

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Sans viande et Centres de Loisirs Semaine du 03 au 07 mai 2021

LUNDI	MARDI
<p>Tomates vinaigrette**</p> <p>Poisson en sauce</p> <p>Riz</p> <p>Samos</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Salade verte aux croûtons </p> <p>Parmentier de légumes (pc) </p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Fruit** </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Crêpe au fromage</p> <p>Omelette</p> <p>Légumes façon wok</p> <p>Camembert**</p> <p>Mousse au chocolat </p>	<p>Taboulé** </p> <p>Boulette de sarrasin</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Boursin ail et fines herbes</p> <p>Ananas au sirop</p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Carottes râpées vinaigrette  </p> <p>Brandade de poissons (pc) </p> <p>Petit suisse aux fruits </p> <p>Flan nappé caramel**</p>	<p>Légumes façon wok : brocolis, julienne de légumes, haricots verts, champignons, pousses de soja, sésame. Goulash de bœuf à la hongroise : tomates, poivrons, carottes, cèleri, paprika.</p> <p> : Produit local</p> <p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</p> <p>** Sauf maternels</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Sans viande Semaine du 10 au 14 mai 2021

LUNDI	MARDI
<p>Tarte au fromage**</p> <p>Poisson pané</p> <p>Gratin de poireaux</p> <p>Fromage blanc sucré </p> <p>Galette bretonne</p>	<p>Concombre à la menthe** </p> <p>Poisson en sauce</p> <p>Frites</p> <p>Fruit </p> <p>Pâtisserie</p>
MERCREDI	JEUDI
<p> Menu Vegetarien </p> <p><u>Euf dur mayonnaise</u> </p> <p><u>Nuggets de maïs</u></p> <p><u>Haricots verts</u></p> <p><u>Boursin nature</u></p> <p><u>Quatre - quart</u> </p>	<p>Bon Jeudi</p> 
VENDEDI	« INFORMATIONS »
<p>Pas d'école le 14 mai</p>	<p> : <i>Produit local</i></p> <p> : <i>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</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 Sans viande Semaine du 17 au 21 mai 2021

LUNDI	MARDI
 <p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>Melon</p> <p>Croustillants au fromage</p> <p>Coquillettes</p> <p>Brownies</p> 	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Tajine de poissons pdt et olives (pc) ☺</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Compote biscuitée**</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Maquereau à la tomate **</p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Salade de pâtes</p> <p>Cantal</p> <p>Gâteau au chocolat ☺</p>	<p>Riz niçois au thon</p> <p>Pané de blé fromage épinards ☺</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Coulommiers**</p> <p>Fruit</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomate vinaigrette** ☺</p> <p>Blanquette de poisson ☺</p> <p>Semoule</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Riz niçois au thon : riz, tomate, poivrons, oignons rouges, thon</p> <p>Salade languedocienne : Pois chiches, tomates, concombres, vinaigrette</p> <p>Salade de pâtes : Pâtes, tomates, maïs, concombres</p> <p> : Produit local</p> <p>☺ : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</p> <p>** Sauf maternels</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Sans viande Semaine 24 au 28 mai 2021

LUNDI	MARDI
	<p><i>Betteraves vinaigrette**</i> </p> <p><i>Poisson aux olives</i></p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>St Morêt</i></p> <p><i>Fruit</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Tarte tomate et chèvre**</i></p> <p><i>Falafel</i></p> <p><i>Pommes au four</i></p> <p><i>Petit suisse nature</i></p> <p><i>Clafoutis tutti-frutti</i> </p>	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p><i>Carottes râpées vinaigrette à l'orange</i> </p> <p><i>Boulettes de riz façon thai</i></p> <p><i>Chou-fleur et brocolis</i></p> <p><i>Fromage frais aux fruits</i></p> <p><i>Galette pur beurre</i> </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Salade alsacienne (sans viande)</i></p> <p><i>Filet de lieu frais</i></p> <p><i>Haricots verts</i></p> <p><i>Brie**</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Salade alsacienne sans viande : chou blanc, pommes de terre, oignons, persil.</i></p> <p><i>Légumes du jardin : carottes, navets, poireaux, cocos</i></p> <p> : <i>Produit local</i></p> <p> : <i>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</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 Sans viande Semaine du 31 mai au 04 juin 2021

LUNDI	MARDI
<p>Pastèque</p> <p>Poisson poêlée au beurre</p> <p>Coquillettes</p> <p>Edam**</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Salade parisienne</p> <p>Aiguillettes de saumon meunière</p> <p>Gratin de légumes</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit** </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Betteraves vinaigrette**</p> <p>Médailon de merlu beurre blanc</p> <p>Gratin d'épinards</p> <p>Tomme noire</p> <p>Gâteau basque</p>	<p>Salade fraîcheur**</p> <p>Parmentier de poissons (pc) </p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Fruit </p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p> Menu Végétarien </p> <p><u>Tomate vinaigrette</u></p> <p><u>Omelette au fromage</u></p> <p><u>Pommes noisette</u></p> <p><u>Compote pommes- fraises</u></p>	<p>Salade fraîcheur : concombres, radis, tomates, maïs</p> <p>Salade parisienne : pdt, tomates, maïs, olives vertes et noires</p> <p> : Produit local</p> <p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</p> <p>** Sauf maternels</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Sans viande Semaine du 07 au 11 juin 2021

LUNDI	MARDI
<p>Melon</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Röstis aux légumes</p> <p>Kiri**</p> <p>Banane</p>	<p>Carottes râpées** </p> <p>Gratin de Farfalles au thon petits pois (pc)</p> <p>Petit moulé</p> <p>Crêpe chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Chou rouge aux pommes**</p> <p>Omelette</p> <p>Pommes de terre aux épices</p> <p>Boursin nature</p> <p>Mousse à la framboise</p>	<p> Menu Végétarien </p> <p>Tomate vinaigrette</p> <p>Curry de lentilles (pc) </p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Muffin au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Filet de colin poêlé au beurre</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Coulommiers**</p> <p>Fruit</p>	<p>Curry de lentilles : lentilles, petits pois, carottes, oignons lait de coco, curry</p> <p> : Produit local</p> <p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</p> <p>** Sauf maternels</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Sans viande Semaine du 14 au 18 juin 2021

LUNDI	MARDI
<p>Betteraves vinaigrette (stock)</p> <p>Pané de blé tomate mozzarella</p> <p>Gratin de légumes du jardin</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Fruit**</p>	<p>Concombres au yaourt**</p> <p>Raviolis au fromage (pc) (stock) </p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Tarte aux fruits</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Carottes râpées </p> <p>Tortilla </p> <p>Salade composée</p> <p>Rondelé au sel de Guérande**</p> <p>Gélifié chocolat</p>	<p> Pastèque</p> <p>Taboulé au thon (pc) </p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Cookies </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p> Menu Végétarien </p> <p><u>Riz camarguais</u> </p> <p><u>Crêpe au fromage</u></p> <p><u>Salade verte et tomate</u> </p> <p><u>Fromage frais sucré</u> **</p> <p><u>Compote de pommes</u> (stock)</p>	<p>Gratin de légumes du jardin : poireaux, carottes, courgettes, petits pois</p> <p>Riz camarguais : Riz, haricots plats, haricots rouges, tomates, carottes, maïs, vinaigrette</p> <p> : <i>Produit local</i></p> <p> : <i>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</i></p> <p>** Sauf maternels</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

MENUS Sans viande Semaine du 21 au 25 juin 2021

LUNDI	MARDI
<p>Salade verte**</p> <p>Croquant au fromage</p> <p>Fusilli au beurre</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit</p>	<p>Marbré de saumon sauce cocktail**</p> <p>Fish and chips (pc)</p> <p>Chanteneige</p> <p>Galette bretonne</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Surimi mayonnaise</p> <p>Taboulé au thon (pc) ㊦</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Donuts **</p>	 <p>Menu Végétarien</p> <p>Salade coleslaw ㊦</p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Eclair au chocolat</p> 
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomates vinaigrette**</p> <p>Colin meunière ㊦</p> <p>Cocos mijotés</p> <p>Cœur des dames</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade coleslaw : carottes, chou blanc, mayonnaise</p> <p>Fish and chips : beignets de poissons, frites, sauce tartare</p> <p> : Produit local</p> <p>㊦ : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</p> <p>** Sauf maternels</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

MENUS Sans viande Semaine du 28 juin au 02 juillet 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Œuf dur (mayonnaise en dosette)</i></p> <p><i>Nuggets de poisson</i></p> <p><i>Coquillettes</i></p> <p><i>Kiri</i></p> <p><i>Crème dessert pistache**</i></p>	<p><i>Salade comtoise ** (sans viande)</i></p> <p><i>Boulettes de sarrasin</i></p> <p><i>Printanière de légumes</i></p> <p><i>Yaourt sucré</i></p> <p><i>Fruit</i></p>
MERCREDI	JEUDI
 <p><i>Menu Végétarien</i></p> <p><i><u>Pizza</u></i></p> <p><i><u>Œufs durs sauce mornay</u> ☺</i></p> <p><i><u>Epinards à la crème</u> ☺</i></p> <p><i><u>Kiri</u></i></p> <p><i><u>Salade de fruits frais</u> **</i></p> 	<p><i>Tomates et mais</i></p> <p><i>Paella de la mer (pc) ☺</i></p> <p><i>Fromage ovale**</i></p> <p><i>Moelleux au chocolat</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Melon</i></p> <p><i>Poisson pané</i></p> <p><i>Chips</i></p> <p><i>Camembert</i></p> <p><i>Beignet chocolat **</i></p>	<p><i>Salade comtoise : chou blanc, emmental</i></p> <p> : <i>Produit local</i></p> <p>☺ : <i>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</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 Sans viande Semaine du 05 au 06 juillet 2021

LUNDI - ECOLE	MARDI - ECOLE
<p>Pastèque</p> <p>Omelette</p> <p>Semoule</p> <p>Camembert</p> <p>Oreillons d'abricots au sirop**</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Lasagnes végétarienne (pc)</p> <p>Compote de pommes</p>

** Sauf maternels

