


















MENUS LE MESNIL AMELOT Semaine du 06 au 10 février 2023

LUNDI	MARDI
<p>Sardine à la tomate</p> <p>Sauté de porc à la moutarde*</p> <p>Poêlée Victoria</p> <p>Edam</p> <p>Flan vanille</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Pané de blé tomate mozzarella</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Moules marinières</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Poire </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Haricots verts niçois</p> <p>Chipolatas * </p> <p>Semoule</p> <p>Boursin</p> <p>Tarte au flan </p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson en sauce</p>	 <p><i>Samoussa aux légumes</i></p> <p><i>Omelette</i></p> <p><i>Chou-fleur au fromage</i> </p> <p><i>Petit moulé</i></p> <p><i>Compote de pommes</i> </p>
VENREDI	INFORMATIONS
<p>Mortadelle de volaille</p> <p>Pavé de merlu au citron vert </p> <p>Petit-pois </p> <p>Buchette</p> <p>Clémentine</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Friand au fromage</p>	<p><i>Poêlée Victoria</i> : petit-pois, carottes, haricots plats, ananas</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 13 au 17 février 2022 (CL Picardie)

LUNDI	MARDI
<p>Salade de tortis napolitaine</p> <p>Bœuf mironton </p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Carré frais</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>Boulettes de sarrasin</i> <i>Haricots verts persillés</i></p> <p><i>Yaourt sucré</i>  <i>Orange</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pizza</p> <p>Rôti de dinde à la cocotte</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Fourme d'Ambert </p> <p>Banane </p> <p><i>Substitution</i> S/V : Pané fromagé</p>	<p>Potage potiron</p> <p>Emincé de poulet façon kebab</p> <p>Boulgour</p> <p>Petit suisse aux fruits </p> <p>Brownies</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Falafel en sauce</p>
VENREDI	INFORMATIONS
<p>Macédoine à la russe</p> <p>Poisson meunière </p> <p>Röstis aux légumes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Madeleine </p>	<p><u>Salade de tortis napolitaine</u> : tortis, tomates, olives, basilic, vinaigrette.</p> <p><u>Macédoine à la russe</u> : macédoine de légumes, thon, œuf dur, 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> ➤ <i>* Plat contenant du porc</i>



MENUS LE MESNIL AMELOT - CENTRES DE LOISIRS















Semaine du 20 au 24 février 2023

LUNDI	MARDI
<p><i>Maquereau à la tomate</i></p> <p><i>Paupiette de veau à la tomate</i></p> <p><i>Haricots beurre</i></p> <p><i>Vache Picon</i></p> <p><i>Liégeois vanille</i></p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson gratiné au fromage</p>	 <p><i>Betteraves mimosa</i> </p> <p><i>Raviolini ricotta et épinards (pc)</i></p> <p><i>Tarte au flan</i> </p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Flammekueche gratinée*</i></p> <p><i>Merguez grillées</i> </p> <p><i>Jeunes carottes confites</i></p> <p><i>Saint-Nectaire</i> </p> <p><i>Quatre-quarts aux pralines roses</i> </p> <p><i>Substitution</i> S/V : Tarte au fromage – Omelette au fromage</p>	<p><i>Salade verte</i> </p> <p><i>Parmentier de poissons (pc)</i>  </p> <p><i>Tartare ail et fines herbes</i></p> <p><i>Flan nappé caramel</i></p>
VENREDI	INFORMATIONS
<p><i>Salade fleurette</i></p> <p><i>Boulettes de bœuf mironton</i>  </p> <p><i>Gratin de courgettes</i></p> <p><i>Kiri</i></p> <p><i>Orange</i></p> <p><i>Substitution</i> S/V : Boulettes de sarrasin</p>	<p><i>Salade fleurette</i> : chou-fleur, carottes, maïs, cornichons</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 27 février au 03 mars 2023 (CL IDF)

LUNDI	MARDI
<p>Saucisson sec*</p> <p>Blanc de poulet au velouté de tomate</p> <p>Gratin de potiron</p> <p>Camembert </p> <p>Fruits au sirop</p> <p><i>Substitution</i></p> <p>S/V : Terrine de poisson - Pané de blé fromage épinards</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Cheeseburger </p> <p>Frites</p> <p>Donuts</p> <p><i>Substitution</i></p> <p>S/V : Fish burger</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pamplemousse</p> <p>Bœuf aux olives </p> <p>Semoule </p> <p>Bleu </p> <p>Mousse au chocolat </p> <p><i>Substitution</i></p> <p>S/V : Falafel en sauce</p>	<p>Chou rouge aux pommes </p> <p>Filet de colin façon papillote </p> <p>Riz</p> <p>Petit suisse aux fruits </p> <p>Poire </p>
VENREDI	INFORMATIONS
 <p><i>Croustillants de mozzarella</i></p> <p><i>Omelette basquaise</i></p> <p><i>Pommes rissolées</i> </p> <p><i>Banane</i> </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 06 au 10 mars 2023

LUNDI	MARDI
<p>Tarte au fromage</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>Coulommiers</p> <p>Pomme </p> <p><i>Substitution</i></p> <p>S/V : Poisson poêlée au beurre</p>	<p>Velouté de légumes</p> <p>Saucisse fumée*</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>St Bricet</p> <p>Madeleine </p> <p><i>Substitution</i></p> <p>S/V : Poisson pané</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Sardine beurre</p> <p>Galopin de veau</p> <p>Cocos à la tomate</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Far breton aux pruneaux </p> <p><i>Substitution</i></p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	 <p><i>Concombre vinaigrette</i> </p> <p><i>Chili végétarien (pc)</i> </p> <p><i>Fromage blanc nature</i></p> <p><i>Eclair au chocolat</i></p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Salade verte et croutons</p> <p>Brandade de poissons (pc) </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Liégeois chocolat</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 13 au 17 mars 2023

LUNDI	MARDI
<p>Quiche lorraine*</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Haricots beurre </p> <p>Fromage blanc aux fruits </p> <p>Crème dessert caramel</p> <p><i>Substitution</i></p> <p>S/V : Tarte au fromage - Nuggets de poisson</p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Steak haché sauce au fromage </p> <p>Spaghetti</p> <p>Buchette</p> <p>Marbré au chocolat</p> <p><i>Substitution</i></p> <p>S/V : Spaghetti au thon façon napolitaine</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Crème brûlée </p> <p><i>Substitution</i></p> <p>S/V : Filet de poisson aux olives</p>	<p>Pâté de campagne *</p> <p>Filet de lieu frais (Pêche Française) </p> <p>Pommes röstis</p> <p>Brie</p> <p>Kiwi</p> <p><i>Substitution</i></p> <p>S/V : Terrine de poisson</p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
 <p>Concombre bulgare </p> <p>Falafels à la sauce tomate</p> <p>Boulghour</p> <p>Compote de pommes et biscuit </p>	<p>S/V : Sans viande</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



MENUS LE MESNIL AMELOT Semaine du 20 au 24 mars 2023

LUNDI	MARDI
<p><i>Betteraves vinaigrette au miel</i></p> <p><i>Yassa de poulet (pc) </i></p> <p><i>Edam</i></p> <p><i>Liégeois vanille </i></p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V : Poisson en sauce</i></p>	<p><i>Potage aux 7 légumes</i></p> <p><i>Colin façon papillote </i></p> <p><i>Macaroni</i></p> <p><i>Samos </i></p> <p><i>Crème dessert chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Feuilleté hot-dog*</i></p> <p><i>Crêpinette au jus*</i></p> <p><i>Chou-fleur </i></p> <p><i>Tomme noire</i></p> <p><i>Quatre-quarts </i></p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V : Friand au fromage – Pané fromager</i></p>	<p>MENU DU PRINTEMPS</p> 
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
 <p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Parmentier de légumes (pc) </i></p> <p><i>Fromage blanc sucre </i></p> <p><i>Cookies vanille et aux pépites de chocolat</i></p>	<p><i>Yassa de poulet</i> : pilons de poulet, tomates, gingembre, citron confit / riz</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

Semaine du 27 au 31 mars 2023

LUNDI	MARDI
<p><i>Salade de maïs au thon</i></p> <p><i>Tajine d'agneau aux fruits secs (pc)</i> </p> <p><i>Gouda</i></p> <p><i>Crème dessert praliné</i></p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V : Tajine de poisson</i></p>	 <p><i>Tomates mozzarella</i></p> <p><i>Lasagnes à la provençale (pc)</i> </p> <p><i>Mousse au chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Salade piémontaise</i></p> <p><i>Saucisse de Toulouse*</i></p> <p><i>Purée de céleri</i></p> <p><i>Rondelé ail et fines herbes</i></p> <p><i>Crème dessert popcorn</i> </p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V : Terrine de poisson – Colin sauce citron</i></p>	<p><i>Salade fantaisie</i></p> <p><i>Palette de porc à la diable *</i></p> <p><i>Haricots plats à la tomate fraîche</i></p> <p><i>Mimolette</i></p> <p><i>Pomme</i></p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V : Boulettes de sarrasin</i></p>
VENREDI	INFORMATIONS
<p><i>Potage</i></p> <p><i>Filet de poisson à la bordelaise</i> </p> <p><i>Duo de carottes</i> </p> <p><i>Croc-lait</i></p> <p><i>Banane</i> </p>	<p><i>Salade fantaisie</i> : pdt, tomates, maïs, concombres, olive verte</p> <p><i>Tajine d'agneau aux fruits secs</i> : agneau, pruneaux, abricots secs, amandes / semoule</p> <p><i>Salade piémontaise</i> : pdt, tomates, jambon de dinde, poivrons, olives, cornichons, œuf dur, mayonnaise</p> <p><i>Lasagnes à la provençale</i> : pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental</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 03 au 07 avril 2023

LUNDI	MARDI
<p>Radis beurre </p> <p>Rôti de porc *</p> <p>Pommes vapeur persillées</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Ananas</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson pané</p>	<p>Salami *</p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Nuggets de fromage</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pomelos</p> <p>Sauté de dinde à la cocotte</p> <p>Purée Saint Germain</p> <p>Saint-Nectaire</p> <p>Salade de fruits frais</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson meunière</p>	 <p><i>Concombre vinaigrette</i></p> <p><i>Omelette</i></p> <p><i>Gratin dauphinois</i></p> <p><i>Yaourt sucré</i> </p> <p><i>Pomme</i> </p>
VENREDI	INFORMATIONS
<p>Friand au fromage</p> <p>Beignets de calamars et sauce tartare</p> <p>Fusilli</p> <p>Petit moulé</p> <p>Liégeois vanille </p>	<p><u>Purée saint germain</u> : pdt et pois cassés</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>



MENUS LE MESNIL AMELOT Semaine du 10 au 14 avril 2023

LUNDI	MARDI
	<p>Tarte aux fromages</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts</p> <p>Pomme</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson pané</p>
MERCREDI	JEUDI
	
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p>Carottes râpées</p> <p>Aiguillettes de saumon meunière</p> <p>Gratin d'épinards</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Crème dessert praliné</p>	<p><u>Curry de lentilles</u> : lentilles, carottes, petit-pois, pommes de terre, oignons, persil.</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






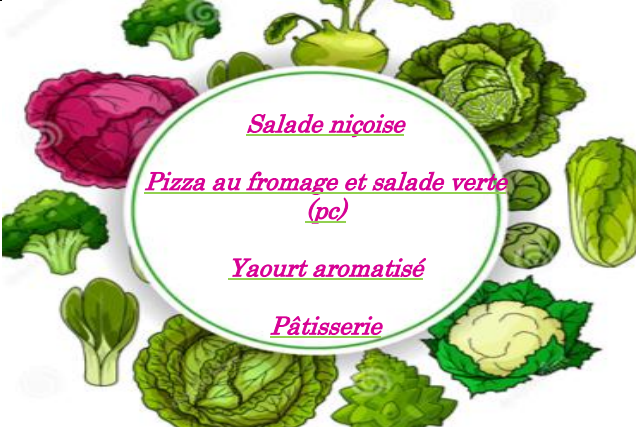



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS LE MESNIL AMELOT

Semaine du 17 au 21 avril 2022 (CL Picardie)

LUNDI	MARDI
<p><i>Pâté forestier*</i></p> <p><i>Saucisse de Francfort*</i></p> <p><i>Ebly aux champignons</i></p> <p><i>Cantal</i> </p> <p><i>Mousse à la framboise</i> </p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V : Salade brésilienne - Poisson poêlé au beurre</i></p>	<p><i>Salade verte</i> </p> <p><i>Couscous boulettes merguez (pc)</i></p> <p><i>Buchette</i></p> <p><i>Compote de pommes</i> </p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V : Couscous poisson</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Mortadelle*</i></p> <p><i>Rôti de dinde</i> </p> <p><i>Riz à la tomate</i></p> <p><i>Fromage ovale</i></p> <p><i>Clafoutis aux poires et amandes</i></p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V : Potage andalou - Omelette</i></p>	 <p><i>Salade niçoise</i></p> <p><i>Pizza au fromage et salade verte (pc)</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i></p> <p><i>Pâtisserie</i></p>
VENREDI	INFORMATIONS
<p><i>Salade du Puy</i></p> <p><i>Colin meunière et citron</i></p> <p><i>Pommes röstis</i></p> <p><i>Camembert</i> </p> <p><i>Gâteau marbré au chocolat</i></p>	<p><i>Salade du Puy : lentilles, carottes, maïs, échalote</i></p> <p><i>Salade niçoise : Pdt, haricots verts, tomates, poivrons, olives</i></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 - CENTRES DE LOISIRS

Semaine du 24 au 28 avril 2023

LUNDI	MARDI
<p>Tarte provençale</p> <p>Grignotine de porc au miel *</p> <p>Macaroni</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Liégeois café</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Batônnets mozzarella</p>	<p>Salade du Far West</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Tartare nature</p> <p>Pâtisserie</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p><i>Salade d'avocats.</i></p> <p><i>Tortilla au fromage</i> ☺</p> <p><i>Salade verte et tomate</i> AB</p> <p><i>Tarte au flan</i> ☺</p>	<p>Saucisson sec*</p> <p>Boulettes de bœuf à la tomate </p> <p>Haricots beurre </p> <p>Fromage frais aromatisé </p> <p>Pêches au sirop</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Boulettes de sarrasin à la tomate</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade landaise</p> <p>Blanquette de veau / riz (pc) ☺</p> <p>Chantailou nature</p> <p>Banane</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Salade verte maïs œuf dur</p>	<p><u>Salade landaise</u> : salade verte, pommes sautées, gésiers, œuf dur, maïs</p> <p><u>Salade du Far West</u> : haricots rouges, maïs, tomates, oignons rouges</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>

