

MENUS SANS VIANDE

Semaine du 01 au 04 septembre 2020

LUNDI	MARDI
<p><i>C'est bientôt la rentrée !</i></p> 	 <p>Melon charentais</p> <p>Lasagnes végétarienne (pc)</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Brownies</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pastèque**</p> <p>Tajine de poisson aux pruneaux (pc) ☺</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Fruit </p>	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>Concombres au yaourt ☺</p> <p>Falafels à la sauce tomate</p> <p>Boulghour ☺</p> <p>Compote de pommes </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade brésilienne** ☺</p> <p>Poisson pané</p> <p>Gratin de courgettes et pommes de terre ☺</p> <p>Rondelé nature</p> <p>Banane</p>	<p>Salade brésilienne : cœurs de palmiers, pdt, tomates, maïs.</p> <p>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison. ☺</p> <p>Produit local </p> <p>**Sauf maternels</p>

MENUS SANS VIANDE

Semaine du 07 au 11 septembre 2020

LUNDI	MARDI
<p>Salade du Nord** ☺</p> <p>Pané de blé tomate mozzarella</p> <p>Carottes au beurre</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Compote pommes fraises </p>	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p><u>Tomates vinaigrette au miel</u></p> <p><u>Raviolini ricotta et épinards (pc)</u></p> <p><u>Tarte normande</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade des îles ☺</p> <p>Pizza au fromage et salade composée (pc)</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Omelette</p> <p>Chou-fleur au fromage</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit**</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Cèleri rémoulade ☺</p> <p>Filet de merlu sauce verte</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage frais aromatisé**</p> <p>Banane</p>	<p>Salade du Nord : pdt, haricots verts, carottes, maïs, vinaigrette.</p> <p>Salade des îles : choux blanc, ananas, poivrons, vinaigrette</p> <p>Sauce verte : épinards, huile d'olive, citron, persil</p> <p><i>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</i> ☺</p> <p>**Sauf maternels</p>

MENUS SANS VIANDE

Semaine du 14 au 18 septembre 2020

LUNDI	MARDI
<p>Melon**</p> <p>Poisson en sauce</p> <p>Farfalle au gruyère</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Fruit </p>	<p>Salade Athéna** </p> <p>Steak haché de thon sauce provençale</p> <p>Semoule au beurre</p> <p>Babybel</p> <p>Fruit</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Tarte aux poireaux</p> <p>Gratin d'endives au parmesan</p> <p>Saint-Paulin**</p> <p>Quatre quarts</p>	<p>Salade bellagio</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Macédoine de légumes</p> <p>Tartare nature</p> <p>Banane**</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<div style="border: 1px solid black; padding: 10px;"> <p style="text-align: center;">Menu Végétarien</p> <p><u>Carottes râpées</u>  <u>vinaigrette</u> </p> <p><u>Tomates farcies veggi's</u></p> <p><u>Riz</u></p> <p><u>Fruit</u> </p> </div>	<p>Salade Athéna : concombres, tomates, féta, olives noires, oignons rouges.</p> <p>Tomates farcies veggi's : tomates, oignons, carottes, épices</p> <p>Salade bellagio : pâtes, tomates, poivrons, mayonnaise</p> <p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</p> <p> : Produit local</p> <p>**Sauf maternels</p>

MENUS SANS VIANDE

Semaine du 21 au 25 septembre 2020

LUNDI	MARDI
<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Poisson poêlé au beurre</p> <p>Lentilles vertes</p> <p>Camembert** </p> <p>Fruit</p>	<p>Taboulé </p> <p>Poisson en sauce</p> <p>Gratin d'épinards</p> <p>Gouda**</p> <p>Riz au lait</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade vigneronne ** (sans viande, </p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Flageolets</p> <p>Cantal</p> <p>Panacotta aux fruits rouges </p>	<p>Menu Végétarien</p> <p><u>Œuf dur  mayonnaise</u></p> <p><u>Crêpe au fromage</u></p> <p><u>Haricots verts persillés</u></p> <p><u>Pâtisserie</u></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade verte**</p> <p>Brandade de poissons (pc)</p> <p>Petit suisse nature </p> <p>Raisin</p>	<p>Salade vigneronne : céleri, raisins secs, mayonnaise.</p> <p>**Sauf maternels</p> <p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</p> <p> : Produit local</p>

MENUS SANS VIANDE

Semaine 28 septembre au 02 octobre 2020

LUNDI	MARDI
 <p><i>Menu Végétarien</i></p> <p><i><u>Melon charentais</u></i></p> <p><i><u>Omelette basquaise</u></i></p> <p><i><u>Pommes rissolées</u></i></p> <p><i><u>Tarte au chocolat</u></i></p> 	<p><i>Crêpe fromage</i></p> <p><i>Pané de blé fromage épinards</i></p> <p><i>Gratin de courgettes</i></p> <p><i>Yaourt aux fruits</i></p> <p><i>Fruit** </i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Tarte tomate chèvre</i></p> <p><i>Filet de lieu frais beurre blanc « pêche française »</i></p> <p><i>Duo de fleurettes</i></p> <p><i>Cœur des Dames**</i></p> <p><i>Marbré aux pépites de chocolat </i></p>	<p><i>Carottes à la marocaine</i></p> <p><i>Boulettes de sarrasin</i></p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>Fromage frais sucré</i></p> <p><i>Fruit</i></p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Tranche de surimi mayonnaise</i></p> <p><i>Feuilleté de poisson beurre blanc</i></p> <p><i>Gratin de légumes du jardin</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé </i></p> <p><i>Fruit** </i></p>	<p><i>Carottes à la marocaine : Carottes, oignons, cumin</i></p> <p><i>Duo de fleurettes : chou-fleur, brocolis</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>

MENUS SANS VIANDE

Semaine du 05 au 09 octobre 2020

LUNDI	MARDI
<p><i>Tomate vinaigrette à l'échalotte**</i></p> <p><i>Poisson pané</i></p> <p><i>Fusilli au beurre</i></p> <p><i>Carré de l'Est</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Potage poireaux et pommes de terre</i></p> <p><i>Filet de colin mariné à la provençale</i></p> <p><i>Purée</i></p> <p><i>Yaourt sucré</i></p> <p><i>Fruit**</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Terrine de saumon sauce cocktail</i> ☺</p> <p><i>Colin gratiné au fromage</i></p> <p><i>Boulghour</i></p> <p><i>Rouy**</i></p> <p><i>Raisin</i></p>	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p><i>Salade verte, croûtons et emmental</i></p> <p><i>Nuggets de maïs</i></p> <p><i>Haricots verts</i></p> <p><i>Banane</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Salade surprise</i> ☺</p> <p><i>Pané fromager</i></p> <p><i>Beignets de brocolis</i></p> <p><i>Bûche du Pilat**</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Salade surprise : pâtes, tomates, maïs, mayonnaise.</i></p> <p>**Sauf maternels</p> <p>☺ : <i>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</i></p> <p> : <i>Produit local</i></p>

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

LA SEMAINE DU GOÛT

DU 12 AU 18 OCTOBRE 2020



« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

MENUS SANS VIANDE CENTRES DE LOISIRS

Semaine du 19 au 23 octobre 2020

LUNDI	MARDI
<p><i>Pommes de terre au thon**</i></p> <p><i>Falafel en sauce</i> ☺</p> <p><i>Julienne de légumes</i></p> <p><i>Croc'lait</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p><i>Carottes râpées vinaigrette</i></p> <p><i>Lasagnes végétariennes (pc)</i></p> <p><i>Eclair au chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Salade bretonne**</i></p> <p><i>Omelette</i></p> <p><i>Ebly au beurre</i></p> <p><i>Vache qui rit</i></p> <p><i>Mousse noix de coco</i></p>	<p><i>Nems au poulet</i></p> <p><i>Colin façon thaï</i></p> <p><i>Légumes Wok</i> ☺</p> <p><i>Yaourt aromatisé**</i></p> <p><i>Fruit</i> LOCAL</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Œuf dur mayonnaise</i></p> <p><i>Filet de colin poêlé au beurre</i></p> <p><i>Courgettes à la crème</i></p> <p><i>Boursin ail et fines herbes</i></p> <p><i>Liégeois chocolat**</i></p>	<p><i>Légumes Wok : julienne de légumes, haricots verts, brocolis, soja, sésame.</i></p> <p>**Sauf maternels</p> <p>☺ : <i>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</i></p> <p>LOCAL : <i>Produit local</i></p>




MENUS SANS VIANDE CENTRES DE LOISIRS

Semaine du 26 au 30 octobre 2020

LUNDI	MARDI
<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Cachupa (sans viande)(pc) ☺</p> <p>Camembert**</p> <p>Crème dessert vanille</p>	 <p>Menu Végétarien</p> <p><u>Pizza</u></p> <p><u>Œufs durs et épinards</u> <u>sauce mornay (pc)</u> ☺</p> <p><u>Kiri</u></p> <p><u>Salade de fruits frais</u></p> 
MERCREDI	JEUDI
<p>Concombres au yaourt</p> <p>Poisson poêlé au beurre</p> <p>Riz</p> <p>Brie**</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade croquante**</p> <p>Pané de blé fromage épinards</p> <p>Semoule</p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Poires au chocolat</p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade de risoni à l'arrabiata ** ☺</p> <p>Lieu frais au beurre citronné (pêche française)</p> <p>Gratin de légumes</p> <p>Cœur des Dames</p> <p>Beignet à la framboise</p>	<p>Salade de risoni à l'arrabiata ; pâtes risoni, thon, poivrons, tomates, oignons rouges.</p> <p>Salade croquante : radis, carottes, céleri, vinaigrette</p> <p>**Sauf maternels</p> <p>☺ : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</p> <p> : Produit local</p>

MENUS SANS VIANDE

Semaine du 02 au 06 novembre 2020

LUNDI	MARDI
 <p>Menu Vegetarien <u>(Euf dur (mayonnaise en dosette))</u></p> <p><u>Croustillant au fromage</u></p> <p><u>Coquillettes</u></p> <p><u>Fruit</u></p> 	<p>Salade de riz**</p> <p>Tagine de poisson (pc) ☰</p> <p>Fromage frais fruité</p> <p>Fruit </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Endives aux poires**</p> <p>Pané fromager</p> <p>Frites</p> <p>Cœur des Dames</p> <p>Tarte au flan ☰</p>	<p>Taboulé ☰</p> <p>Boulettes de sarrasin</p> <p>Petits pois</p> <p>Camembert**</p> <p>Banane </p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Accras de poisson</p> <p>Poisson en sauce</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Raisin**</p>	<p>Tagine de poisson : poisson, pommes de terre, carottes, olives, citrons confits</p> <p>Salade de riz : riz, thon, tomates, olive</p> <p>☰ : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</p> <p> : Produit local</p> <p>**Sauf maternels</p>

MENUS SANS VIANDE

Semaine du 09 au 13 novembre 2020

LUNDI	MARDI
<p>Potage aux sept légumes</p> <p>Poisson pané</p> <p>Ebly garni</p> <p>Pyrénées**</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Pomelos</p> <p>Falafel en sauce</p> <p>Duo de carottes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit** </p>
MERCREDI	JEUDI
 <p>Cérémonie du 11 Novembre</p>	 <p>Menu Vegetarien</p> <p><u>Concombre à la crème</u> ☺</p> <p><u>Veggy Burger multicéréales</u></p> <p><u>Gratin dauphinois</u> ☺</p> <p><u>Yaourt fermier en seuu</u>  </p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Œuf dur mayonnaise ☺</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Gratin de chou-fleur</p> <p>Cantadou</p> <p>Fruit**</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>











MENUS SANS VIANDE

Semaine du 16 au 20 novembre 2020

LUNDI	MARDI
<p>Potage velouté de carottes</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Farfalle</p> <p>Fromage frais sucré**</p> <p>Fruit </p>	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>Salade verte et vinaigrette à l'emmental</p> <p>Parmentier de légumes (pc) </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Cookies vanille et aux pépites de chocolat </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade de pâtes** </p> <p>Aiguillettes de poisson aux céréales</p> <p>Mijoté de légumes</p> <p>Chanteneige</p> <p>Gâteau aux noix et aux pépites de chocolat</p>	<p>Pizza</p> <p>Pané de blé tomates mozzarella</p> <p>Gratin d'épinards</p> <p>Kiri**</p> <p>Banane</p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade de légumes à l'italienne</p> <p>Filet de lieu frais à la provençale « pêche française »</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt sucré** </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de légumes à l'italienne : brocolis, fenouil, carottes, haricots plats.</p> <p>Mijoté de légumes : chou-fleur, courgettes, petits pois, carottes.</p> <p>**Sauf maternels</p> <p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</p> <p> : Produit local</p>

MENUS SANS VIANDE

Semaine du 23 novembre au 27 novembre 2020

LUNDI	MARDI
<p><i>Betteraves au cumin**</i></p> <p><i>Omelette au fromage</i></p> <p><i>Macaroni</i></p> <p><i>Petit suisse sucré</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	 <p><i>Menu Végétarien</i></p> <p><i><u>Œuf dur mayonnaise</u> </i></p> <p><i><u>Bouchées de riz façon thai</u></i></p> <p><i><u>Lentilles vertes</u> </i></p> <p><i><u>Tarte normande</u></i></p> 
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Sardines à la tomate**</i></p> <p><i>Poisson en sauce</i></p> <p><i>Pommes noisettes</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i></p> <p><i>Raisin</i></p>	<p><i>Salade verte**</i></p> <p><i>Paella de la mer (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>Steak haché de cabillaud à la bordelaise</i></p> <p><i>Purée de potimarron </i></p> <p><i>Fromage frais aromatisé</i></p> <p><i>Banane**</i></p>	<p><i>Salade croquante : radis, carottes, céleri, vinaigrette.</i></p> <p>**Sauf maternels</p> <p> : <i>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</i></p> <p> : <i>Produit local</i></p>

MENUS SANS VIANDE

Semaine du 30 novembre au 04 décembre 2020

LUNDI	MARDI
<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Falafel en sauce</p> <p>Riz</p> <p>Coulommiers**</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de maïs</p> <p>Poisson pané</p> <p>Cocos mijotés ☺</p> <p>St-Bricet**</p> <p>Fruit </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Macédoine de légumes vinaigrette** ☺</p> <p>Filet de lieu à l'aneth ☺</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Edam</p> <p>Far breton</p>	<div style="text-align: center;">  <p>Menu Végétarien</p> <p><u>Carottes râpées</u>  ☺</p> <p><u>Couscous végétal (pc)</u> ☺</p> <p><u>Petit suisse sucré</u></p> <p><u>Fruit</u></p>  </div>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Surimi mayonnaise ☺</p> <p>Haché de thon aux petits légumes</p> <p>Haricots plats à la tomate</p> <p>Yaourt aromatisé**</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Salade de maïs : maïs, tomates, thon, échalotes, basilic</p> <p>☺ : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</p> <p> : Produit local</p> <p>**Sauf maternels</p>

MENUS SANS VIANDE

Semaine du 07 au 11 décembre 2020

LUNDI	MARDI
<p>Pamplemousse</p> <p>Boulettes de sarrasin </p> <p>Coquillettes</p> <p>Buchette**</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade fleurette mimosa</p> <p>Fish and chips sauce tartare (pc) </p> <p>Fromage frais aromatisé </p> <p>Raisin</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Marbré au saumon sauce safranée**</p> <p>Poisson en sauce</p> <p>Semoule</p> <p>Cheddar</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Curry de lentilles (pc) </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tarte tomate chèvre</p> <p>Beignets de calamars</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>**Sauf maternels</p> <p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</p> <p> : Produit local</p>

MENUS SANS VIANDE

Semaine du 14 au 18 décembre 2020

LUNDI	MARDI
<p>Menu Végétarien</p> <p>Salade domino ☺</p> <p>Aiguillettes de blé au fromage</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Fruit</p>	<p>Concombre bulgare** ☺</p> <p>Colin gratiné au fromage</p> <p>Macaroni au beurre</p> <p>Petit suisse </p> <p>Banane sauce chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Sardine à l'huile **</p> <p>Omelette</p> <p>Riz ☺</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Compote de pommes poires</p>	 <p>Repas de Noël</p> 
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Cèleri rémoulade**</p> <p>Pavé de poisson mariné à l'huile d'olive</p> <p>Chou-fleur et brocolis</p> <p>Chanteneige</p> <p>Palet Breton</p>	<p>Salade domino : pommes de terre, carottes, petits pois, maïs, mayonnaise</p> <p>**Sauf maternels</p> <p>☺ : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</p> <p> : Produit local</p>

MENUS SANS VIANDE CENTRES DE LOISIRS Semaine du 21 au 25 décembre 2020

LUNDI	MARDI
<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Poisson pané</p> <p>Courgettes et pommes de terre ☺</p> <p>Boursin nature</p> <p>Compote de pommes**</p>	<p>Potage</p> <p>Poisson au citron ☺</p> <p>Gratin de poireaux ☺</p> <p>Kiri</p> <p>Fruit</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p>Menu Végétarien</p> <p>Terrine de légumes mayonnaise ☺</p> <p>Tortilla ☺</p> <p>Haricots verts ☺</p> <p>Grillé aux pommes</p> 	<p>Salade alsacienne (sans viande)</p> <p>Pané fromager</p> <p>Poêlée de légumes forestière</p> <p>Rondelé nature</p> <p>Fruit</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
	<p>Salade alsacienne : pomme de terre, chou blanc, oignon, persil.</p> <p>Tortilla : Œufs, pommes de terre, oignons, fromage</p> <p>**Sauf maternels</p> <p>☺ : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</p> <p> : Produit local</p>

MENUS SANS VIANDE CENTRES DE LOISIRS Semaine du 28 décembre 2020 au 1er janvier 2021

LUNDI	MARDI
<p>Radis beurre</p> <p>Aiguillettes de poisson aux céréales</p> <p>Chou-fleur au beurre</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes râpées  vinaigrette </p> <p>Fish burger</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Donuts</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p>Menu Végétarien</p> <p>Salade verte à l'emmental</p> <p>Lasagnes provençales</p> <p>Compote pommes-fraises</p> 	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Pané de blé fromage épinards</p> <p>Purée </p> <p>Samos</p> <p>Mousse au chocolat</p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
	<p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</p> <p> : Produit local</p> <p>**Sauf maternels</p>