises</i> </p>	<p><i>Salade verte</i></p> <p> <i>Hachis Parmentier (pc)</i> </p> <p><i>Saint-Moret**</i></p> <p><i>Pastel de nata / arlequin de fruit</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Concombres aux fines herbes**</i> </p> <p><i>Pizza Tex Mex et salade composée (pc)</i></p> <p><i>Babybel</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Pâté en croûte de volaille**</i></p> <p><i>Emincé de poulet sauce blanche</i></p> <p><i>Chou-fleur au fromage</i></p> <p><i>Fromage blanc nature</i></p> <p><i>Pompon</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Cèleri rémoulade**</i> </p> <p><i>Nuggets de poisson et ketchup</i></p> <p><i>Haricots beurre</i></p> <p><i>Coulommiers</i></p> <p><i>Quatre-quarts</i></p>	<p><i>Salade composée : Tomates, salade verte, maïs.</i></p> <p><i>Pizza Tex Mex : Poulet sauce barbecue, poivrons, fromage</i></p> <p> : <i>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</i></p> <p> : <i>Viande bovine française</i></p> <p> : <i>Produit local</i></p> <p>* : <i>Plat contenant du porc</i></p> <p>** <i>sauf maternels</i></p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

MENUS BEAUMONT SUR OISE Semaine du 16 au 20 septembre 2019

LUNDI	MARDI
<p>Saucisson sec*/**</p> <p>Escalope viennoise</p> <p>Farfalle au gruyère</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Fruit </p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Colin gratiné au fromage</p> <p>Ratatouille et pommes vapeur </p> <p>Tome blanche**</p> <p>Gâteau basque</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Endives au jambon*(pc) </p> <p>Saint-Paulin**</p> <p>Tarte au flan noix de coco </p>	<p>Crêpe au fromage**</p> <p>Sauté de bœuf au paprika </p> <p>Haricots verts</p> <p>Tartare nature</p> <p> Compote de pommes </p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Surimi mayonnaise**</p> <p>Paupiette de veau aux olives</p> <p>Spaghetti</p> <p>Pyrénées</p> <p>Crème dessert praliné</p>	<p> Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</p> <p> : Viande bovine française</p> <p> : Produit local</p> <p>* : Plat contenant du porc</p> <p>** sauf maternels</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS BEAUMONT SUR OISE Semaine du 23 au 27 septembre 2019

LUNDI	MARDI
<p><i>Feuilleté au fromage</i></p> <p><i>Petit salé aux lentilles* (pc) </i></p> <p><i>Camembert** </i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Pizza</i></p> <p><i>Rôti de bœuf sauce niçoise </i></p> <p><i>Gratin d'épinards</i></p> <p><i>Gouda**</i></p> <p><i>Gâteau de semoule</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Pâté de campagne*</i></p> <p><i>Omelette piperade </i></p> <p><i>Pommes sautées</i></p> <p><i>Cantal**</i></p> <p><i>Panacotta aux fruits rouges </i></p>	<p><i>Carottes râpées vinaigrette à l'orange** </i></p> <p><i>Gratin de penne au jambon de dinde et parmesan (pc) </i></p> <p><i>Petit suisse aux fruits</i></p> <p><i>Eclair au chocolat</i></p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Brandade de poissons (pc) </i></p> <p><i>Petit suisse nature </i></p> <p><i>Arlequin de fruits**</i></p>	<p> <i>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</i></p> <p> : <i>Viande bovine française</i></p> <p> : <i>Produit local</i></p> <p>* : <i>Plat contenant du porc</i></p> <p>** <i>sauf maternels</i></p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS BEAUMONT SUR OISE Semaine 30 septembre au 04 octobre 2019

LUNDI	MARDI
<p><i>Betteraves à l'échalote**</i> </p> <p> <i>Pilon de poulet mariné rôti</i> </p> <p><i>Frites</i></p> <p><i>Tomme noire</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Tomate</i></p> <p><i>Chipolatas aux herbes *</i></p> <p><i>Gratin de courgettes</i></p> <p><i>Saint-Bricet**</i></p> <p><i>Brownies</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Tarte méditerranéenne**</i></p> <p><i>Filet de lieu frais beurre blanc (pêche française)</i></p> <p><i>Jeunes carottes confites</i></p> <p><i>Vache qui rit</i></p> <p><i>Marbré aux pépites de chocolat</i> </p>	<p><i>Galantine de volaille**</i></p> <p><i>Boulettes de bœuf au curry</i></p> <p><i>Nouilles sautées</i></p> <p><i>Cœur des Dames</i></p> <p><i>Flan vanille</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Salami*/**</i></p> <p><i>Feuilleté de saumon à l'oseille</i></p> <p><i>Haricots beurre</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i> </p> <p><i>Fruit</i> </p>	<p> : <i>Plat fait maison /l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</i></p> <p> : <i>Viande bovine française</i></p> <p> : <i>Produit local</i></p> <p>* : <i>Plat contenant du porc</i> ** <i>sauf maternels</i></p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

Semaine du goût

Du 07 au 11 octobre 2019



MENUS BEAUMONT SUR OISE

Semaine du 14 au 18 octobre 2019

LUNDI	MARDI
<p>Tomate antiboise**</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Pommes de terre en quartiers et ketchup</p> <p>Carré de l'est</p> <p>Muffins aux pépites de chocolat</p>	<p>Potage poireaux et pommes de terre</p> <p>Quenelles de brochet sauce Nantua</p> <p>Purée</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Fruit** </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pâté de foie */**</p> <p>Bœuf bourguignon (pc) </p> <p>Cantadou</p> <p>Clafoutis poires et amandes </p>	<p>Quiche lorraine */**</p> <p>Emincé de poulet vallée d'Auge</p> <p>Légumes du pot</p> <p>Pointe de brie</p> <p>Flan au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade surprise**</p> <p>Steak haché de bœuf </p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Fruit </p>	<p>Salade surprise : Pâtes, tomates, maïs, mayonnaise.</p> <p>Légumes du pot : Carottes, navets, pommes de terre.</p> <p>Tomate antiboise : Thon, poivrons, olives noires.</p> <p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</p> <p> : Viande bovine française</p> <p> : Produit local</p> <p>* : Plat contenant du porc</p> <p>** sauf maternels</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

MENUS CENTRES DE LOISIRS 3 COMPOSANTS

Semaine du 21 au 25 octobre 2019

LUNDI	MARDI
<p>Pizza</p> <p>Carbonade de bœuf  </p> <p>Duo de carottes</p> <p>Croc'lait**</p> <p>Banane au chocolat</p>	<p>Taboulé** </p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Poêlée de haricots plats</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade verte aux noix**</p> <p>Omelette au fromage </p> <p>Pommes sautées</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Tarte au flan </p>	<p>Nems au poulet</p> <p>Sauté de poulet façon thaï</p> <p>Légumes Wok </p> <p>Tomme blanche**</p> <p>Fruit</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Feuilleté hot dog*/**</p> <p>Filet de colin poêlé au beurre</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Edam</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Salade bretonne : Chou-fleur, concombre, tomates, oignons</p> <p>Légumes Wok : Julienne de légumes, haricots verts, brocolis, soja, sésame</p> <p>Carbonade de bœuf : Oignons, carottes, thym, laurier, cassonade.</p> <p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</p> <p> : Viande bovine française</p> <p> : Produit local</p> <p>* : Plat contenant du porc</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 3 COMPOSANTS

Semaine du 28 octobre au 1er novembre 2019

LUNDI	MARDI
<p>Velouté de légumes</p> <p>Cachupa *(pc)</p> <p>Kiri**</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Salade de risoni à l'arrabiata** </p> <p>Lieu frais au beurre citronné (pêche française)</p> <p>Petits pois</p> <p>Six de Savoie</p> <p>Fruit </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Concombres au yaourt**</p> <p>Bouchée à la reine </p> <p>Riz</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit </p>	<p>Œuf dur mayonnaise**</p> <p>Couscous (boulette, merguez) (pc) </p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
	<p>Salade de risoni à l'arrabiata ; Pâtes risoni, thon, poivrons, tomates, oignons rouges.</p> <p>Cachupa * : Saucisse, haricots blancs, maïs, tomates, carottes, courgettes.</p> <p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</p> <p> : Viande bovine française</p> <p> : Produit local</p> <p>* : Plat contenant du porc</p> <p>** sauf maternels</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »