

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU LE MESNIL AMELOT

Semaine du 1er au 05 mai 2023

LUNDI	MARDI
	<p>Tarte aux fromages</p> <p>Poisson pané </p> <p>Haricots verts </p> <p>Compote de pommes </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade Dolce Vita </p> <p>Emincé de poulet façon thaï</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Bleu </p> <p>Mousse au chocolat </p> <p><i>Substitutions</i> S/V : Salade Dolce Vita sans viande - Poisson en sauce</p>	<p>Taboulé </p> <p>Goulash de bœuf à la hongroise </p> <p>Carottes au jus </p> <p>Brie </p> <p>Abricots au sirop</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Boulettes de sarrasin</p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
 <p>Carottes râpées </p> <p>Omelette</p> <p>Pommes vapeurs</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Orange</p>	<p><u>Goulash de bœuf à la hongroise</u> : tomates, poivrons, carottes, céleri, paprika. <u>Salade Dolce Vita</u> : tortis, jambon de dinde, pomme golden, ananas, raisins secs, lait de coco, curry, mayonnaise.</p> <p>S/V : Sans viande S/P : Sans porc</p> <ul style="list-style-type: none">> L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison>  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités> * Plat contenant du porc



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU

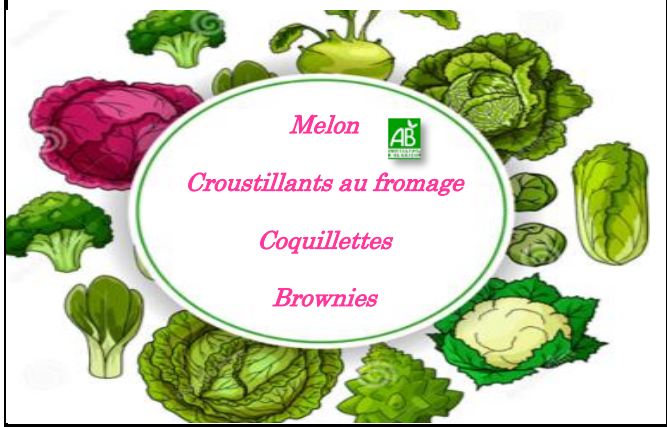









Semaine du 08 au 12 mai 2023

LUNDI	MARDI
 <p>#208723915</p>	<p>Tomate vinaigrette </p> <p>Sauté de veau aux olives</p> <p>Fusilli</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Poire </p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson aux olives</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p><i>Œuf dur</i>   <i>mayonnaise</i></p> <p><i>Falafels à la tomate</i> <i>Haricots verts</i> </p> <p><i>Tartare ail et fines herbes</i> <i>Quatre-quarts</i> </p>	<p>Roulade de volaille</p> <p>Chipolatas grillées* </p> <p>Rôstis aux légumes</p> <p>Gouda</p> <p>Fraises</p> <p><i>Substitutions</i> S/V : Pané fromager</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Cèleri rémoulade </p> <p>Nuggets de poissons</p> <p>Purée</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>S/V : Sans viande S/P : Sans porc</p> <p>> L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>>  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>> * Plat contenant du porc</p>



MENU

Semaine du 15 au 19 mai 2022

LUNDI	MARDI
 <p>Melon </p> <p>Croustillants au fromage</p> <p>Coquillettes</p> <p>Brownies</p>	<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Haricots plats à la tomate</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Banane</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Omelette au fromage </p> <p>Gratin de salsifis</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Gâteau au chocolat </p>	 <p>Jour férié</p>
VENDREDI - centre de loisirs	« INFORMATIONS »
<p>Concombres à la menthe </p> <p>Steak haché de bœuf et ketchup </p> <p>Frites</p> <p>Coulommiers</p> <p>Compotes de pommes </p> <p><i>Substitution</i></p> <p>S/V : Poisson meunière</p>	<p>S/V : Sans viande S/P : Sans porc</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



MENU

Semaine 22 au 26 mai 2023

LUNDI	MARDI
 <p>Melon </p> <p>Boulettes de riz thaï Macaroni</p> <p>Fromage frais aux fruits Galette pur beurre </p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Fricadelle de bœuf à la tomate </p> <p>Petits pois et carottes </p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Pomme </p> <p>Substitutions S/V : Poisson en sauce</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pâté forestier*</p> <p>Cuisse de poulet rôti</p> <p>Choux de Bruxelles</p> <p>Petit-suisse nature </p> <p>Clafoutis tutti-frutti </p> <p>Substitutions S/V : Tarte tomate chèvre – Pané fromage épinards</p>	<p>Salade brésilienne</p> <p>Burger de veau à la moutarde</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Mimolette</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>Substitution S/V : Marmite de poisson</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade alsacienne* </p> <p>Filet de lieu frais « Pêche Française » </p> <p>Haricots verts</p> <p>Chanteneige</p> <p>Liégeois vanille </p> <p>Substitutions S/V : Salade alsacienne (sans viande)</p>	<p><u>Salade alsacienne*</u> : chou blanc, pommes de terre, oignons, cervelas, persil.</p> <p><u>Salade brésilienne</u> : cœurs de palmier, tomates, maïs</p> <p>S/V : Sans viande S/P : Sans porc</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>














armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU

Semaine du 29 mai au 02 juin 2023

LUNDI	MARDI
<p>Bon lundi</p>  <p>© lafannette</p>	<p>Tomate </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Fusilli</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Madeleine </p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson pané</p>
MERCDREDI	JEUDI
<p><i>Ebly cocktail</i></p> <p><i>Médailillon de merlu beurre blanc</i></p> <p><i>Jardinière de légumes</i> </p> <p>Cheddar</p> <p>Ananas</p> <p><i>Substitutions</i> S/V : Tarte au fromage</p>	<p>Salade fraîcheur  </p> <p>Couscous « boulettes / merguez » (pc) </p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Nectarine</p> <p><i>Substitutions</i> S/V : Couscous au poisson (pc)</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p><i>Concombres au yaourt</i> </p> <p><i>Lasagnes végétariennes (pc)</i></p> <p><i>Compote Pommes-fraises</i></p>	<p><i>Ebly cocktail</i> : Ebly, tomates, crevettes, aneth, vinaigrette</p> <p><i>Salade fraîcheur</i> : concombres, radis, tomates, maïs</p> <p>S/V : Sans viande S/P : Sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"> > L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison >  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités > * Plat contenant du porc



MENU

Semaine du 05 au 09 juin 2023

LUNDI	MARDI
<p><i>Pomelos en quartiers</i></p> <p><i>Saucisses de Strasbourg*</i></p> <p><i>Coquillettes</i></p> <p><i>Mimolette</i></p> <p><i>Nectarine</i> </p> <p><i>Substitutions</i></p> <p><i>S/V : Croustillant au fromage</i></p>	<p><i>Saucisson sec*</i></p> <p><i>Hachis Parmentier (pc)</i>  </p> <p><i>Petit-suisse aux fruits</i></p> <p><i>Pomme</i> </p> <p><i>Substitutions</i></p> <p><i>S/V : Salade verte -Parmentier de poisson</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Pastèque</i> </p> <p><i>Rôti de veau au thym</i></p> <p><i>Pommes de terre aux épices</i></p> <p><i>Emmental</i> </p> <p><i>Mousse à la framboise</i> </p> <p><i>Substitutions</i></p> <p><i>S/V : Omelette au fromage</i></p>	 <p><i>Carottes râpées</i></p> <p><i>Boulettes de sarrasin</i> </p> <p><i>Lentilles garnies (pc)</i></p> <p><i>Yaourt au sucre de canne</i> </p> <p><i>Muffin au chocolat</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Salade surimi</i> </p> <p><i>Pavé de poisson napolitain</i> </p> <p><i>Gratin de courgettes</i> </p> <p><i>Saint nectaire</i></p> <p><i>Cerises</i></p>	<p><i>Salade surimi</i> : Pdt, surimi, tomates, poivrons, olives, mayonnaise.</p> <p><i>S/V : Sans viande</i> <i>S/P : Sans porc</i></p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤  <i>Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</i></p> <p>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></p>















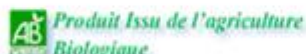
armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU

Semaine du 12 au 16 juin 2023

LUNDI	MARDI
<p><i>Betteraves vinaigrette</i></p> <p><i>Escalope de volaille panée</i></p> <p><i>Haricots beurre</i></p> <p><i>Tartare ail et fines herbes</i></p> <p><i>Crème dessert vanille</i> </p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson pané</p>	<p><i>Radis beurre</i></p> <p><i>Raviolis au bœuf gratinés</i> <i>au fromage (pc)</i> </p> <p><i>Vache Picon</i></p> <p><i>Tarte aux fruits</i></p> <p><i>Substitution</i> S/V : Lasagnes végétarienne (pc)</p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Carottes râpées</i> </p> <p><i>Tomate farcie</i> </p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>Rondelé au sel de Guérande</i></p> <p><i>Flan nappé caramel</i></p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson en sauce</p>	<p> <i>Pastèque</i> </p> <p><i>Mixed grill*</i> </p> <p><i>Taboulé</i> </p> <p><i>Yaourt à boire</i></p> <p><i>Cookies</i></p> <p><i>Substitutions</i> S/V : Poisson mariné</p> 
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p><i>Concombre vinaigrette</i> </p> <p><i>Omelette</i> <i>Pommes röstis</i></p> <p><i>Kiri</i> <i>Compote de pommes</i></p>	<p><i>Mixed grill*</i>: chipolatas et merguez</p> <p>S/V : Sans viande S/P : Sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison ➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités ➤ * Plat contenant du porc













armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU

Semaine du 19 au 23 juin 2023

LUNDI	MARDI
<p>Salade verte </p> <p>Jambonneau aux petits légumes*</p> <p>Fusilli au beurre</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Pêche</p> <p><i>Substitutions</i> S/V : Falafel à la tomate</p>	<p>Concombres à la crème </p> <p>Fish and chips (pc) </p> <p>Croc 'lait</p> <p>Galette bretonne</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade du pêcheur</p> <p>Rosbeef « froid » </p> <p>Haricots verts </p> <p>Faisselle </p> <p>Donuts</p> <p><i>Substitutions</i> S/V : Poisson en sauce</p>	 <p>Melon charentais </p> <p>Raviolis ricotta épinards (pc)</p> <p>Cantafras</p> <p>Eclair au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Filet de poulet rôti</p> <p>Ratatouille et pommes de terre </p> <p>Mimolette</p> <p>Compote pommes-poires</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Pané fromager</p>	<p><i>Salade du pêcheur</i> : pdt, moules, crevettes, mayonnaise <i>Fish and chips</i> : beignets de poissons, frites, sauce tartare</p> <p>S/V : Sans viande S/P : Sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"> > L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison >  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités > * Plat contenant du porc





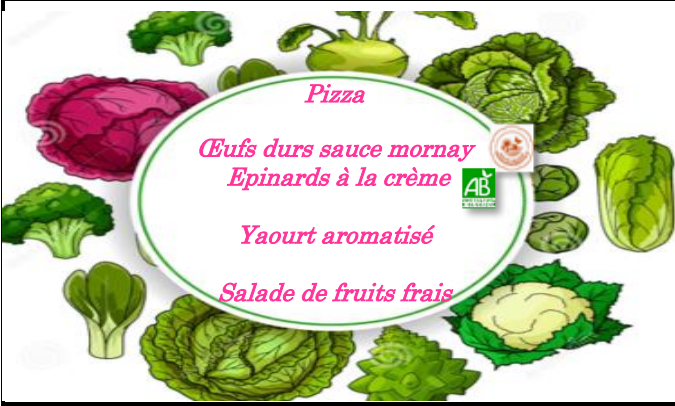







armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU






Semaine du 26 au 30 juin 2023

LUNDI	MARDI
<p>Œuf dur (mayonnaise en dosette) </p> <p>Bœuf bourguignon (pc) </p> <p>Kiri</p> <p>Crème dessert pistache</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson pané</p>	<p>Pastèque</p> <p>Beignets de calamars et sauce tartare </p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Marbré au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p>Pizza</p> <p>Œufs durs sauce mornay </p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Salade verte vinaigrette ciboulette</p> <p>Paëlla (pc) </p> <p>Petit louis</p> <p>Pêche</p> <p><i>Substitutions</i> S/V : Paëlla de la mer (pc)</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade d'avocat </p> <p>Boulettes de bœuf sauce au curry</p> <p>Semoule</p> <p>Vache qui rit</p> <p><u>Fraises</u></p> <p><i>Substitution</i> S/V : Falafel en sauce</p>	<p><u>Sauce suprême</u> : sauce blanche</p> <p><u>Salade d'avocat</u> : Avocats, concombre, tomates, oignons rouges</p> <p>S/V : Sans viande S/P : Sans porc</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



MENU

Semaine du 03 au 07 juillet 2023

LUNDI	MARDI
<p>Pastèque</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Chanteneige</p> <p>Oreillons d'abricots au sirop</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Nuggets de poisson</p>	<p>Pâté forestier*</p> <p>Lasagnes Bolognaise (pc) </p> <p>Edam</p> <p>Gaufre liégeoise</p> <p><i>Substitutions</i> S/V : Lasagnes végétarienne (pc) – Marmite de poisson</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade paysanne</p> <p>Beignets de poissons</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Mousse au chocolat maison</p> <p><i>Substitutions</i> S/V : Salade de pommes de terre</p>	<p>Maquereau à la tomate</p> <p>Escalope de poulet au jus </p> <p>Carottes persillées</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Banane</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Pané de blé fromage épinards</p>
VENREDI 	« INFORMATIONS »
<p>Melon Charentais</p> <p>Jambon* </p> <p>Salade surprise </p> <p>Emmental</p> <p>Beignet au chocolat</p> <p><i>Substitutions</i> S/V : Salade de pâte au thon (pc)</p>	<p><i>Salade surprise</i> : pâtes, mais, mayonnaise <i>Salade paysanne</i> : Pommes de terre, jambon de dinde, cornichons, poivrons, persil</p> <p>S/V : Sans viande S/P : Sans porc</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>

