





armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS SANS VIANDE - CENTRES DE LOISIRS Semaine du 05 au 09 juillet 2021

LUNDI	MARDI
	
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Salade paysanne</i></p> <p><i>Beignets de poisson ketchup</i></p> <p><i>Haricots beurre</i></p> <p><i>Buchette**</i></p> <p><i>Mousse au chocolat</i> ☺</p>	<p><i>Salade verte**</i></p> <p><i>Pané fromager</i></p> <p><i>Carottes au beurre</i></p> <p><i>Tomme blanche</i></p> <p><i>Liégeois vanille</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Salade verte et croutons **</i></p> <p><i>Brandade de poissons (pc)</i> ☺</p> <p><i>Petit suisse sucré</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Salade paysanne : pdt, oignons rouges, cornichons, tomates, poivrons, persil.</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 - CENTRES DE LOISIRS Semaine du 12 au 16 juillet 2021

LUNDI	MARDI
<p>Melon</p> <p>Poisson en sauce</p> <p>Coquillettes</p> <p>Edam**</p> <p>Compote pommes poires</p>	<p>Tarte aux poireaux**</p> <p>Poisson pané</p> <p>Mijoté de Légumes</p> <p>Tomme noire</p> <p>Crème dessert chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Concombres au yaourt</p> <p>Falafel en sauce</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit**</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p>Menu Végétarien</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Pâtisserie</p> 	<p>Salade quatre saisons : Haricots plats, carottes en dés, tomates, haricots rouges, maïs.</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 - CENTRES DE LOISIRS Semaine du 19 au 23 juillet 2021

LUNDI	MARDI
<p>Taboulé**</p> <p>Boulettes de sarrasin</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Parmentier de poisson (pc) </p> <p>Brie**</p> <p>Tarte flan</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pastèque</p> <p>Poisson pané</p> <p>Lentilles</p> <p>Emmental</p> <p>Salade de fruits frais **</p>	 <p>Menu Végétarien</p> <p><u>Pizza</u></p> <p><u>Nuggets de maïs et ketchup</u></p> <p><u>Chou-fleur au fromage</u></p> <p><u>Emmental</u> **</p> <p><u>Fruit</u></p> 
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Surimi mayonnaise</p> <p>Filet de colin gratiné au fromage</p> <p>Riz</p> <p>Samos**</p> <p>Mousse au chocolat</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 - CENTRES DE LOISIRS Semaine du 26 au 30 juillet 2021

LUNDI	MARDI
<p>Pastèque</p> <p>Marmite de poisson</p> <p>Fusilli</p> <p>Saint-Bricet</p> <p>Fruit**</p>	<p>Terrine de légumes sauce ciboulette et yaourt**</p> <p>Croquant au fromage</p> <p>Haricots verts</p> <p>Mimolette</p> <p>Quatre-quarts</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p>Menu Végétarien</p> <p><u>Salade grecque</u></p> <p><u>Omelette au fromage</u></p> <p><u>Pommes rissolées</u></p> <p><u>Eclair au chocolat</u></p> 	<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Falafel sauce tomate</p> <p>Semoule</p> <p>Pont l'Évêque**</p> <p>Fruit</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Perles marines au surimi**</p> <p>Filet de colin poêlé au beurre</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Salade grecque : Concombres, tomate, féta, olives , huile d'olive</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 - CENTRES DE LOISIRS Semaine du 02 au 06 août 2021

LUNDI	MARDI
<p>Tomate</p> <p>Poisson en sauce</p> <p>Röstis aux légumes</p> <p>Carré de l'Est**</p> <p>Fromage blanc nature</p>	<p>Terrine de poisson **</p> <p>Omelette</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Fruit</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade de riz</p> <p>Filet de hoki meunière</p> <p>Duo de carottes</p> <p>Mimolette**</p> <p>Mousse à la noix de coco</p>	<p>Concombres à la crème</p> <p>Boulette de sarrasin sauce tomate</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit**</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p>Menu Végétarien</p> <p><u>Salade coleslaw</u></p> <p><u>Raviolini ricotta et épinards (pc)</u></p> <p><u>Yaourt nature</u></p> <p><u>Pâtisserie</u></p> 	<p>Salade méridionale : Pdt, poivrons, petits pois, tomates, olives, oignons rouges.</p> <p>Salade coleslaw : chou blanc, carottes, mayonnaise</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 - CENTRES DE LOISIRS Semaine du 09 au 13 août 2021

LUNDI	MARDI
<p>Melon</p> <p>Paella de la mer (pc)</p> <p>Tartare nature**</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Carottes râpées**</p> <p>Omelette</p> <p>Coquillettes</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Madeleine au beurre</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pomelos en quartiers</p> <p>Falafel en sauce</p> <p>Purée de courgettes</p> <p>Camembert</p> <p>Salade de fruits frais **</p>	 <p>Menu Végétarien</p> <p><u>Salade de pâtes</u></p> <p><u>Pané fromagé</u></p> <p><u>Duo de carottes</u></p> <p><u>Compote de pommes</u></p> 
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade de pommes de terre**</p> <p>Filet de lieu au beurre citronné</p> <p>Petits pois</p> <p>Carré d'As</p> <p>Fruit</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 - CENTRES DE LOISIRS

Semaine du 16 au 20 août 2021

LUNDI	MARDI
<p>Pastèque</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt aromatisé**</p> <p>Fruit</p>	<p>Betteraves vinaigrette**</p> <p>Filet de hoki façon papillotes</p> <p>Riz</p> <p>Coulommiers</p> <p>Liégeois vanille</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Sardine à l'huile**</p> <p>Boulettes de sarrasin</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Tome blanche</p> <p>Fruit</p>	<p>Tarte au fromage**</p> <p>Colin gratiné au fromage</p> <p>Haricots verts</p> <p>Chantailou</p> <p>Mousse au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p>Menu Végétarien</p> <p><u>Euf dur mayonnaise</u> ☺</p> <p><u>Parmentier de légumes (pc)</u> ☺</p> <p><u>Yaourt aux fruits mixés</u></p> <p><u>Fruit</u></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 - CENTRES DE LOISIRS Semaine du 23 au 27 août 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Crêpe au fromage**</i></p> <p><i>Colin meunière</i></p> <p><i>Poêlée de légumes forestière</i></p> <p><i>Yaourt aux fruits mixés</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Tomate vinaigrette</i></p> <p><i>Omelette au fromage</i></p> <p><i>Penne</i></p> <p><i>Rondelé au sel de Guérande**</i></p> <p><i>Pâtisserie</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Terrine de légumes**</i></p> <p><i>Marmite de poisson et riz (pc)</i></p> <p><i>Emmental</i></p> <p><i>Far breton aux poires</i></p>	 <p><i>Menu Vegetarien</i></p> <p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Lasagnes à la provençale (pc)</i></p> <p><i>Boursin nature</i></p> <p><i>Compote de pommes</i></p> 
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Pastèque</i></p> <p><i>Filet de hoki pané</i></p> <p><i>Chou-fleur au fromage</i></p> <p><i>Tomme blanche**</i></p> <p><i>Fruit</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 »

MENUS SANS VIANDE - CENTRES DE LOISIRS Semaine du 30 août et 31 août 2021

LUNDI	MARDI
<i>Pastèque**</i>	<i>Melon</i>
<i>Taboulé au thon (pc)</i>	<i>Poisson pané</i>
<i>Petit suisse sucré</i>	<i>Pommes noisette</i>
<i>Madeleine</i>	<i>Gouda**</i>
	<i>Mousse au chocolat</i>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »