







armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU

Semaine du 1er au 05 mai 2023

LUNDI	MARDI
	<p>Tarte aux fromages</p> <p>Poisson pané </p> <p>Haricots verts </p> <p>Compote de pommes </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade Dolce Vita </p> <p>Emincé de poulet façon thaï</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Mousse au chocolat </p> <p><i>Substitutions</i> S/V : Salade Dolce Vita sans viande - Poisson en sauce</p>	<p>Terrine Taboulé </p> <p>Boulettes d'agneau sauce au curry </p> <p>Carottes au jus </p> <p>Brie </p> <p>Riz au lait</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Boulettes de sarrasin</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p>Carottes râpées </p> <p>Omelette</p> <p>Pommes vapeurs</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Orange</p>	<p><i>Salade Dolce Vita</i> : tortis, jambon de dinde, pomme golden, ananas, raisins secs, lait de coco, curry, mayonnaise.</p> <p>S/V : Sans viande</p> <ul style="list-style-type: none">> L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison>  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités> * Plat contenant du porc



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU

Semaine du 08 au 12 mai 2023

LUNDI	MARDI
 <p>#208723915</p>	<p>Tomate vinaigrette </p> <p>Sauté de veau aux olives</p> <p>Fusilli</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Poire </p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson aux olives</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p><i>Ouf dur mayonnaise</i>  </p> <p><i>Falafels à la tomate</i></p> <p><i>Haricots verts</i> </p> <p><i>Tartare ail et fines herbes</i></p> <p><i>Quatre-quarts</i> </p>	<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Chipolatas grillées* </p> <p>Röstis aux légumes</p> <p>Samos </p> <p>Fraises</p> <p><i>Substitutions</i> S/V : Pané fromager</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Cèleri rémoulade </p> <p>Colin poêlé au beurre </p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Moelleux aux amandes</p>	<p>S/V : Sans viande</p> <ul style="list-style-type: none">> L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison>  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités> * Plat contenant du porc














armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU

Semaine du 15 au 19 mai 2022

LUNDI	MARDI
 <p>Melon </p> <p>Croustillants au fromage</p> <p>Coquillettes</p> <p>Brownies</p>	<p>Salade languedocienne </p> <p>Tajine de poissons pdt et olives (pc)  </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Compote biscuitée</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Omelette au fromage </p> <p>Salade surprise</p> <p>Cantal </p> <p>Gâteau au chocolat </p>	 <p>Jour férié</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p>PONT DE L'ASCENSION</p>	<p><i>Salade languedocienne</i> : pois chiches, tomates, concombres, vinaigrette</p> <p><i>S/V</i> : Sans viande</p> <ul style="list-style-type: none">> L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison>  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités> * Plat contenant du porc



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU

Semaine 22 au 26 mai 2023

LUNDI	MARDI
 <p>Melon </p> <p>Boulettes de riz thaï</p> <p>Macaroni</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Galette pur beurre </p>	<p>Salade grecque </p> <p>Fricadelle de bœuf à la tomate </p> <p>Riz</p> <p>Yaourt sucré  </p> <p>Pomme</p> <p><i>Substitutions</i> S/V : Poisson en sauce</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Tarte tomate et chèvre</p> <p>Cuisse de poulet rôti</p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>Petit-suisse nature </p> <p>Clafoutis tutti-frutti </p> <p><i>Substitutions</i> S/V : Pané fromage épinards</p>	<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Burger de veau à la moutarde</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Faisselle</p> <p>Galette bretonne</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Marmite de poisson</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Pâté de volaille</p> <p>Filet de lieu frais « Pêche Française » </p> <p>Haricots verts </p> <p>Chanteneige</p> <p>Liégeois vanille </p> <p><i>Substitutions</i> S/V : Sardines à l'huile</p>	<p><i>Salade grecque</i> : concombre, tomate, fêtas, oignons rouges, olives noires</p> <p>S/V : Sans viande</p> <ul style="list-style-type: none">> L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison>  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités> * Plat contenant du porc














armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU

Semaine du 29 mai au 02 juin 2023

LUNDI	MARDI
 <p>Bon lundi</p> <p>© lafannette</p>	<p>Tomate </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Fusilli</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Madeleine </p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson pané</p>
MERCDREDI	JEUDI
<p>Quiche Lorraine*</p> <p>Filet de hoki poêlé au beurre </p> <p>Gratin d'épinards</p> <p>Cheddar</p> <p>Gâteau basque</p> <p><i>Substitutions</i> S/V : Tarte au fromage</p>	<p>Salade fraîcheur  </p> <p>Couscous « boulettes / merguez » (pc) </p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Pompon</p> <p><i>Substitutions</i> S/V : Couscous au poisson (pc)</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p>Concombres au yaourt </p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Compote Pommes-fraises</p>	<p><u>Salade fraîcheur</u> : concombres, radis, tomates, maïs</p> <p>S/V : Sans viande</p> <ul style="list-style-type: none">> L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison>  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités> * Plat contenant du porc












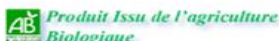
armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU

Semaine du 05 au 09 juin 2023

LUNDI	MARDI
<p>Œuf dur</p> <p>Saucisses de Strasbourg*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Nectarine </p> <p><i>Substitutions</i></p> <p><i>S/V</i> : Croustillant au fromage</p>	<p>Salade verte </p> <p>Hachis Parmentier (pc)  </p> <p>Petit-suisse aux fruits</p> <p>Pomme </p> <p><i>Substitutions</i></p> <p><i>S/V</i> : Parmentier de poisson</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pastèque </p> <p>Rôti de veau au thym</p> <p>Cocos mijotés</p> <p>Emmental </p> <p>Mousse à la framboise </p> <p><i>Substitutions</i></p> <p><i>S/V</i> : Omelette au fromage</p>	 <p>Carottes râpées</p> <p>Boulettes de sarrasin </p> <p>Lentilles garnies (pc)</p> <p>Yaourt au sucre de canne </p> <p>Muffin au chocolat</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><i>S/V</i> : Sans viande</p> <ul style="list-style-type: none">> L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison>  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités> * Plat contenant du porc


















armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU

Semaine du 12 au 16 juin 2023

LUNDI	MARDI
<p><i>Betteraves vinaigrette</i></p> <p><i>Boulettes de poulet façons kefta</i></p> <p><i>Haricots beurre</i></p> <p><i>Yaourt nature</i> </p> <p><i>Crème dessert vanille</i> </p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson pané</p>	<p><i>Radis beurre</i></p> <p><i>Raviolis au bœuf gratinés</i>  <i>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 : Lasagnes végétarienne (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>Substitutions</i> S/V : Poisson mariné</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p><i>Concombre vinaigrette</i> </p> <p><i>Omelette</i></p> <p><i>Pommes röstis</i></p> <p><i>Kiri</i></p> <p><i>Compote de pommes</i></p>	<p><i>Mixed grill*</i>: chipolatas et merguez</p> <p>S/V : Sans viande</p> <ul style="list-style-type: none">➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités➤ * Plat contenant du porc




armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU

Semaine du 19 au 23 juin 2023

LUNDI	MARDI
<p>Melon jaune</p> <p>Jambonneau aux petits légumes*</p> <p>Fusilli au beurre</p> <p>Yaourt à la vanille </p> <p>Pêche</p> <p><i>Substitutions</i> S/V : Falafel à la tomate</p>	<p>Concombres à la crème </p> <p>Fish and chips (pc) </p> <p>Fromage blanc</p> <p>Abricots</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Surimi mayonnaise</p> <p>Rosbeef « froid » </p> <p>Salade de pâtes au pesto </p> <p>Faisselle </p> <p>Cerises</p> <p><i>Substitutions</i> S/V : Poisson en sauce</p>	 <p>Melon charentais </p> <p>Raviolis ricotta épinards (pc)</p> <p>Cantafrais</p> <p>Eclair au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Sardines à l'huile</p> <p>Paupiette de dinde sauce normande</p> <p>Cocos mijotés </p> <p>Petit-suisse aux fruits </p> <p>Biscuit</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Pané fromager</p>	<p><i>Fish and chips</i> : beignets de poissons, frites, sauce tartare</p> <p>S/V : Sans viande S/P : Sans porc</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

MENU

Semaine du 26 au 30 juin 2023

LUNDI	MARDI
<p>Œuf dur (mayonnaise en dosette) </p> <p>Bœuf bourguignon (pc) </p> <p>Camembert</p> <p>Ananas</p> <p><i>Substitution</i></p> <p>S/V : Poisson pané – pommes vapeur</p>	<p>Pastèque</p> <p>Beignets de calamars et sauce tartare</p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Banane</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p>Pizza</p> <p>Œufs durs sauce mornay </p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Tomates </p> <p>Paëlla (pc) </p> <p>Petit louis</p> <p>Compote de pommes </p> <p><i>Substitutions</i></p> <p>S/V : Paëlla de la mer (pc)</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade d'avocat </p> <p>Boulettes de bœuf sauce au curry</p> <p>Semoule</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Fraises</p> <p><i>Substitution</i></p> <p>S/V : Falafel en sauce</p>	<p><u>Salade d'avocat</u> : Avocats, concombre, tomates, oignons rouges</p> <p>S/V : Sans viande</p> <ul style="list-style-type: none">> L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison>  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités> * Plat contenant du porc















armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU

Semaine du 03 au 07 juillet 2023

LUNDI	MARDI
<p>Pastèque</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Cerises</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Nuggets de poisson</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Lasagnes Bolognaise (pc) </p> <p>Edam</p> <p>Compote de pommes </p> <p><i>Substitutions</i> S/V : Lasagnes végétarienne (pc)</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Concombre vinaigrette </p> <p>Filet de colin à la provençale </p> <p>Boulgour</p> <p>Buchette</p> <p>Mousse au chocolat maison </p>	<p>Salade fleurette</p> <p>Escalope de poulet au jus</p> <p>Carottes persillées </p> <p>Fromage blanc</p> <p>Banane</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Pané de blé fromage épinards</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Melon Charentais </p> <p>Jambon*</p> <p>Salade surprise </p> <p>Emmental </p> <p>Beignet au chocolat</p> <p><i>Substitutions</i> S/V : Salade de pâte au thon (pc)</p>	<p><u>Salade surprise</u> : pâtes, mais, mayonnaise</p> <p>S/V : Sans viande</p> <ul style="list-style-type: none">➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités➤ * Plat contenant du porc

