

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS SANS VIANDE

Ecoles Picardie et Centres de loisirs IDF

Semaine du 02 au 06 mai 2022

LUNDI	MARDI
<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Pomelos</p> <p>Poisson en sauce</p> <p>Riz</p> <p>Salsifis et pommes de terre</p> <p><u>Buchette</u></p> <p>Samos</p> <p>Kiwi</p> <p><u>Compote de pommes</u> </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 de pâtes au thon </p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Poisson pané</p> <p>Légumes façon wok</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p><u>Yaourt aromatisé</u> </p> <p>Bleu </p> <p><u>Ananas</u></p> <p>Mousse au chocolat </p>	<p>Terrine de légumes mayonnaise</p> <p>Taboulé </p> <p>Boulettes de sarrasin</p> <p>Carottes au jus </p> <p>Courgettes sautées</p> <p>Boursin ail et fines herbes</p> <p><u>Brie</u> </p> <p>Banane</p> <p><u>Abricots au sirop</u></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Betteraves et maïs</p> <p>Brandade de poissons (pc)  </p> <p>Filet de colin mariné citron et huile d'olive </p> <p>Purée</p> <p>Fusilli</p> <p><u>Petit-suisse aux fruits</u></p> <p>Camembert</p> <p><u>Pomme</u> </p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p><u>Légumes façon wok</u> : brocolis, julienne de légumes, haricots verts, champignons, pousses de soja, sésame.</p> <p>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <ul style="list-style-type: none"> >  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités > * Plat contenant du porc > <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS SANS VIANDE

Semaine du 09 au 13 mai 2022

LUNDI	MARDI
<p>Tarte au fromage Terrine de saumon</p> <p>Poisson pané Gratin de poireaux Haricots beurre</p> <p><u>Fromage blanc sucré</u>  Carré de l'Est <u>Pêche</u> Galette bretonne</p>	<p>Concombres à la menthe  Melon vert</p> <p>Omelette au fromage Fusilli Frites </p> <p><u>Edam</u> Yaourt aromatisé Poire <u>Pâtisserie</u></p>
MERCREDI	JEUDI
 <p><u>Œuf dur</u>  <u>mayonnaise</u></p> <p><u>Falafels à la tomate</u> <u>Haricots verts</u> </p> <p><u>Boursin nature</u> <u>Quatre-quarts</u> </p>	<p>Melon jaune </p> <p>Pané fromagé</p> <p>Rôtis aux légumes Chou-fleur et brocolis </p> <p><u>Samos</u> <u>Gouda</u> <u>Fraises</u> Mousse au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomates et maïs Cèleri rémoulade  </p> <p>Colin poêlé au beurre  Nuggets de poissons Pommes vapeur persillées Epinards à la crème </p> <p><u>Buchette</u> Yaourt sucré <u>Pomme</u>  Liégeois vanille</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> <p>➤ <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS SANS VIANDE

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><u>Salade languedocienne</u> </p> <p><u>Œuf dur</u>  mayonnaise</p> <p><u>Tajine de poissons pdt et olives (pc)</u>  </p> <p><u>Calamars à la romaine</u> <u>Gratin de courgettes</u> </p> <p><u>Haricots plats à la tomate</u></p> <p><u>Tomme blanche</u> <u>Yaourt aux fruits mixés</u> <u>Banane</u> <u>Compote biscuitée</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><u>Betteraves vinaigrette</u> <u>Maquereaux à la tomate</u></p> <p><u>Omelette au fromage</u> </p> <p><u>Gratin de salsifis</u> <u>Salade surprise</u></p> <p><u>Cantal</u> </p> <p><u>Fromage fouetté</u> <u>Pêche</u> </p> <p><u>Gâteau au chocolat</u> </p>	<p><u>Riz niçois au thon</u> </p> <p><u>Terrine de légumes</u></p> <p><u>Hachis de poissons (pc)</u>  </p> <p><u>Filet de colin mariné</u> <u>Purée</u> </p> <p><u>Carottes persillées</u> </p> <p><u>Coulommiers</u> <u>Yaourt sucré</u> <u>Ananas</u> <u>Madeleine pur beurre</u> </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><u>Salade brésilienne</u> </p> <p><u>Tomates vinaigrette</u> </p> <p><u>Falafel sauce à la tomate</u> <u>Semoule</u> <u>Pommes vapeur</u></p> <p><u>Petit-suisse sucré</u> <u>Tomme blanche</u> <u>Poire</u> </p> <p><u>Crème dessert vanille</u></p>	<p><u>Riz niçois au thon</u> : riz, tomates, poivrons, olives, oignons rouges, thon.</p> <p><u>Salade languedocienne</u> : pois chiches, tomates, concombres, vinaigrette</p> <p><u>Salade brésilienne</u> : cœurs de palmier, tomates, maïs</p> <p><u>Salade surprise</u> : pâtes, tomates, maïs, concombres</p> <p>➤ <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u></p> <p>➤  <u>Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</u></p> <p>➤ * <u>Plat contenant du porc</u></p> <p>➤ <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS SANS VIANDE

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 Melon </i></p> <p><i>Pané de blé tomate mozzarella</i></p> <p><i>Petits pois carotte </i> <i>Macaroni</i></p> <p><i>St-Morêt </i> <i>Yaourt sucré </i> <i>Pomme </i> <i>Ile flottante</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Tarte tomate et chèvre Tomate</i></p> <p><i>Poisson en sauce</i></p> <p><i>Ratatouille et pommes de terre Choux de Bruxelles</i></p> <p><i>Pont-l'Evêque </i> <i>Petit-suisse nature </i> <i>Kiwi</i> <i>Clafoutis tutti-frutti </i></p>	
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Salade de chou blanc et pommes de terre </i> <i>Sardines à l'huile</i></p> <p><i>Aiguillettes de merlu aux céréales</i> <i>Filet de lieu frais « Pêche Française » </i> <i>Haricots verts </i> <i>Légumes du jardin</i></p> <p><i>Brie</i> <i>Chanteneige</i> <i>Fraises</i> <i>Liégeois vanille </i></p>	<p><i>Salade de chou</i> : chou blanc, pommes de terre, Oignons, persil. <i>Légumes du jardin</i> : carottes, navets, poireaux, cocos <i>Salade grecque</i> : concombre, tomate, fêtas, oignons rouges, olives noires</p> <ul style="list-style-type: none">> <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i>>  <i>Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</i>> * <i>Plat contenant du porc</i>> <i>En souligné</i> : Les préconisations conformes au plan alimentaire



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 SANS VIANDE

Semaine du 30 mai au 03 juin 2022

LUNDI	MARDI
<p><i>Pomelos en quartiers</i> <i>Pastèque</i></p> <p><i>Boulettes de sarrasin à l'orientale</i> <i>Coquillettes</i> <i>Boulghour</i></p> <p><u>Edam</u> <i>Fromage frais aromatisé</i> <i>Orange</i>  <i>Crème dessert chocolat</i> </p>	<p><i>Terrine de poisson</i> <i>Salade parisienne</i> </p> <p><i>Aiguillettes de saumon meunière</i> <i>Filet de colin sauce provençale</i>  <i>Gratin de légumes</i>  <i>Carottes persillées</i> </p> <p><u>Coulommiers</u> <i>Yaourt sucré</i> <u>Banane</u>  <i>Croisillon aux abricots</i></p>
MERCDREDI	JEUDI
<p><i>Ebly cocktail</i> <i>Tarte au fromage</i></p> <p><i>Médaillon de merlu beurre blanc</i> <i>Filet de hoki poêlé au beurre</i> <i>Gratin d'épinards</i>  <i>Jardinière de légumes</i> </p> <p><u>Cheddar</u> <i>Pavé ½ sel</i> <i>Ananas</i> <u>Gâteau basque</u></p>	<p><i>Salade fraîcheur</i>  <i>Melon vert</i></p> <p><i>Couscous au poisson (pc)</i>  <i>Poisson en sauce</i> <i>Légumes variés</i> <i>Semoule</i></p> <p><u>Carré de l'Est</u> <i>Fripon</i> <u>Nectarine</u> <i>Crème dessert caramel</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p><i>Concombres au yaourt</i> </p> <p><u>Omelette au fromage</u> <u>Pommes noisette</u></p> <p><u>Compote</u> <u>Pommes-fraises</u></p>	<p><i>Ebly cocktail</i> : Ebly, tomates, crevettes, aneth, vinaigrette</p> <p><i>Salade fraîcheur</i> : concombres, radis, tomates, maïs</p> <p><i>Salade parisienne</i> : pdt, tomates, maïs, olives vertes et noires</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> <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire



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 SANS VIANDE

Semaine du 06 au 10 juin 2021

LUNDI	MARDI
	<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Poisson pané</p> <p>Farfalle</p> <p>Boursin nature</p> <p>Crème dessert vanille</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Chou rouge aux pommes  </p> <p>Pastèque</p> <p>Croustillant fromage épinards</p> <p>Pommes de terre aux épices</p> <p>Cocos mijotés</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Emmental </p> <p>Pêche</p> <p>Mousse à la framboise </p>	 <p>Carottes râpées </p> <p>Boulettes de sarrasin lentilles garnies (pc) </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Muffin au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Feuilleté de fromage</p> <p>Salade surimi </p> <p>Filet de colin poêlé au beurre </p> <p>Pavé de poisson napolitain </p> <p>Gratin de courgettes </p> <p>Poêlée de légumes </p> <p>Saint nectaire</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Cerises</p> <p>Liégeois chocolat </p>	<p><i>Salade surimi</i> : Pdt, surimi, tomates, poivrons, olives, mayonnaise.</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> <p>➤ <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>



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 SANS VIANDE

Semaine du 13 au 17 juin 2022

LUNDI	MARDI
<p><u>Betteraves vinaigrette (stock)</u></p> <p>Poisson pané Gratin de légumes du jardin  Haricots beurre</p> <p>Yaourt nature  <u>Tartare ail et fines herbes</u> <u>Orange</u> Crème dessert vanille </p>	<p>Tomates vinaigrette  Melon charentais</p> <p>Raviolini ricotta épinards</p> <p><u>Fromage frais aromatisé</u> Vache Picon Nectarine <u>Tarte aux fruits</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Carottes râpées  Tarte aux poireaux</p> <p>Poisson en sauce Pommes sautées Riz</p> <p><u>Tomme blanche</u> Rondelé au sel de Guérande <u>Kiwi</u> Gélifié chocolat</p>	<p> Pastèque  Poisson mariné  Taboulé  Yaourt à boire Cookies </p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
 <p><u>Œuf dur mayonnaise</u></p> <p><u>Pizza au fromage</u> <u>Salade composée</u></p> <p>Kiri  <u>Compote de pommes (stock)</u></p>	<p><u>Gratin de légumes du jardin</u> : poireaux, carottes, courgettes, petits pois</p> <p><u>Salade composée</u> : salade verte, tomates, maïs, oignons rouges</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> <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS SANS VIANDE

Semaine du 20 au 24 juin 2022

LUNDI	MARDI
<p>Melon jaune Salade verte </p> <p>Marmite de poisson</p> <p>Fusilli au beurre Beignets de brocolis</p> <p>Fromage fouetté <u>Yaourt à la vanille</u>  <u>Pêche</u> Crème dessert caramel</p>	<p>Marbré de saumon sauce cocktail Concombres à la crème </p> <p>Filet de colin sauce provençale  Fish and chips (pc)  Frites Gratin de chou-fleur </p> <p>Maroilles  <u>Croc 'lait</u> Abricots <u>Galette bretonne</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade du pêcheur Surimi mayonnaise</p> <p>Omelette Salade de pâtes au pesto  Haricots verts </p> <p><u>Emmental</u> Faisselle  <u>Cerises</u> Donuts</p>	 <p><u>Melon charentais</u>  <u>Lasagnes végétariennes</u> (pc) <u>Cantafrais</u> <u>Eclair au chocolat</u></p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomates vinaigrette  Sardines à l'huile</p> <p>Falafel à la tomate</p> <p>Cocos mijotés  Ratatouille et pommes de terre </p> <p><u>Mimolette</u> Petit-suisse aux fruits  Pomme <u>Compote pommes-poires</u></p>	<p><u>Salade du pêcheur</u> : pdt, moules, crevettes, mayonnaise <u>Salade mixte</u> : tomates et salade verte <u>Fish and chips</u> : beignets de poissons, frites, sauce tartare</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 > <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire



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 SANS VIANDE

Semaine du 27 juin au 01 juillet 2022

LUNDI	MARDI
<p><u>Ouf dur (mayonnaise en dosette)</u> </p> <p>Salade de radis et abricots secs</p> <p>Pané de blé tomate mozzarella Coquillettes Pommes vapeur</p> <p><u>Tomme blanche</u> Kiri Ananas <u>Crème dessert pistache</u></p>	<p>Salade chou blanc et emmental </p> <p>Pastèque</p> <p>Nuggets de poisson Filet de colin sauce au citron </p> <p>Beignets de chou-fleur Printanière de légumes</p> <p>Livarot </p> <p><u>Yaourt sucré</u> </p> <p><u>Fraises</u> Marbré au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p><u>Pizza</u></p> <p><u>Oufs durs sauce mornay</u> </p> <p><u>Epinards à la crème</u> </p> <p><u>Yaourt aromatisé</u> <u>Salade de fruits frais</u></p>	<p>Tomates et maïs </p> <p>Salade verte vinaigrette ciboulette</p> <p>Paella de la mer (pc) </p> <p>Poisson en sauce Courgettes à la crème </p> <p>Riz safrané</p> <p><u>Fromage ovale</u> Vache Picon Pêche <u>Ananas au sirop</u></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Melon Charentais </p> <p>Salade de pommes de terre au thon</p> <p>Emmental </p> <p>Beignet au chocolat</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> <p>➤ <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>



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 SANS VIANDE ECOLES

Semaine du 04 au 05 juillet 2022

LUNDI - ECOLE	MARDI - ECOLE
<p>Pastèque Tomates vinaigrette </p> <p>Poisson pané</p> <p>Semoule Pommes noisette</p> <p><u>Yaourt aromatisé</u> Chanteneige Cerises <u>Oreillons d'abricots au sirop</u></p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Lasagnes végétale (pc)</p> <p>Compote de pommes </p>



MSC Pêche
Durable



Plat fait maison



Haute Valeur
Environnementale



Produit Issu de l'agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée