








armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS LE MESNIL AMELOT

Semaine du 03 au 07 octobre 2022

LUNDI	MARDI
<p>Pomelos</p> <p>Grignotines de porc*</p> <p>Spaghetti</p> <p>Brebicrème</p> <p>Kiwi</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson poêlé au beurre</p>	<p>Potage poireaux et pommes de terre</p> <p>Filet de colin mariné à la provençale </p> <p>Boulghour</p> <p>Vache Picon</p> <p>Crème dessert chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Mortadelle *</p> <p>Normandin de veau sauce aux oignons</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Rouy</p> <p>Clafoutis tutti frutti </p> <p><i>Substitutions</i> S/V : Terrine de poisson – Boulettes de sarrasin</p>	 <p>Taboulé </p> <p>Nuggets de fromage</p> <p>Haricots verts </p> <p>Banane</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Quiche lorraine*</p> <p>Steak haché de bœuf </p> <p>Petits pois </p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Compote de pommes</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Tarte au fromage - Marmite de poisson</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





armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS LE MESNIL AMELOT

Semaine du 17 au 21 octobre 2022

LUNDI	MARDI
<p><i>Pommes de terre au thon</i></p> <p><i>Rôti de veau aux olives</i></p> <p><i>Beignets de courgettes</i></p> <p><i>Tomme blanche</i></p> <p><i>Pomme</i> </p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V : Poisson pané</i></p>	 <p><i>Carottes râpées</i> </p> <p><i>Lasagnes végétariennes (pc)</i></p> <p><i>Petit suisse sucré</i></p> <p><i>Eclair au chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Salade Louisiane</i></p> <p><i>Omelette</i> </p> <p><i>Pommes sautées</i></p> <p><i>Maroilles</i> </p> <p><i>Kaki</i></p>	<p><i>Nems au poulet</i></p> <p><i>Sauté de poulet façon thaï</i> </p> <p><i>Légumes Wok</i> </p> <p><i>Samos</i></p> <p><i>Compote pommes rhubarbe</i></p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V : Falafel en sauce</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Feuilleté hot dog*</i></p> <p><i>Steak haché de saumon</i></p> <p><i>Haricots beurre</i></p> <p><i>Boursin ail et fines herbes</i></p> <p><i>Liégeois chocolat</i></p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V : Friand au fromage</i></p>	<p><i>Salade Louisiane</i> : tomates, haricots rouges, maïs</p> <p><i>Légumes Wok</i> : julienne de légumes, haricots verts, brocolis, soja, sésame,</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 Centres de loisirs

Semaine du 24 au 28 octobre 2022

LUNDI	MARDI
<p>Potage velouté de légumes</p> <p>Cachupa*(pc) </p> <p>Camembert</p> <p>Orange</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson meunière</p>	 <p>Pizza au fromage</p> <p>Œuf dur</p> <p>Epinards sauce mornay</p> <p>Yaourt à la grecque  et coulis de fruits</p>
ERcredi	JEUDI
<p>Sardines beurre</p> <p>Bouchée à la reine </p> <p>Riz</p> <p>Brie </p> <p>Purée de fruits </p> <p><i>Substitution</i> S/V : Bouchée à la reine au poisson</p>	<p>Salade verte </p> <p>Hachis parmentier (pc)  </p> <p>Mimolette</p> <p>Raisin</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Parmentier de poisson (pc)</p>
VENdredi	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p>Salade paysanne </p> <p>Lieu frais au beurre citronné (pêche française) </p> <p>Gratin de légumes </p> <p>Edam</p> <p>Beignet à la framboise</p>	<p><u>Salade de paysanne</u> : Pdt, tomate poivrons, persil, cornichons.</p> <p><u>Cachupa*</u> : saucisse, haricots blancs, maïs, tomates, carottes, courgettes. (Plat du Cap 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 Centres de loisirs

Semaine du 31 octobre au 04 novembre 2022

LUNDI	MARDI
<p><i>Œuf dur (mayonnaise en dosette)</i></p> <p><i>Sauté de veau aux olives</i></p> <p><i>Penne</i></p> <p><i>Vache qui rit</i> </p> <p><i>Pomme</i> </p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V : Poisson aux olives</i></p>	
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Salade vendéenne</i> </p> <p><i>Rôti de bœuf à la lyonnaise</i> </p> <p><i>Pommes rissolées</i></p> <p><i>Cœur des Dames</i></p> <p><i>Tarte au flan</i> </p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V : Chou blanc vinaigrette – Poisson gratiné au fromage</i></p>	<p><i>Tarte aux trois fromages</i></p> <p><i>Boulettes de bœuf façon kefta</i> </p> <p><i>Courgettes à la tomate</i> </p> <p><i>Petit moulé</i></p> <p><i>Fruits au sirop</i></p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V : Boulettes de sarrasin</i></p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p><i>Salami*</i></p> <p><i>Paupiette de veau à la provençale</i></p> <p><i>Purée de carottes</i> </p> <p><i>Petit Louis</i></p> <p><i>Riz au lait</i></p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V : Terrine de légumes – Pané fromager</i></p>	<p><i>Salade vendéenne</i> : chou blanc, emmental, dés de dinde</p> <p><i>Façon kefta</i> : tomates, oignons, huile d'olive, menthe, persil, coriandre.</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>

