armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU LE MESNIL AMELOT

SEMAINE 18 - DU 28 AVRIL AU 02 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette		Taboulé		Tarte au fromage
Omelette		Goulash de bœuf à la hongroise		Poisson pané
Pommes vapeur		Carottes au jus		Haricots verts
Yaourt sucré		Brie		
Fruit de saison		Crème dessert vanille		Compote de pommes
		S/V : Poisson en sauce		

Plat Fait Maison
Label Rouge
Viande Bovine Française
Produits Locaux
Plat Végétarien
Produit Issue de l'Agriculture Biologique
MSC Pêche Durable
Haute Valeur Environnementale
Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:
Sauce hongroise : tomates, poivrons, carottes, céleri, paprika

S/V : Sans Viande
- 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

MENU LE MESNIL AMELOT

SEMAINE 19 - DU 05 AU 09 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 8 MAI	VENDREDI
Tomates	Concombre à la menthe	Salade Dolce Vita		Œuf dur mayonnaise
Lasagnes Bolognaise (pc)	Nuggets de poisson	Grignotines de porc*		Boulettes végétale à la tomate
Yaourt aromatisé	Purée	Beignets de brocolis		Purée de carottes
Palet Breton	Tartare ail et fines herbes	Camembert		Buchette
S/V : Lasagnes végétarienne	Fruit de saison	Mousse au chocolat		Tarte aux pommes
		S/V : Salade de pâtes / Omelette		

Plat Fait Maison
Label Rouge
Viande Bovine Française
Produits Locaux
Plat Végétarien
Produit Issue de l'Agriculture Biologique
MSC Pêche Durable
Haute Valeur Environnementale
Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade Dolce Vita : Tortis, jambon de dinde, ananas, lait coco, curry, mayonnaise

S/V : Sans Viande
- 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

MENU LE MESNIL AMELOT

SEMAINE 20 - DU 12 AU 16 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	Carottes râpées	Salade de Maquereaux	Melon	Œuf dur mayonnaise
Cordon bleu	Sauté de poulet sauce Basquaise	Poulet rôti	Croustillants au fromage	Calamars à la romaine
Gratin dauphinois	Rösti aux légumes	Petit pois carottes	Coquillettes	Pommes vapeurs
Samos	Yaourt aromatisé	Fromage fouetté		Yaourt aux fruits mixés
Crème dessert chocolat	Compote de pommes	Fruit de saison	Muffin	Crème dessert praline
S/V: Pané blé tomates mozzarella	**S/V** : Poisson pané	**S/V** : Pané de blé fromage épinards		

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS :

Salade de maquereaux : maquereaux, pommes de terre

S/V : Sans Viande
- 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

MENU LE MESNIL AMELOT

SEMAINE 21 - DU 19 AU 23 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Salade verte et croutons	Pâté forestier*	Melon	Pizza
Omelette	Chili con carne (pc)	Rôti de porc*	Burger de veau à la moutarde	Filet de colin au fromage
Pommes Rissolées		Ratatouille et pommes de terre	Printanière de légumes	Haricots verts
Fromage frais aux fruits	Saint Morêt	Petit suisse nature	Mimolette	Coulommiers
Galette pur beurre	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Ananas au sirop	Liégeois chocolat
	S/V : Poisson en sauce / Chili végétarien (pc)	**S/V** : Terrine de poisson / Poisson meunière	**S/V** : Falafel en sauce	**S/V** : Salade alsacienne sans viande

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V : Sans Viande
- 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

MENU LE MESNIL AMELOT

SEMAINE 22 - DU 26 AU 30 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave vinaigrette	Tomate vinaigrette	Saucisson sec*		Quiche Lorraine*
Escalope de poulet au jus	Lasagnes végétariennes (pc)	Sauté de dinde à la crème		Filet de hoki poêlé au beurre
Pommes noisettes		Carottes au beurre		Jardinière de légumes
Vache qui rit	Emmental	Kiri		Fromage blanc sucré
Fruit de saison	Compote de pommes	Clafoutis tutti frutti		Gâteau basque
S/V : Boulettes de sarrasin		**S/V**:Terrine de poisson / Poisson meunière		**S/V** : Tarte au fromage

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V : Sans Viande
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

Maj 4/18/2025

MENU LE MESNIL AMELOT

SEMAINE 23 - DU 02 AU 06 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos en quartier	Saucisson à l'ail*	Pastèque	Carottes râpées	Feuilleté hot dog*
Saucisses de Strasbourg*	Hachis parmentier (pc)	Grignotine de porc sauce barbecue*	Boulettes végétales et lentilles garnies (pc)	Filet de colin poêlé au beurre
Coquillettes		Pommes de terre aux épices		Gratin de courgettes
Mimolette	Camembert	Yaourt aux fruits	Yaourt au sucre de canne	Saint Nectaire
Fruit de saison	Madeleine	Mousse à la framboise	Croisillon aux pommes	Liégeois café
S/V : Pané fromager	**S/V** : Terrine de poisson / parmentier de poisson	**S/V** : Poisson en sauce		**S/V** : Friand au fromage

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V : Sans Viande
- 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

MENU LE MESNIL AMELOT

SEMAINE 24 - DU 09 AU 13 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tarte au fromage Cordon bleu Haricots verts Fromage frais aromatisé Fruit de saison **S/V** : Poisson pané	Salade verte Rôti de dinde et ketchup Pommes sautées Rondelé au sel de Guérande Cocktail de fruits **S/V:** Falafel en sauce	Pastèque Mixed grill * Taboulé Yaourt à boire Cookies **S/V** : Poisson pané	Carottes râpées Omelette Röstis aux légumes Kiri Mousse au chocolat

Plat Fait Maison
Label Rouge
Viande Bovine Française
Produits Locaux
Plat Végétarien
Produit Issue de l'Agriculture Biologique
MSC Pêche Durable
Haute Valeur Environnementale
Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Mixed grill* : chipolatas, merguez

S/V : Sans Viande
- 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

MENU LE MESNIL AMELOT

SEMAINE 25 - DU 16 AU 20 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque	Tomate vinaigrette	Salade du pêcheur	Melon charentais	Sardines à l'huile
Jambonneau aux petits légumes*	Fish and chips (pc)	Rosbeef "froid"	Raviolinis ricotta épinards (pc)	Paupiette de dinde sauce normande
Beignets de brocolis		Salade de pâtes au pesto		Ratatouille et pommes de terre
Fromage fouetté	Yaourt aux fruits	Emmental	Cantafrais	Fromage blanc sucré
Fruit de saison	Galette bretonne	Donuts	Eclair au chocolat	Compote pommes poires
S/V : Falafel en sauce		**S/V** : Pané fromager		**S/V** : Poisson poêlé au beurre

Plat Fait Maison
Label Rouge
Viande Bovine Française
Produits Locaux
Plat Végétarien
Produit Issue de l'Agriculture Biologique
MSC Pêche Durable
Haute Valeur Environnementale
Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:
Salade du pêcheur : pommes de terre, moules, crevettes, mayonnaise
Fish and chips : beignets de poisson, frites, sauce tartare

S/V : Sans Viande
- 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

MENU LE MESNIL AMELOT

SEMAINE 26 - DU 24 AU 28 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves (stock)	Radis beurre	Saucisson à l'ail*	Melon AB	Pastèque
Boulette de poulet façon kefta	Raviolis au bœuf gratinés (pc) (stock)	Boulette de bœuf au curry AB	Couscous "boulettes végétales" (PC)	Brandade de poisson (pc) MSC
Gratin de légumes	Vache Picon	Duo de carottes	Yaourt aromatisé	Buchette
Tartare ail et fines herbes	Fruit de saison	Boursin nature	Pâtisserie	Compote de pommes (stock)
Madeleine	**S/V** : Raviolis au fromage	Tarte au flan		
S/V : Falafel en sauce		**S/V** : Pané fromager		

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V : Sans Viande

- 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

MENU LE MESNIL AMELOT

SEMAINE 27 - DU 30 juin AU 04 Juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Radis beurre	Salade comtoise	Tomate vinaigrette	Melon
Œufs durs	Rôti de dinde	Filet de colin sauce au citron	Paëlla (pc)	Jambon * Salade surprise
Epinards à la crème	Penne	Beignets de chou fleur		Emmental Beignet au chocolat
Yaourt aromatisé	Tomme blanche	Yaourt sucré	Petit Louis	
Palet breton	Crème dessert pistache	Fruit de saison	Compote de pommes	
	S/V : Poisson pané	**S/V** : Salade comtoise (sans viande)	**S/V** : Paëlla de la mer (pc)	**S/V** : Salade de pâtes au thon (pc)

Plat Fait Maison
Label Rouge
Viande Bovine Française
Produits Locaux
Plat Végétarien
Produit Issue de l'Agriculture Biologique
MSC Pêche Durable
Haute Valeur Environnementale
Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade comtoise: chou blanc, jambon de dinde, emmental
Sauce suprême : sauce blanche
Salade surprise : pâtes, tomates, maïs

S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc