








# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS LE MESNIL AMELOT Centres de loisirs

Semaine du 02 au 06 mai 2022

LUNDI	MARDI
<p>Pomelos</p> <p>Rôti de dinde aux herbes</p> <p>Salsifis et pommes de terre</p> <p>Buchette</p> <p>Kiwi</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>Salade Dolce Vita ☺</p> <p>Grignotines de porc*</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Bleu </p> <p>Ananas</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson pané</p>	<p>Taboulé ☺</p> <p>Goulash de bœuf à la hongroise</p> <p>Carottes au jus </p> <p>Boursin ail et fines herbes</p> <p>Abricots au sirop</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>Flan nappé caramel</p>	<p><u>Goulash de bœuf à la hongroise</u> : tomates, poivrons, carottes, céleri, paprika.</p> <p><u>Salade Dolce Vita</u> : tortis, jambon de dinde, pomme golden, ananas, raisins secs, lait de coco, curry, mayonnaise.</p> <p>S/V : <b>sans viande</b></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>




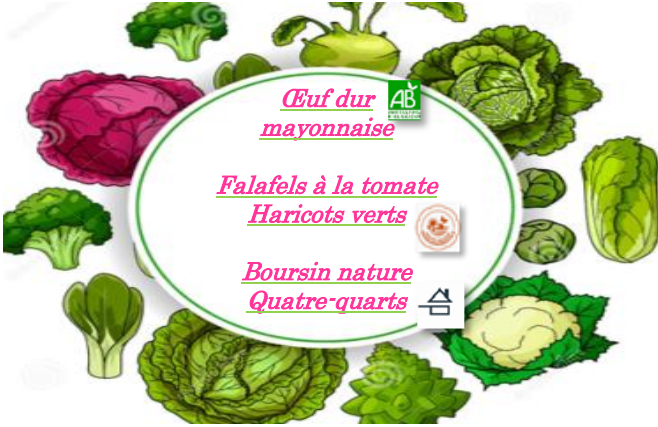











# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS LE MESNIL AMELOT

Semaine du 09 au 13 mai 2022

LUNDI	MARDI
<p>Saucisson sec*</p> <p>Escalope de poulet mariné</p> <p>Gratin de poireaux</p> <p>Fromage blanc sucré </p> <p>Pêche</p> <p><i>Substitution</i></p> <p>S/V : Terrine de saumon – Poisson pané</p>	<p>Concombres à la menthe </p> <p>Steak haché de bœuf et ketchup</p> <p>Frites </p> <p>Edam</p> <p>Pâtisserie</p> <p><i>Substitution</i></p> <p>S/V : Omelette au fromage</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p><u><i>Ouf dur</i></u>  <u><i>mayonnaise</i></u></p> <p><u><i>Falafels à la tomate</i></u> <u><i>Haricots verts</i></u> </p> <p><u><i>Boursin nature</i></u> <u><i>Quatre-quarts</i></u> </p>	<p>Melon jaune </p> <p>Chipolatas grillées* </p> <p>Röstis aux légumes</p> <p>Samos</p> <p>Fraises</p> <p><i>Substitution</i></p> <p>S/V : Pané fromagé</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Cèleri rémoulade  </p> <p>Colin poêlé au beurre </p> <p>Pommes vapeur persillées</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>S/V : sans viande</p> <p>&gt; L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>&gt;  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>&gt; * Plat contenant du porc</p>



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS LE MESNIL AMELOT

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>Salade languedocienne </p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Haricots plats à la tomate</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Banane</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Omelette au fromage </p> <p>Gratin de salsifis</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Gâteau au chocolat </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Omelette au fromage</p>	<p>Salami*</p> <p>Paupiette de veau au jus </p> <p>Purée</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Madeleine pur beurre </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Terrine de légumes - Filet de colin mariné</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Boulettes d'agneau au curry</p> <p>Semoule</p> <p>Petit-suisse sucré</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Falafel à la sauce tomate</p>	<p><u>Salade languedocienne</u> : pois chiches, tomates, concombres, vinaigrette</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 LE MESNIL AMELOT

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><i>Salade grecque</i></p> <p><i>Fricadelle de bœuf à la tomate</i></p> <p><i>Macaroni</i></p> <p><i>St-Morêt</i></p> <p><i>Pomme</i></p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V : Pané de blé tomates mozzarella</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Tarte tomate et chèvre</i></p> <p><i>Rôti de porc *</i></p> <p><i>Choux de Bruxelles</i></p> <p><i>Pont-l'Evêque</i></p> <p><i>Clafoutis tutti-frutti</i></p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V : Poisson en sauce</i></p>	 <p><b>Bon Jeudi</b></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Salade alsacienne*</i></p> <p><i>Filet de lieu frais « Pêche Française »</i></p> <p><i>Légumes du jardin</i></p> <p><i>Brie</i></p> <p><i>Fraises</i></p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V : Salade chou blanc et pommes de terre</i></p>	<p><i>Salade alsacienne*</i> : chou blanc, pommes de terre, oignons, cervelas, persil.</p> <p><i>Légumes du jardin</i> : carottes, navets, poireaux, cocos</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"><li>&gt; <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></li><li>&gt; <i>Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</i></li><li>&gt; <i>* Plat contenant du porc</i></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 LE MESNIL AMELOT

Semaine du 30 mai au 03 juin 2022

LUNDI	MARDI
<p>Pastèque</p> <p>Jambon cornichons*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Crème dessert chocolat </p> <p><i>Substitution</i></p> <p>S/V : Boulettes de sarrasin à l'orientale</p>	<p>Salade parisienne </p> <p>Aiguillettes de saumon meunière</p> <p>Gratin de légumes </p> <p>Coulommiers</p> <p>Banane </p>
MERCDREDI	JEUDI
<p>Ebly cocktail</p> <p>Médailлон de merlu beurre blanc</p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Cheddar</p> <p>Gâteau basque</p>	<p>Salade fraîcheur </p> <p>Couscous « boulettes / merguez » (pc) </p> <p>Fripon</p> <p>Nectarine</p> <p><i>Substitution</i></p> <p>S/V : Couscous au poisson (pc)</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 fraises</u></p>	<p><u>Ebly cocktail</u> : Ebly, tomates, crevettes, aneth, vinaigrette</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 LE MESNIL AMELOT

Semaine du 06 au 10 juin 2022

LUNDI	MARDI
	Tomates vinaigrette  Cordon bleu Farfalle Boursin nature Crème dessert vanille  <i>Substitution</i> S/V : Poisson pané
MERCREDI	JEUDI
Chou rouge aux pommes   Grignotine de porc sauce barbecue * Pommes de terre aux épices Yaourt aux fruits Pêche  <i>Substitution</i> S/V : Croustillant fromage épinards	 Carottes râpées  Boulettes de sarrasin lentilles garnies (pc)  Yaourt sucré Muffin au chocolat
VENDREDI	« INFORMATIONS »
Salade surimi  Pavé de poisson napolitain  Poêlée de légumes  Saint nectaire Cerises	<i>Salade surimi</i> : Pdt, surimi, tomates, poivrons, olives, mayonnaise.  S/V : sans viande  ➤ 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



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 LE MESNIL AMELOT

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>Haricots beurre</i></p> <p><i>Tartare ail et fines herbes</i></p> <p><i>Orange</i></p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson pané</p>	<p><i>Melon charentais</i></p> <p><i>Raviolis au bœuf gratinés au fromage (pc)</i></p> <p><i>Vache Picon</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>Rondelé au sel de Guérande</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>Mixed grill* : chipolatas et merguez</i></p> <p><i>Salade composée : salade verte, tomates, maïs, oignons rouges</i></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>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</li><li>➤ * 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 LE MESNIL AMELOT

Semaine du 20 au 24 juin 2022

LUNDI	MARDI
<p>Salade verte </p> <p>Aiguillettes de poulet au gingembre</p> <p>Fusilli au beurre</p> <p>Yaourt à la vanille </p> <p>Crème dessert caramel</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Marmite de poisson</p>	<p>Marbré de saumon sauce cocktail</p> <p>Fish and chips (pc) </p> <p>Croc 'lait</p> <p>Abricots</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade du pêcheur</p> <p>Croque-Monsieur* et salade mixte (pc)</p> <p>Emmental</p> <p>Donuts</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>Sardines à l'huile</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 du pêcheur</i> : pdt, moules, crevettes, mayonnaise</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 LE MESNIL AMELOT

Semaine du 27 juin au 01 juillet 2022

LUNDI	MARDI
<p>Salade de radis et abricots secs</p> <p>Emincé de poulet à l'ananas</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Kiri</p> <p>Crème dessert pistache</p> <p><i>Substitution</i></p> <p>S/V : Pané de blé tomates mozzarella</p>	<p>Salade comtoise </p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Marbré au chocolat</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></p> <p></p>	<p>Salade verte vinaigrette ciboulette</p> <p>Paella (pc) </p> <p>Fromage ovale</p> <p>Ananas au sirop</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>&gt; L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>&gt;  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>&gt; * Plat contenant du porc</p>








# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS LE MESNIL AMELOT

Semaine du 04 au 07 juillet 2022

LUNDI - ECOLE	MARDI - ECOLE
<p>Pastèque</p> <p>Cordon bleu</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>

