





armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS LE MESNIL AMELOT

Semaine du 01 et 02 septembre 2022

<p>LUNDI Centre de loisirs</p>	<p>MARDI Centre de loisirs</p>
<p>MERCREDI Centre de loisirs</p>	<p>JEUDI</p>  <p><i>Substitution</i> <i>S/V : Spaghetti au thon (pc)</i></p>
<p>VENDREDI</p> <p>Carottes râpées  </p> <p>Rôti de porc à la moutarde* </p> <p>Petits pois</p> <p>Rondelé nature</p> <p>Prune</p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V : Poisson pané</i></p>	<p>« INFORMATIONS »</p> <p><i>S/V : sans viande</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i>➤ <i>* Plat contenant du porc</i>















armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS LE MESNIL AMELOT

Semaine du 05 au 09 septembre 2022

LUNDI	MARDI
<p>Saucisson sec*</p> <p>Bœuf bourguignon (pc)  </p> <p>Croc'lait</p> <p>Compote pommes fraises</p> <p><i>Substitutions</i> S/V : Terrine de poisson - Poisson en sauce</p>	 <p>Concombre bulgare </p> <p>Raviolini ricotta et épinards (pc)</p> <p>Tarte aux pommes </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade des îles </p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Macaroni à la tomate fraîche</p> <p>Saint-Nectaire </p> <p>Kiwi</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Croustillant au fromage</p>	<p>Pâté en croûte de volaille</p> <p>Poule au pot (pc) </p> <p>Vache qui rit</p> <p>Liégeois vanille</p> <p><i>Substitutions</i> S/V : Œuf dur mayonnaise – Poisson meunière</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Cèleri rémoulade  </p> <p>Filet de merlu à la florentine </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Yaourt à la grecque nature </p> <p>Banane</p>	<p><u>Salade des îles</u> : chou blanc, ananas, poivrons, vinaigrette <u>Filet de merlu florentine</u> : béchamel, épinards, parmesan <u>Légumes du pot</u> : carottes, navets, chou vert.</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➤ * Plat contenant du porc





armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS LE MESNIL AMELOT

Semaine du 12 au 16 septembre 2022

LUNDI	MARDI
<p>Melon </p> <p>Sauté de poulet</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Nectarine</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Pané de blé fromage épinards</p>	<p>Salade Athéna </p> <p>Steak haché de thon sauce provençale</p> <p>Semoule au beurre</p> <p>Babybel</p> <p>Cookies vanille</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Saucisson à l'ail *</p> <p>Merguez grillées</p> <p>Carottes au jus </p> <p>Saint-Paulin</p> <p>Quatre-quarts </p> <p><i>Substitutions</i> S/V : Tarte aux poireaux - Poisson pané</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Rôti de veau aux herbes de Provence</p> <p>Trio de légumes </p> <p>Fromage ovale</p> <p>Flan chocolat</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Boulettes de sarrasin</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p><i>Carottes râpées</i> </p> <p><i>Tomates farcies veggi's</i></p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>Yaourt sucré</i></p> <p><i>Pomme</i> </p>	<p><i>Salade Athéna</i> : concombres, tomates, féta, olives noires, oignons rouges.</p> <p><i>Tomates farcies veggi's</i> : tomates, oignons, carottes, épices</p> <p><i>Trio de légumes</i> : carottes, brocolis, chou-fleur</p> <p>S/V : sans viande</p> <ul style="list-style-type: none">➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i>➤ * <i>Plat contenant du porc</i>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS LE MESNIL AMELOT

Semaine du 19 au 23 septembre 2022

LUNDI	MARDI
<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Petit salé aux lentilles* (pc) </p> <p>Faisselle</p> <p>Orange</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Omelette</p>	<p>Potage aux sept légumes</p> <p>Rissolette de veau</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Chanteneige</p> <p>Riz au lait</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson pané</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade vigneronne* </p> <p>Boulettes d'agneau au thym</p> <p>Flageolets</p> <p>Cantal </p> <p>Panacotta aux fruits rouges </p> <p><i>Substitutions</i> S/V : Céleri rémoulade – Falafel en sauce</p>	 <p><i>Euf dur</i>  <i>mayonnaise</i></p> <p><i>Aiguillettes de blé au fromage</i></p> <p><i>Haricots verts persillés</i></p> <p><i>Gâteau au yaourt</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade coleslaw  </p> <p>Brandade de poissons (pc)  </p> <p>Petit suisse nature </p> <p>Crème dessert pistache</p>	<p><i>Salade vigneronne</i> : céleri, saucisse de Francfort, raisins secs, mayonnaise.</p> <p>S/V : sans viande</p> <ul style="list-style-type: none">➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i>➤ * Plat contenant du porc














armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS LE MESNIL AMELOT

Semaine 26 au 30 septembre 2022

LUNDI	MARDI
 <p><i>Melon charentais</i> <i>Omelette basquaise</i> <i>Pommes rissolées</i> <i>Croc 'lait</i>  <i>Tarte au chocolat</i></p>	<p><i>Salade de riz à la niçoise</i> </p> <p><i>Paupiette de dinde aux champignons</i></p> <p><i>Gratin de courgettes</i></p> <p><i>Yaourt nature</i> </p> <p><i>Poire</i> </p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V : Pané fromage épinards</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Tarte tomate chèvre</i></p> <p><i>Filet de lieu frais beurre blanc « pêche française »</i> </p> <p><i>Duo de fleurettes</i></p> <p><i>Cœur des Dames</i></p> <p><i>Marbré au chocolat</i> </p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V : Terrine de légumes</i></p>	<p><i>Concombres</i>  <i>vinaigrette</i></p> <p><i>Chili con carne (pc)</i> </p> <p><i>Coulommiers</i></p> <p><i>Raisin</i></p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V : Poisson pané</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Tranche de surimi mayonnaise</i></p> <p><i>Colin meunière</i></p> <p><i>Epinards à la crème</i> </p> <p><i>Yaourt aromatisé</i> </p> <p><i>Compote biscuitée</i></p>	<p><i>Salade de riz à la niçoise</i> : riz, poivrons, tomates, olives, oignons</p> <p><i>Duo de fleurettes</i> : chou-fleur, brocolis</p> <p><i>S/V : sans viande</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i>➤ <i>* Plat contenant du porc</i>

