
















# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS BEAUMONT SUR OISE Centre de loisirs

Semaine du 02 au 06 mai 2022

LUNDI	MARDI
<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Yassa de poulet (pc) </p> <p>Samos</p> <p>Compote de pommes </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>	 <p><u>Salade verte et croûtons</u></p> <p><u>Parmentier de légumes (pc)</u> </p> <p><u>Yaourt sucré</u> </p> <p><u>Orange</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Crêpe au fromage</p> <p>Sauté de veau sauce basquaise</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Ananas</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson pané</p>	<p>Taboulé </p> <p>Boulettes d'agneau sauce au curry</p> <p>Carottes au jus </p> <p>Brie </p> <p>Riz au lait</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Boulettes de sarrasin</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Brandade de poissons (pc)  </p> <p>Petit-suisse aux fruits</p> <p>Pomme </p>	<p><u>Yassa de poulet</u> : pilon de poulet, tomates, gingembre, citron confit, riz.</p> <p>S/V : sans viande</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li> <li>&gt;  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</li> <li>&gt; * Plat contenant du porc</li> </ul>



MSC Pêche Durable



Plat fait maison



Haute Valeur Environnementale



Produit Issu de l'agriculture Biologique















Appellation d'Origine Protégée

# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS BEAUMONT SUR OISE

Semaine du 09 au 13 mai 2022

LUNDI	MARDI
<p>Tarte au fromage</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage blanc sucré </p> <p>Pêche</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson pané</p>	<p>Saucisson à l'ail *</p> <p>Steak haché de bœuf et ketchup</p> <p>Frites </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Poire</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Concombre à la menthe - Omelette au fromage</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p><i>Œuf dur</i>  <i>mayonnaise</i></p> <p><i>Falafels à la tomate</i> <i>Haricots verts</i> </p> <p><i>Boursin nature</i> <i>Quatre-quarts</i> </p>	<p>Melon jaune </p> <p>Chipolatas grillées* </p> <p>Chou-fleur et brocolis </p> <p>Gouda</p> <p>Fraises</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Pané fromagé</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomates et maïs</p> <p>Colin poêlé au beurre </p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Vache qui rit</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>S/V : sans viande</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>

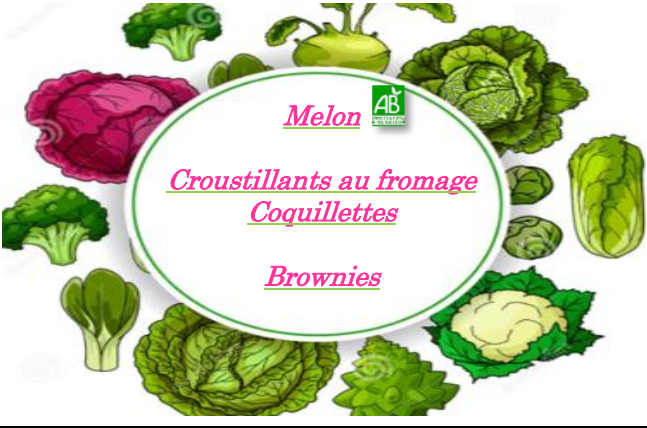














# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS BEAUMONT SUR OISE

Semaine du 16 au 20 mai 2022

LUNDI	MARDI
 <p><u>Melon</u> </p> <p><u>Croustillants au fromage</u> <u>Coquillettes</u></p> <p><u>Brownies</u></p>	<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Tajine de poissons pdt et olives (pc)  </p> <p>Camembert</p> <p>Compote biscuitée</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Omelette au fromage </p> <p>Salade surprise</p> <p>Cantal </p> <p>Pêche </p>	<p>Riz niçois au thon </p> <p>Hachis Parmentier (pc)</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Madeleine pur beurre </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Hachis de poisson (pc)</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Boulettes d'agneau au curry</p> <p>Semoule</p> <p>Babybel</p> <p>Poire </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Falafel à la sauce tomate</p>	<p><u>Riz niçois au thon</u> : riz, tomates, poivrons, olives, oignons rouges, thon.</p> <p><u>Salade surprise</u> : pâtes, tomates, maïs, concombres</p> <p>S/V : sans viande</p> <ul style="list-style-type: none"><li>&gt; L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li><li>&gt;  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</li><li>&gt; * Plat contenant du porc</li></ul>













# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS BEAUMONT SUR OISE

Semaine 23 au 27 mai 2022

LUNDI	MARDI
 <p><i>Carottes râpées vinaigrette à l'orange</i></p> <p><i>Boulettes de riz Chou-fleur et brocolis</i></p> <p><i>Fromage frais aux fruits Galette pur beurre</i></p>	<p>Melon </p> <p>Fricadelle de bœuf à la tomate</p> <p>Macaroni</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Pomme </p> <p><i>Substitution</i> S/V : Pané de blé tomates mozzarella</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pâté forestier*</p> <p>Rôti de porc * </p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>Petit-suisse nature </p> <p>Clafoutis tutti-frutti </p> <p><i>Substitution</i> S/V : Tomate – Poisson en sauce</p>	
VENREDI	« INFORMATIONS »
	<p>S/V : sans viande</p> <ul style="list-style-type: none"><li>&gt; L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li><li>&gt;  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</li><li>&gt; * Plat contenant du porc</li></ul>















# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS BEAUMONT SUR OISE

Semaine du 30 mai au 03 juin 2022

LUNDI	MARDI
<p>Pastèque</p> <p>Jambon cornichons*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Kiri </p> <p>Orange </p> <p><i>Substitution</i> S/V : Boulettes de sarrasin à l'orientale</p>	<p>Salade parisienne </p> <p>Filet de colin sauce provençale </p> <p>Gratin de légumes </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Banane </p>
MERCDREDI	JEUDI
<p>Quiche Lorraine*</p> <p>Médaille de merlu beurre blanc</p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Cheddar</p> <p>Gâteau basque</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Tarte au fromage</p>	<p>Salade fraîcheur </p> <p>Couscous « boulettes / merguez » (pc) </p> <p>Fripon</p> <p>Nectarine</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Couscous au poisson (pc) – Poisson en sauce</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p><u>Concombres au yaourt</u> </p> <p><u>Omelette au fromage</u></p> <p><u>Pommes noisette</u></p> <p><u>Compote</u></p> <p><u>Pommes fraîches</u></p>	<p><u>Salade fraîcheur</u> : concombres, radis, tomates, maïs</p> <p><u>Salade parisienne</u> : pdt, tomates, maïs, olives vertes et noires</p> <p>S/V : sans viande</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li> <li>&gt;  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</li> <li>&gt; * Plat contenant du porc</li> </ul>



MSC Pêche Durable



Plat fait maison



Haute Valeur Environnementale



Produit Issu de l'agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée

# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS BEAUMONT SUR OISE

Semaine du 06 au 10 juin 2022

LUNDI	MARDI
	<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Farfalle</p> <p>Boursin nature</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson pané</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pastèque</p> <p>Rôti de veau au thym</p> <p>Pommes de terre aux épices</p> <p>Emmental </p> <p>Mousse à la framboise </p> <p><i>Substitution</i> S/V : Croustillant fromage épinards</p>	 <p><u>Carottes râpées</u> </p> <p><u>Boulettes de sarrasin</u> <u>lentilles garnies (pc)</u> </p> <p><u>Yaourt sucré</u> <u>Muffin au chocolat</u></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade surimi </p> <p>Pavé de poisson napolitain </p> <p>Poêlée de légumes </p> <p>Cerises</p> <p>Liégeois chocolat </p>	<p><i>Salade surimi</i> : Pdt, surimi, tomates, poivrons, olives, mayonnaise.</p> <p>S/V : sans viande</p> <ul style="list-style-type: none"><li>&gt; L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li><li>&gt;  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</li><li>&gt; * Plat contenant du porc</li></ul>
















# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS BEAUMONT SUR OISE

Semaine du 13 au 17 juin 2022

LUNDI	MARDI
<p><i>Betteraves vinaigrette</i></p> <p><i>Sauté de bœuf aux oignons</i> </p> <p><i>Gratin de légumes du jardin</i> </p> <p><i>Yaourt nature</i> </p> <p><i>Orange</i></p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson pané</p>	<p><i>Tomates vinaigrette</i> </p> <p><i>Raviolis au bœuf gratinés au fromage (pc)</i></p> <p><i>Fromage frais aromatisé</i></p> <p><i>Tarte aux fruits</i></p> <p><i>Substitution</i> S/V : Raviolini ricotta épinards (pc)</p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Carottes râpées</i> </p> <p><i>Tomate farcie</i> </p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>Tomme blanche</i></p> <p><i>Kiwi</i></p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson en sauce</p>	<p> <i>Pastèque</i> </p> <p><i>Mixed grill*</i> </p> <p><i>Taboulé</i> </p> <p><i>Yaourt à boire</i></p> <p><i>Cookies</i></p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson mariné</p> 
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p><i><u>Œuf dur mayonnaise</u></i></p> <p><i><u>Pizza au fromage</u></i></p> <p><i><u>Salade composée</u></i></p> <p><i><u>Kiri</u></i> </p> <p><i><u>Compote de pommes</u></i></p>	<p><i><u>Gratin de légumes du jardin</u></i> : poireaux, carottes, courgettes, petits pois</p> <p><i><u>Mixed grill*</u></i>: chipolatas et merguez</p> <p><i><u>Salade composée</u></i> : salade verte, tomates, maïs, oignons rouges</p> <p>S/V : sans viande</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></li> <li>➤ <i>Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</i></li> <li>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></li> </ul>














# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS BEAUMONT SUR OISE

Semaine du 20 au 24 juin 2022

LUNDI	MARDI
<p>Salade verte </p> <p>Jambonneau aux petits légumes*</p> <p>Fusilli au beurre</p> <p>Yaourt à la vanille </p> <p>Pêche</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Marmite de poisson</p>	<p>Concombres à la crème </p> <p>Fish and chips (pc) </p> <p>Maroilles </p> <p>Abricots</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Saucisson sec*</p> <p>Croque-Monsieur* et salade mixte (pc)</p> <p>Faisselle </p> <p>Cerises</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Omelette</p>	 <p><i>Melon charentais</i> </p> <p><i>Lasagnes végétariennes (pc)</i></p> <p><i>Cantafrais</i></p> <p><i>Eclair au chocolat</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Paupiette de dinde sauce normande</p> <p>Cocos mijotés </p> <p>Mimolette</p> <p>Compote pommes-poires</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Falafel à la tomate</p>	<p><i>Salade mixte</i> : tomates et salade verte</p> <p><i>Fish and chips</i> : beignets de poissons, frites, sauce tartare</p> <p>S/V : sans viande</p> <ul style="list-style-type: none"><li>&gt; L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li><li>&gt;  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</li><li>&gt; * Plat contenant du porc</li></ul>



MSC Pêche Durable



Plat fait maison



Haute Valeur Environnementale



Produit Issu de l'agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée





# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS BEAUMONT SUR OISE

Semaine du 27 juin au 01 juillet 2022

LUNDI	MARDI
<p>Œuf dur (mayonnaise en dosette) </p> <p>Emincé de poulet à l'ananas</p> <p>Coquillettes</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Flan vanille caramel</p> <p><i>Substitution</i></p> <p>S/V : Pané de blé tomates mozzarella</p>	<p>Salade comtoise </p> <p>Filet de colin sauce au citron </p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Fraises</p> <p><i>Substitution</i></p> <p>S/V : Salade chou blanc et emmental</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p><i>Pizza</i></p> <p><i>Œufs durs</i> </p> <p><i>Epinards sauce mornay</i> </p> <p><i>Yaourt aromatisé</i></p> <p><i>Salade de fruits frais</i></p>	<p>Tomates et maïs </p> <p>Paella (pc) </p> <p>Chanteneige</p> <p>Quatre quarts</p> <p><i>Substitution</i></p> <p>S/V : Paella de la mer (pc)</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Melon Charentais </p> <p>Jambon de dinde</p> <p>Chips</p> <p>Emmental </p> <p>Beignet au chocolat</p> <p><i>Substitution</i></p> <p>S/V : Salade pommes de terre au thon (pc)</p>	<p><i>Salade comtoise</i> : chou blanc, jambon de dinde, emmental</p> <p>S/V : sans viande</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>









# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS BEAUMONT SUR OISE

Semaine du 04 au 07 juillet 2022

LUNDI - ECOLE	MARDI - ECOLE
<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Paupiette de dinde à la tomate</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Cerises</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson pané</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Lasagnes Bolognaise (pc)</p> <p>Compote de pommes </p> <p><i>Substitution</i> S/V : Lasagnes végétales (pc)</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Concombre vinaigrette </p> <p>Filet de lieu à la niçoise</p> <p>Ebly garni aux petits légumes</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Marbré au chocolat </p>	<p>Melon </p> <p>Poulet rôti et ketchup</p> <p>Frites</p> <p>Gouda</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Omelette</p>



MSC Pêche  
Durable



Plat fait maison



Haute Valeur  
Environnementale



Produit Issu de l'agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Protégée