







armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité








MENUS LE MESNIL AMELOT Semaine du 02 au 06 janvier 2023

LUNDI - CENTRES DE LOISIRS	MARDI - ECOLES
<p>Potage potiron</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Courgettes et pommes de terre</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Clémentine</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson pané</p>	 <p><i>Salade de concombres</i></p> <p><i>Tomate farcie veggi's</i></p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>Kiri</i></p> <p><i>Mousse au chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Sardine au beurre</p> <p>Sauté de veau marengo</p> <p>Spaghetti</p> <p>Cantal </p> <p>Compote de pommes </p> <p><i>Substitution</i> S/V : Boulettes de sarrasin</p>	
VENREDI	INFORMATIONS
<p>Saucisson à l'ail*</p> <p>Filet de colin meunière</p> <p>Petit-pois</p> <p>Tomme noire</p> <p>Pomme </p> <p><i>Substitution</i> S/V : Terrine de légumes</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>











MENUS LE MESNIL AMELOT

Semaine du 09 au 13 janvier 2023

LUNDI	MARDI
<p><i>Accras de poisson</i></p> <p><i>Rissolette de veau</i></p> <p><i>Gratin de ratatouille</i></p> <p><i>Boursin</i></p> <p><i>Kiwi</i></p> <p><i>Substitution</i> S/V : Pané fromager</p>	<p><i>Potage tomate</i></p> <p><i>Rôti de porc au thym*</i> </p> <p><i>Pommes de terre en quartiers</i></p> <p><i>Emmental</i> </p> <p><i>Eclair au chocolat</i></p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson en sauce</p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Pâté forestier *</i></p> <p><i>Omelette au fromage</i></p> <p><i>Ebly aux petits légumes</i></p> <p><i>Yaourt sucé</i> </p> <p><i>Far breton aux pommes</i> </p> <p><i>Substitution</i> S/V : Endives aux poires –</p>	 <p><i>Betteraves mimosa</i></p> <p><i>Chili végétarien (pc)</i> </p> <p><i>Tartare nature</i></p> <p><i>Chocolat Liégeois</i> </p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p><i>Crêpe au fromage</i></p> <p><i>Nuggets de poissons</i></p> <p><i>Haricots verts persillés</i></p> <p><i>Fromage frais aromatisé</i></p> <p><i>Banane</i></p>	<p><i>Chili végétarien</i> : égrainé de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz</p> <p><i>S/V</i> : 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>

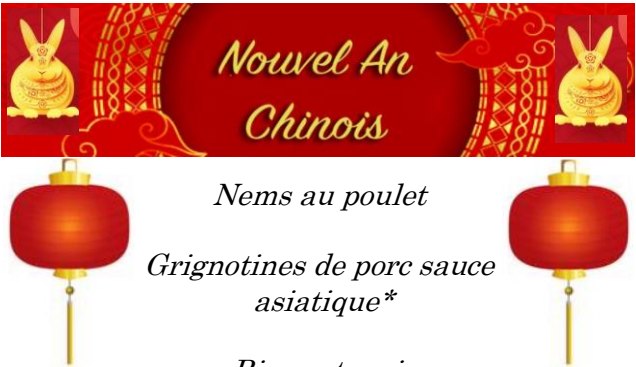








MENUS LE MESNIL AMELOT Semaine du 16 au 20 janvier 2023

LUNDI	MARDI
<p><i>Pomelos en quartiers</i></p> <p><i>Saucisses de Strasbourg*</i></p> <p><i>Coquillettes</i></p> <p><i>Vache qui rit</i></p> <p><i>Orange</i> </p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V : Pané de blé tomate mozzarella</i></p>	<p><i>Terrine de légumes sauce cocktail</i></p> <p><i>Dés de colin aux graines de céréales</i> </p> <p><i>Lentilles vertes</i></p> <p><i>Brie</i> </p> <p><i>Pomme</i> </p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Tranche de surimi mayonnaise</i></p> <p><i>Rôti de lapin aux herbes</i></p> <p><i>Chou-fleur au fromage</i></p> <p><i>Mimolette</i></p> <p><i>Gâteau fromage blanc à la fleur d'oranger</i> </p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V : Poisson meunière</i></p>	<p><i>Rosini au thon</i></p> <p><i>Choucroute* (pc)</i> </p> <p><i>Carré de l'Est</i></p> <p><i>Liégeois vanille</i></p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V : Choucroute au poisson</i></p>
VENREDI	INFORMATIONS
 <p><i>Tarte aux trois fromages</i></p> <p><i>Parmentier aux légumes</i></p> <p><i>Compote de pommes fraises</i> </p>	<p><i>Rosini au thon</i> : Rosini(pâtes), thon, tomates</p> <p><i>Parmentier de légumes</i> : purée de pommes de terre, Egrené végétal, carottes, haricots rouges, fèves, poivrons, oignons, tomates</p> <p><i>S/V : Sans viande</i></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>



MENUS LE MESNIL AMELOT Semaine du 23 au 27 janvier 2023

LUNDI	MARDI
 <p><i>Nems au poulet</i></p> <p><i>Grignotines de porc sauce asiatique*</i></p> <p><i>Riz cantonais</i></p> <p><i>Pâtisserie</i></p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson sauce asiatique</p>	<p><i>Concombres à la crème</i> </p> <p><i>Burger de veau</i></p> <p><i>Courgettes sautées et pommes de terre</i></p> <p><i>Fromage ovale</i></p> <p><i>Clémentine</i></p> <p><i>Substitution</i> S/V : Batonnets mozzarella</p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Pâté de campagne*</i></p> <p><i>Boulettes d'agneau aux herbes de Provence</i></p> <p><i>Trio de légumes</i> </p> <p><i>Rondelé nature</i></p> <p><i>Ile flottante</i></p> <p><i>Substitution</i> S/V : Falafel en sauce</p>	 <p><i>Salade coleslaw</i> </p> <p><i>Couscous « Boulettes » végétal (pc)</i> </p> <p><i>Samos</i></p> <p><i>Mousse au chocolat</i></p>
VENREDI	INFORMATIONS
<p><i>Macédoine vinaigrette</i></p> <p><i>Filet de colin poêlé au beurre</i> </p> <p><i>Carottes au beurre</i></p> <p><i>Fromage frais sucré</i></p> <p><i>Crème dessert caramel</i></p>	<p><u>Couscous végétal</u> : boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous.</p> <p><u>Trio de légumes</u> : Carottes, brocolis, chou-fleur</p> <p><u>Sauce asiatique</u> : Vinaigre de vin blanc, miel, sauce soja, graine de sésame, gingembre, ail, oignons, poivre</p> <p><i>S/V</i> : 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>



MENUS LE MESNIL AMELOT

Semaine du 30 janvier au 03 février 2023

LUNDI	MARDI
<p>Salade de l'Ouest</p> <p>Filet de poulet sauce chasseur</p> <p>Gratin de blettes et pommes de terre</p> <p>Pont-l'évêque </p> <p>Pomme </p> <p><i>Substitution</i> S/V : Omelette</p>	<p>Potage aux 7 légumes</p> <p>Roti de veau au thym</p> <p>Cocos mijotés</p> <p>Six de Savoie Poire</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson pané</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade verte </p> <p>Hachis parmentier (pc) </p> <p>Vache qui rit </p> <p>Compote biscuitée</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Parmentier de poisson</p>	<p>Crêpe jambon fromage *</p> <p>Boulettes de bœuf aux oignons </p> <p>C'est la Chandeleur </p> <p>Haricots verts </p> <p>Crêpe au chocolat </p> <p><i>Substitution</i> S/V : Crêpe fromage - Boulettes de sarrasin</p>
VENDREDI	INFORMATIONS
 <p><i>Pizza au fromage</i></p> <p><i>Œufs durs  et épinards</i></p> <p><i>Sauce normay (pc)</i></p> <p><i>Petit suisse aux fruits</i></p> <p><i>Gâteau au chocolat </i></p>	<p><i>Salade de l'Ouest</i> : fonds d'artichauts, tomates, maïs.</p> <p><i>Sauce chasseur</i> : Oignons et champignons</p> <p>S/V : Sans viande</p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>

