










MENUS LE MESNIL AMELOT Semaine du 07 au 11 novembre 2022

LUNDI	MARDI
<p><i>Betteraves à l'échalote</i></p> <p><i>Pilon de poulet mariné rôti</i> </p> <p><i>Potatoes</i></p> <p><i>Yaourt aux fruits mixés</i></p> <p><i>Crème dessert chocolat</i> </p> <p><i>Substitution</i> S/V : Omelette au fromage</p>	<p><i>Tomate au thon</i></p> <p><i>Bœuf bourguignon (pc)</i>  </p> <p><i>Tomme blanche</i></p> <p><i>Compote de pommes</i> </p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson pané</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p><i>Concombres à la crème</i> </p> <p><i>Falafel</i></p> <p><i>Gratin dauphinois</i></p> <p><i>Yaourt nature et biscuit</i></p>	<p><i>Œuf dur mayonnaise</i></p> <p><i>Nuggets de poissons</i> </p> <p><i>Haricots verts</i></p> <p><i>Edam</i></p> <p><i>Clémentine</i></p>
VENREDI	INFORMATIONS
	<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 14 au 18 novembre 2022

LUNDI	MARDI
<p><i>Betteraves maïs vinaigrette</i></p> <p><i>Lasagnes bolognaises (pc)</i></p> <p><i>Fromage frais aux fruits</i> </p> <p><i>Poire</i> </p> <p><i>Substitution</i></p> <p><i>S/V : Lasagnes au saumon (pc)</i></p>	 <p><i>Salade verte</i>  <i>Et emmental</i></p> <p><i>Parmentier de légumes (pc)</i> </p> <p><i>Cookies vanille pépites de chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Pâté de campagne*</i></p> <p><i>Rôti de dinde</i> </p> <p><i>Mijoté de légumes</i></p> <p><i>Chanteneige</i></p> <p><i>Gâteau aux noix et au chocolat</i> </p> <p><i>Substitution</i></p> <p><i>S/V : Croustillant au fromage</i></p>	<p><i>Pizza</i></p> <p><i>Cassoulet* (pc)</i> </p> <p><i>Petit suisse nature</i></p> <p><i>Raisin</i></p> <p><i>Substitution</i></p> <p><i>S/V : Poisson meunière</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Salade de légumes à l'italienne</i></p> <p><i>Filet de lieu frais à la provençale</i>  <i>« Pêche Française »</i></p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>Yaourt sucré</i> </p> <p><i>Mousse au chocolat</i></p>	<p><i>Salade de légumes à l'italienne</i> : brocolis, fenouil, carottes, haricots plats.</p> <p><i>Mijoté de légumes</i> : chou-fleur, courgettes, petits pois, carottes.</p> <p><i>Parmentier de légumes</i> : purée de pommes de terre, carottes, haricots rouges, fèves, poivrons, oignons, tomates</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 21 au 25 novembre 2022

LUNDI	MARDI
<p>Maquereau à la tomate</p> <p>Sauté d'agneau marengo</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Rondelé au sel de Guérande</p> <p>Compote de pommes </p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson pané</p>	 <p><i>Œuf dur</i>  <i>mayonnaise</i></p> <p><i>Bouchées de riz façon thai</i> <i>Lentilles</i></p> <p><i>Yaourt à la grecque et colis de framboise</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Galantine de volaille</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Duo de courgettes</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Gâteau au chocolat </p> <p><i>Substitution</i> S/V : Sardines beurre – Omelette au fromage</p>	<p>Salade verte</p> <p>Paëlla (pc) </p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Orange</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Paëlla de la mer</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tarte au fromage</p> <p>Steak haché de cabillaud à la bordelaise</p> <p>Chou-fleur persillé </p> <p>Fromage ovale</p> <p>Flan nappé caramel</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>



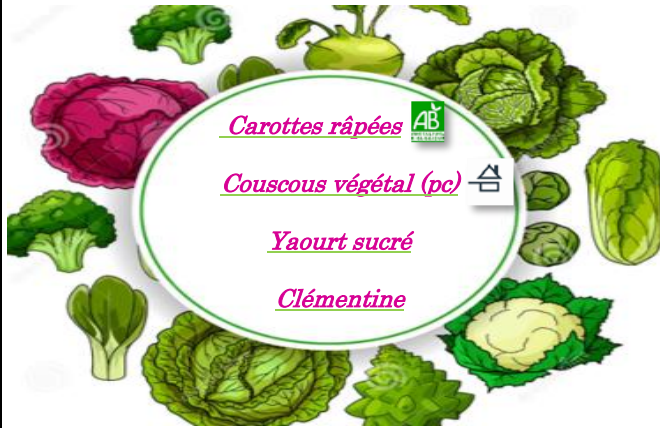



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS LE MESNIL AMELOT

Semaine du 28 novembre au 02 décembre 2022

LUNDI	MARDI
<p><i>Salade de maïs</i></p> <p><i>Fricadelle de bœuf aux oignons</i></p> <p><i>Pommes rissolées</i></p> <p><i>Petit suisse aux fruits</i></p> <p><i>Crème dessert vanille</i> </p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V : Boulettes de sarrasin</i></p>	<p><i>Chou rouge aux pommes</i></p> <p><i>Saucisse fumée*</i></p> <p><i>Cocos mijotés</i></p> <p><i>Chanteneige</i></p> <p><i>Panettone</i></p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V : Poisson pané</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Macédoine de légumes vinaigrette</i></p> <p><i>Cassolette de poissons</i> </p> <p><i>Gouda</i></p> <p><i>Ananas</i></p>	 <p><i>Carottes râpées</i> </p> <p><i>Couscous végétal (pc)</i> </p> <p><i>Yaourt sucré</i></p> <p><i>Clémentine</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Surimi mayonnaise</i></p> <p><i>Haché de thon aux petits légumes</i></p> <p><i>Haricots plats à la tomate</i></p> <p><i>Camembert</i> </p> <p><i>Liégeois chocolat</i></p>	<p><i>Salade de maïs : maïs, tomates, thon, échalotes, basilic</i></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 décembre 2022

LUNDI	MARDI
<p>Potage</p> <p>Chipolatas aux herbes* </p> <p>Coquillettes</p> <p>Buchette </p> <p>Kaki</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson meunière</p>	<p>Salade coleslaw </p> <p>Fish and chips sauce tartare (pc) </p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Crème dessert praliné</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade de montagne</p> <p>Rôti de veau aux herbes</p> <p>Semoule</p> <p>Pont-l'Evêque </p> <p>Mousse au chocolat </p> <p><i>Substitution</i> S/V : Pané de blé fromage épinards</p>	 <p>Salade Mexico </p> <p>Curry de lentilles (pc) </p> <p>Kiri </p> <p>Poire </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Roulade de volaille</p> <p>Paupiette de lapin aux olives</p> <p>Haricots verts </p> <p>Yaourt nature</p> <p>Kiwi</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Terrine de légumes - Omelette</p>	<p><u>Salade de montagne</u> : endives, laitue, pommes, noix, chèvre</p> <p><u>Fish and chips</u> : poisson pané, frites et sauce tartare.</p> <p><u>Curry de lentilles</u> : lentilles, carottes, petits pois, pommes de terre, oignons, persil.</p> <p><u>Salade Mexico</u> : maïs, tomates, concombres,</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 décembre 2022

LUNDI	MARDI
 <p><i>Salade domino</i> </p> <p><i>Aiguillettes de blé au fromage</i> <i>Gratin de légumes</i></p> <p><i>Emmental</i> </p> <p><i>Pomme</i> </p>	<p><i>Concombres à la sauce bulgare</i> </p> <p><i>Steak haché et ketchup</i> </p> <p><i>Pommes de terre en quartiers</i></p> <p><i>Livarot</i> </p> <p><i>Banane sauce chocolat</i></p> <p><i>Substitution</i> S/V : Falafel en sauce</p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Tarte aux poireaux</i></p> <p><i>Gratin d'aubergines façon moussaka (pc)</i> </p> <p><i>Vache qui rit</i> </p> <p><i>Compote pommes poires</i></p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson en sauce</p>	<h1>Repas de Noël</h1> 
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Cèleri rémoulade</i> </p> <p><i>Pépites de colin aux trois céréales</i></p> <p><i>Epinards à la crème</i> </p> <p><i>Brie</i> </p> <p><i>Poire</i></p>	<p><i>Salade domino</i> : pommes de terre, carottes, petits pois, maïs, vinaigrette.</p> <p><i>Sauce bulgare</i> : fromage blanc, paprika, persil, sel, poivre.</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 Centres de loisirs

Semaine du 19 au 23 décembre 2022

LUNDI	MARDI
<p>Sardines à l'huile</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Boursin nature </p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson pané</p>	<p>Riz niçois</p> <p>Potée auvergnate* (pc) </p> <p>Edam</p> <p>Clémentine </p> <p><i>Substitution</i> S/V : Omelette</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p><i>Potage</i></p> <p><i>Tortilla</i> </p> <p><i>Haricots verts</i> </p> <p><i>Tomme blanche</i></p> <p><i>Grillé aux pommes</i></p>	<p>Salade alsacienne* </p> <p>Sauté de bœuf aux olives </p> <p>Poêlée de légumes forestière</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Litchi</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Salade alsacienne sans viande – Pané fromager</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Pomelos</p> <p>Pavé de colin à la tomate </p> <p>Riz</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Madeleine </p>	<p><i>Tortilla</i> : œufs, pommes de terre, oignons.</p> <p><i>Potée auvergnate</i> : saucisse, échine, carottes, navets, pommes de terre, chou vert.</p> <p><i>Riz niçois</i> : riz, thon, poivrons, olives</p> <p>S/V : sans viande</p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></p>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS LE MESNIL AMELOT Centres de loisirs

Semaine du 26 au 30 décembre 2022

LUNDI	MARDI
<p>Velouté de potiron</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Chou-fleur au beurre </p> <p>Camembert </p> <p>Kiwi</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson poêlé au beurre</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Cheeseburger </p> <p>Frites</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Donuts</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Fish burger</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p>Salade verte </p> <p>Lasagnes provençales (pc)</p> <p>Chanteneige</p> <p>Compote pommes-fraises</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Sauté de dinde chasseur</p> <p>Courgettes et pommes de terre</p> <p>Samos</p> <p>Banane </p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson en sauce</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Pâté en croute *</p> <p>Nuggets de poissons</p> <p>Purée</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Clémentine</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Betteraves vinaigrette</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

