












# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS LE MESNIL AMELOT

Semaine du 03 au 07 janvier 2022

LUNDI	MARDI
<p>Pamplemousse</p> <p>Pot-au-feu (pc)  </p> <p>Coulommiers</p> <p>Clémentine </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson pané</p>	 <p>Salade de concombres </p> <p>Tomate farcie veggi's</p> <p>Riz</p> <p>Kiri </p> <p>Mousse au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Carottes râpées</p> <p>Boulettes de bœuf à l'orientale</p> <p>Spaghetti</p> <p>Samos</p> <p>Nashi</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Falafels sauce blanche</p>	<p>Salade verte  vinaigrette à l'orange</p> <p>Parmentier de canard (pc) </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Galette des rois </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Parmentier de poisson (pc)</p> 
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Saucisson à l'ail*</p> <p>Filet de colin meunière</p> <p>Petit-pois</p> <p>Petit suisse aux fruits </p> <p>Gélifié vanille</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Œuf dur mayonnaise</p>	<p><u>Pot-au-feu</u> : bœuf, carottes, poireaux, navets, pdt, (chou vert / adulte).</p> <p>S/V : sans viande</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li> <li>➤ * Plat contenant du porc</li> </ul>













# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS LE MESNIL AMELOT

Semaine du 10 au 14 janvier 2022

LUNDI	MARDI
<p>Riz antibois</p> <p>Bœuf aux carottes (pc)  </p> <p>Boursin</p> <p>Kiwi</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Pané fromage épinards</p>	<p>Potage tomate</p> <p>Sauté de dinde vallée d'Auge</p> <p>Penne</p> <p>Emmental </p> <p>Eclair au chocolat</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pâté forestier *</p> <p>Sauté de poulet sauce basquaise</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Far breton aux pommes </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Terrine de légumes – Omelette au fromage</p>	 <p><u>Betteraves mimosa</u></p> <p><u>Chili végétarien (pc)</u> </p> <p><u>Tartare nature</u></p> <p><u>Chocolat Liégeois</u> </p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Crêpe au fromage</p> <p>Filet de merlu citronné </p> <p>Trio de légumes </p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Banane</p>	<p><u>Chili végétarien</u> : égrainé de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz</p> <p><u>Riz antibois</u> : riz, concombres, maïs, thon, poivrons, olives, vinaigrette</p> <p>S/V : sans viande</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li><li>➤ * Plat contenant du porc</li></ul>











# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS LE MESNIL AMELOT

Semaine du 17 janvier au 21 janvier 2022

LUNDI	MARDI
<p>Potage (poireaux et pommes de terre)</p> <p>Rôti de dindonneau sauce forestière</p> <p>Coquillettes</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Orange </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Pané de tomate mozzarella</p>	<p>Terrine de légumes sauce cocktail</p> <p>Dés de colin aux graines de céréales </p> <p>Lentilles vertes</p> <p>Brie </p> <p>Gâteau basque</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade landaise</p> <p>Rôti de lapin aux herbes</p> <p>Chou-fleur au fromage </p> <p>Mimolette</p> <p>Gâteau fromage blanc à la fleur d'oranger </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Salade de crudités – Nuggets au fromage</p>	<p>Rosini au thon</p> <p>Colombo de veau (pc) </p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Liégeois vanille</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Colombo de poisson</p>
VENREDI	INFORMATIONS
 <p><u>Tarte aux trois fromages</u></p> <p><u>Green Burger</u></p> <p><u>Purée de potiron</u></p> <p><u>Compote de pommes fraises</u> </p>	<p><u>Salade Landaise</u> : salade verte, pdt, gésiers, tomates, mais.</p> <p><u>Colombo de veau</u> : courgettes, pdt, tomates, sauce au curry.</p> <p><u>Rosini au thon</u> : Rosini(pâtes), thon, tomates</p> <p><u>Green Burger</u> : quinoa rouge, brocolis, petit pois, chou frisé</p> <p>S/V : sans viande</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li><li>➤ * Plat contenant du porc</li></ul>





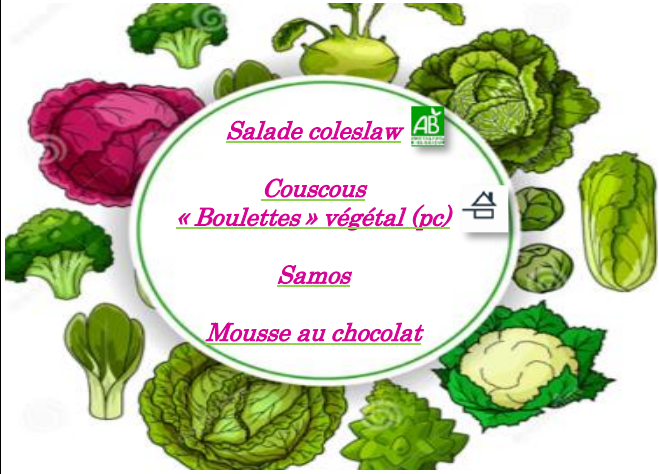





# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS LE MESNIL AMELOT

Semaine du 24 au 28 janvier 2022

LUNDI	MARDI
<p>Tomates et maïs </p> <p>Aiguillettes de poulet corn-flakes</p> <p>Ebly aux champignons</p> <p>Six de Savoie</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Bâtonnets de mozzarella</p>	<p>Concombres à la crème </p> <p>Mitonné de bœuf aux oignons </p> <p>Courgettes sautées et pommes de terre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Clémentine</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Pané fromage épinards</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Sardine beurre</p> <p>Boulettes d'agneau aux herbes de Provence</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Faisselle </p> <p>Ananas</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Falafels aux herbes de Provence</p>	 <p>Salade coleslaw </p> <p>Couscous « Boulettes » végétal (pc) </p> <p>Samos</p> <p>Mousse au chocolat</p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Carottes au beurre</p> <p>Cantal </p> <p>Crème dessert caramel</p>	<p><u>Couscous végétal</u> : boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous.</p> <p>S/V : sans viande</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li><li>➤ * Plat contenant du porc</li></ul>






















# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS LE MESNIL AMELOT

Semaine du 31 janvier au 04 février 2022

LUNDI	MARDI
<p>Salade de l'Ouest</p> <p>Filet de poulet sauce chasseur</p> <p>Gratin de blettes et pommes de terre</p> <p>Pont-l'évêque </p> <p>Pomme </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Omelette</p>	 <p>Nems au poulet </p> <p>Grignotines de porc sauce asiatique* </p> <p>Riz cantonnais</p> <p>Litchi au sirop</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson sauce asiatique</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Crêpe jambon fromage *</p> <p>Emincé de bœuf aux oignons </p> <p>Haricots verts </p> <p>Crêpe au chocolat</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Crêpe au fromage</p> 	<p>Chou rouge aux pommes granny </p> <p>Hachis parmentier (pc)  </p> <p>Emmental </p> <p>Orange</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Parmentier de poisson</p>
VENDREDI	INFORMATIONS
 <p>Pizza au fromage</p> <p>Œufs durs  et épinards </p> <p>Sauce mornay (pc) </p> <p>Petit suisse aux fruits </p> <p>Gâteau au chocolat</p>	<p><u>Salade de l'Ouest</u> : fonds d'artichauts, tomates, maïs.</p> <p><u>Sauce chasseur</u> : Oignons et champignons</p> <p><u>Sauce asiatique</u> : Vinaigre de vin blanc, miel, sauce soja, graine de sésame, gingembre, ail, oignons, poivre.</p> <p>S/V : sans viande</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u></li><li>➤ * Plat contenant du porc</li></ul>



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS LE MESNIL AMELOT

Semaine du 07 au 11 février 2022

LUNDI	MARDI
<p>Potage carotte pommes de terre</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Poêlée Victoria</p> <p>Edam</p> <p>Flan vanille</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Pané de blé tomate mozzarella</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Cassolette de poissons</p> <p>Riz</p> <p>Roulé aux fines herbes</p> <p>Poire </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Haricots verts niçois</p> <p>Chipolatas * </p> <p>Lentilles vertes </p> <p>Maroilles </p> <p>Tarte au flan </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>	 <p><i>Samoussa aux légumes</i></p> <p><i>Omelette</i></p> <p><i>Chou-fleur au fromage</i> </p> <p><i>Petit moulé</i></p> <p><i>Compote de pommes</i> </p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p>Mortadelle de volaille</p> <p>Feuilleté de poisson au beurre blanc</p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Buchette</p> <p>Cookies à la vanille et aux pépites de chocolat</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Terrine de légumes</p>	<p><u>Cassolette de poissons</u> : poissons, carottes, poireaux, crème fraîche.</p> <p><u>Poêlée Victoria</u> : petit-pois, carottes, haricots plats, ananas</p> <p><u>Haricots verts niçois</u> : haricots verts, tomates, olives, oignons rouges</p> <p>S/V : sans viande L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>





# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS LE MESNIL AMELOT

Semaine du 14 au 18 février 2022

LUNDI	MARDI
<p>Salade de tortis napolitaine</p> <p>Escalope de poulet pané</p> <p>Gratin de courgettes et tomates</p> <p>Carré frais</p> <p>Pomme </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson pané</p>	 <p><u>Œuf dur</u>  <u>mayonnaise</u></p> <p><u>Boulettes de sarrasin</u> <u>Haricots verts persillés</u></p> <p><u>Yaourt sucré</u>  <u>Orange sanguine</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pizza</p> <p>Rôti de dinde à la cocotte</p> <p>Chou-fleur et brocolis</p> <p>Fourme d'Ambert </p> <p>Banane </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Pané fromagé</p>	<p>Terrine de légumes mayonnaise</p> <p>Emincé de poulet façon kebab</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Petit suisse aux fruits </p> <p>Brownies</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Salade verte  et croûtons vinaigrette à l'échalote</p> <p>Lieu frais saveurs provençales (Pêche Française)</p> <p>Röstis aux légumes</p> <p>Cheddar</p> <p>Madeleine </p>	<p><u>Salade de tortis napolitaine</u> : tortis, tomates, olives, basilic, vinaigrette.</p> <p>S/V : sans viande</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li><li>➤ * Plat contenant du porc</li></ul>



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS LE MESNIL AMELOT

Semaine du 21 au 25 février 2022 (CL IDF)

LUNDI	MARDI
<p>Maquereau à la tomate</p> <p>Paupiette de veau à la tomate</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Yaourt aux fruits mixés </p> <p>Clémentine</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Omelette</p>	 <p><u>Betteraves mimosa</u> </p> <p><u>Raviolini ricotta et épinards (pc)</u></p> <p><u>Chanteneige</u></p> <p><u>Tarte au flan</u> </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Flammekueche gratinée*</p> <p>Merguez grillées </p> <p>Jeunes carottes confites</p> <p>Saint-Nectaire </p> <p>Quatre-quarts aux pralines roses </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Pizza fromage – Nuggets de poisson</p>	<p>Salade verte </p> <p>Tagliatelles au saumon (pc) </p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Pomme </p>
VENREDI	INFORMATIONS
<p>Salade de crudités vinaigrette à l'estragon</p> <p>Boulettes de bœuf mironton  </p> <p>Coquillettes</p> <p>Kiri</p> <p>Compote de pommes </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Omelette au fromage</p>	<p><u>Salade de crudités</u> : salade verte, soja, maïs, poivrons, oignons, vinaigrette à l'estragon</p> <p>S/V : sans viande</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li><li>➤ * Plat contenant du porc</li></ul>










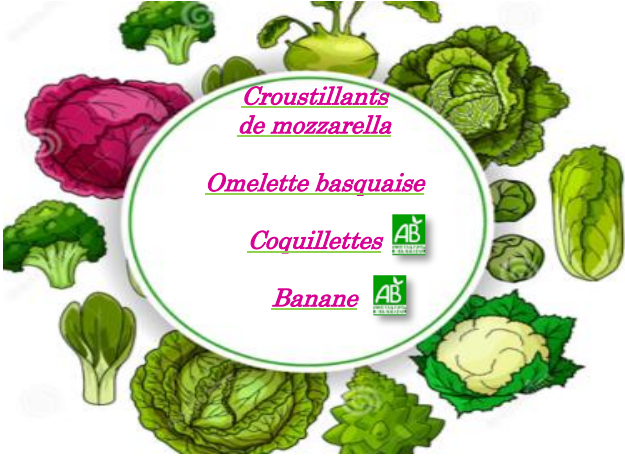




# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS LE MESNIL AMELOT

Semaine du 28 février au 04 mars 2022 (CL IDF)

LUNDI	MARDI
<p>Saucisson sec*</p> <p>Blanc de poulet au velouté de tomate</p> <p>Gratin de potiron</p> <p>Camembert </p> <p>Kiwi</p> <p><u>Substitution</u></p> <p>S/V : Terrine de poisson – Pané fromage épinards</p>	 <p><b>MARDI GRAS</b></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade de cœurs d'artichauts</p> <p>Sauté d'agneau aux herbes</p> <p>Semoule </p> <p>Bleu </p> <p>Mousse au chocolat </p> <p><u>Substitution</u></p> <p>S/V : Falafels</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Tajine de poissons et pommes de terre (pc)  </p> <p>Six de Savoie</p> <p>Crème dessert pistache</p>
VENDREDI	INFORMATIONS
 <p><u>Croustillants de mozzarella</u></p> <p><u>Omelette basquaise</u></p> <p><u>Coquillettes</u> </p> <p><u>Banane</u> </p>	<p>S/V : sans viande</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li> <li>➤ * Plat contenant du porc</li> </ul>



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS LE MESNIL AMELOT

Semaine du 07 au 11 mars 2022

LUNDI	MARDI
<p>Tarte au fromage</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce tomate</p> <p>Potatoes</p> <p>Petit suisse sucré </p> <p>Crème dessert vanille </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Pané tomates mozzarella</p>	<p>Salade Louisiane</p> <p>Saucisse fumée*</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>St Bricet</p> <p>Poire</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson pané</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Sardine beurre</p> <p>Galopin de veau</p> <p>Cocos à la tomate</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Ananas</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Boulettes de sarrasin</p>	 <p><u>Œuf dur mayonnaise</u> </p> <p><u>Galette de riz, lentilles colombo</u> <u>Haricots verts persillés</u></p> <p><u>Petit suisse nature</u> </p> <p><u>Eclair au chocolat</u></p> <p><b>INFORMATIONS</b></p> <p><u>Salade Louisiane</u> : maïs, haricots rouges, tomates</p> <p><u>Galette de riz, lentilles colombo</u> : riz, blé, lentilles, épice colombo, blanc d'œuf, basilic, persil, cardamone.</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; * Plat contenant du porc</li></ul>
VENREDI	
<p>Surimi mayonnaise</p> <p>Brandade de poissons (pc) </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Liégeois chocolat</p>	



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS LE MESNIL AMELOT

Semaine du 14 au 18 mars 2022

LUNDI	MARDI
<p>Salade paysanne</p> <p>Rôti de porc *</p> <p>Jeunes carottes</p> <p>Fromage blanc sucré </p> <p>Orange</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Friand au fromage – Nuggets de poissons</p>	<p>Salade verte</p> <p>Steak haché sauce au fromage </p> <p>Frites</p> <p>Buchette</p> <p>Fondant au chocolat</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Spaghetti au thon à la napolitaine</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Taboulé</p> <p>Sauté de dinde aux olives</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Crème brûlé </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Filet de poisson aux olives</p>	<p>Pâté de campagne *</p> <p>Filet de lieu frais (Pêche Française) </p> <p>Pommes röstis</p> <p>Kiri </p> <p>Kiwi</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Terrine de poisson</p>
VENREDI	INFORMATIONS
 <p><u>Concombre bulgare</u> </p> <p><u>Falafels à la sauce tomate</u></p> <p><u>Boulghour</u></p> <p><u>Compote de pommes et biscuit</u> </p>	<p><u>Spaghetti façon napolitaine</u> : pâtes, viande hachée, compotée de tomate, fromage râpé.</p> <p><u>Salade paysanne</u> : pommes de terre, oignons, cornichons, tomates, poivrons, persil</p> <p><u>Concombre bulgare</u> : crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre.</p> <p>S/V : sans viande</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li><li>➤ * Plat contenant du porc</li></ul>













# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS LE MESNIL AMELOT

Semaine du 21 au 25 mars 2022

LUNDI	MARDI
<p>Radis beurre</p> <p>Yassa de poulet (pc) </p> <p>Edam</p> <p>Liégeois vanille </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Potage aux 7 légumes</p> <p>Colin gratiné au fromage </p> <p>Macaroni</p> <p>Samos</p> <p>Pomme </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Feuilleté hot-dog*</p> <p>Paupiette de lapin</p> <p>Chou-fleur </p> <p>Tomme noire</p> <p>Quatre-quarts </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Friand au fromage – Pané fromager</p>	<p><b>MENU DU PRINTEMPS</b></p> 
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
 <p><u>Salade verte</u></p> <p><u>Parmentier de légumes (pc)</u> </p> <p><u>Fromage blanc sucré</u> </p> <p><u>Cookies vanille et aux pépites de chocolat</u></p>	<p><u>Yassa de poulet</u> : pilons de poulet, tomates, gingembre, citron confit / riz</p> <p><u>Parmentier de légumes</u> : purée de pommes de terre, carottes, haricots rouges, fèves, poivrons, oignons, tomates</p> <p>S/V : sans viande</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li><li>➤ * Plat contenant du porc</li></ul>






# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS LE MESNIL AMELOT

Semaine du 28 mars au 01 avril 2022

LUNDI	MARDI
<p>Pamplemousse</p> <p>Tajine d'agneau aux fruits secs (pc) </p> <p>Gouda</p> <p>Crème dessert praliné</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>	 <p><u>Tomates mozzarella</u></p> <p><u>Lasagnes à la provençale (pc)</u> </p> <p><u>Mousse au chocolat</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade piémontaise</p> <p>Saucisse de Toulouse*</p> <p>Petit-pois </p> <p>Rondelé ail et fines herbes</p> <p>Crème dessert popcorn </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Terrine de légumes – Boulettes de sarrasin</p>	<p>Salade fantaisie</p> <p>Boulettes de bœuf sauce bourgeoise </p> <p>Haricots plats à la tomate fraîche</p> <p>Mimolette</p> <p>Flan nappé caramel</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Omelette</p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p>Potage (velouté de champignons)</p> <p>Filet de hoki poêlé au beurre</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Croc-lait</p> <p>Banane </p>	<p><u>Salade fantaisie</u> : pdt, tomate, maïs, concombre, olive verte</p> <p><u>Tajine d'agneau aux fruits secs</u> : agneau, pruneaux, abricots secs, amandes / semoule</p> <p><u>Salade piémontaise</u> : pdt, tomates, jambon de dinde, poivrons, olives, cornichons, œuf dur, mayonnaise</p> <p><u>Lasagnes à la provençale</u> : pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental</p> <p>S/V : sans viande</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u></li><li>➤ * <u>Plat contenant du porc</u></li></ul>



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS LE MESNIL AMELOT

Semaine du 04 au 08 avril 2022

LUNDI	MARDI
<p>Tomate</p> <p>Rôti de porc *</p> <p>Pommes vapeur persillées</p> <p>Livarot </p> <p>Crème dessert caramel</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson pané</p>	<p>Salade fermière</p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Terrine de légumes – Nuggets de fromage</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade de radis aux abricots secs</p> <p>Sauté de veau à la cocotte</p> <p>Purée saint germain</p> <p>Saint-Nectaire</p> <p>Salade de fruits frais</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Omelette</p>	 <p>Salade Marco Polo </p> <p>Pizza au fromage et salade verte (pc)</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Pâtisserie</p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Roulade de volaille aux olives</p> <p>Beignets de calamars et sauce tartare</p> <p>Fusilli</p> <p>Petit moulé</p> <p>Pomme </p>	<p><u>Purée saint germain</u> : pdt et pois cassés</p> <p><u>Salade Marco Polo</u> : pâtes, surimi, poivrons, mayonnaise, persil</p> <p><u>Salade fermière</u> : pdt, tomate, jambon de dinde, maïs.</p> <p>S/V : sans viande</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li><li>➤ * Plat contenant du porc</li></ul>



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS LE MESNIL AMELOT

Semaine du 11 au 15 avril 2022











LUNDI	MARDI
 <p><u><i>Œuf dur</i></u>  <i>(mayonnaise en dosette)</i></p> <p><u><i>Curry de lentilles (pc)</i></u> </p> <p><u><i>Yaourt au sucre de canne</i></u></p> <p><u><i>Poire</i></u></p>	<p><i>Salade coleslaw</i> </p> <p><i>Grignotine de porc sauce barbecue *</i></p> <p><i>Gratin de courgettes</i> </p> <p><i>Chanteneige</i></p> <p><i>Riz au lait</i></p> <p><u><i>Substitution</i></u> <i>S/V : Poisson pané</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Salade brésilienne</i></p> <p><i>Steak haché</i>  <i>sauce cheddar</i> </p> <p><i>Ebly aux champignons</i></p> <p><i>Cantal</i> </p> <p><i>Mousse à la framboise</i> </p> <p><u><i>Substitution</i></u> <i>S/V : Terrine de légumes - Omelette</i></p>	
VENDREDI	INFORMATIONS
<p><i>Terrine de maquereau aux aromates</i></p> <p><i>Aiguillettes de saumon meunière</i></p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i></p> <p><i>Banane</i> </p>	<p><u><i>Curry de lentilles</i></u> : lentilles, carottes, petit-pois, pommes de terre, oignons, persil.</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>* Plat contenant du porc</i></li></ul>



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS LE MESNIL AMELOT Semaine du 18 au 22 avril 2022

LUNDI	MARDI
	<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts persillés </p> <p>St Môret</p> <p>Compote de pommes </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson pané</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Potage andalou (gaspacho)</p> <p>Sauté de bœuf sauce charcutière </p> <p>Farfalle </p> <p>Fromage ovale</p> <p>Clafoutis aux poires et amandes</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Falafels en sauce</p>	 <p><u>Betteraves vinaigrette</u> </p> <p><u>Parmentier de légumes (pc)</u></p> <p><u>Yaourt sucré</u> </p> <p><u>Pomme</u> </p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p>Salade du Puy</p> <p>Colin meunière et citron</p> <p>Pommes röstis</p> <p>Camembert </p> <p>Gâteau marbré au chocolat</p>	<p><u>Salade du Puy</u> : lentilles, carottes, maïs, échalote</p> <p><u>Parmentier de légumes</u> : purée de pommes de terre, carottes, haricots rouges, fèves, poivrons, oignons, tomates</p> <p>S/V : sans viande</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u></li><li>➤ * <u>Plat contenant du porc</u></li></ul>





# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS LE MESNIL AMELOT

Semaine du 25 au 29 avril 2022 (CL IDF)

LUNDI	MARDI
<p>Tomate antiboise</p> <p>Sauté de poulet</p> <p>Semoule aux légumes</p> <p>Coulommiers</p> <p>Pomme </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Bâtonnets mozzarella</p>	<p>Salade du Far West</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Tartare nature</p> <p>Pâtisserie</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p>Salade surprise</p> <p>Tortilla au fromage </p> <p>Salade verte </p> <p>Tarte au flan </p>	<p>Pâté en croûte de volaille</p> <p>Aiguillettes de poulet à l'ananas</p> <p>Haricots beurre </p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Pêches au sirop</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Terrine de saumon – Boulettes de sarrasin à la tomate</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade landaise</p> <p>Blanquette de veau / riz (pc) </p> <p>Chantailou nature</p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Salade verte maïs œuf dur</p>	<p><u>Tomate antiboise</u> : thon et poivrons</p> <p><u>Tortilla au fromage</u> : pdt, oignons, fromage</p> <p><u>Salade landaise</u> : salade verte, pommes sautées, gésiers, œuf dur, maïs</p> <p><u>Salade du Far West</u> : haricots rouges, maïs, tomates, oignons rouges</p> <p>S/V : sans viande</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li><li>➤ * Plat contenant du porc</li></ul>

