

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS BOISSY FRESNOY

Semaine du 01 et 02 septembre 2022

LUNDI Centre de loisirs	MARDI Centre de loisirs
MERCREDI Centre de loisirs	JEUDI
	
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<i>Tomates vinaigrette</i> <i>Escalope de poulet grillée</i> <i>Petits pois</i> <i>Fromage frais aux fruits</i>  <i>Prune</i>	<ul style="list-style-type: none">> L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison> * Plat contenant du porc



Haute Valeur
Environnementale



Produit issu de l'agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Plat fait maison

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS BOISSY FRESNOY

Semaine du 05 au 09 septembre 2022

LUNDI	MARDI
<i>Pastèque</i> <i>Rôti de veau marengo</i> <i>Pommes vapeur</i> <i>Yaourt sucré</i>  <i>Pêche</i>	 <p> <i>Concombre bulgare</i>  <i>Raviolini ricotta et épinards (pc)</i> <i>Tarte aux pommes</i>  </p>
MERCREDI	JEUDI
<i>Melon</i> <i>Rôti de dinde</i> <i>Macaroni à la tomate fraîche</i> <i>Saint-Nectaire</i>  <i>Ille flottante</i>	<i>Oeuf dur</i>  <i>mayonnaise</i> <i>Poule au pot (pc)</i>  <i>Vache qui rit</i> <i>Poire</i>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<i>Celeri rémoulade</i>  <i>Poisson pané</i> <i>Jardinière de légumes</i> <i>Coulommiers</i> <i>Banane</i>	<p> « INFORMATIONS » </p> <ul style="list-style-type: none"> > L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison > * Plat contenant du porc



Haute Valeur
Environnementale



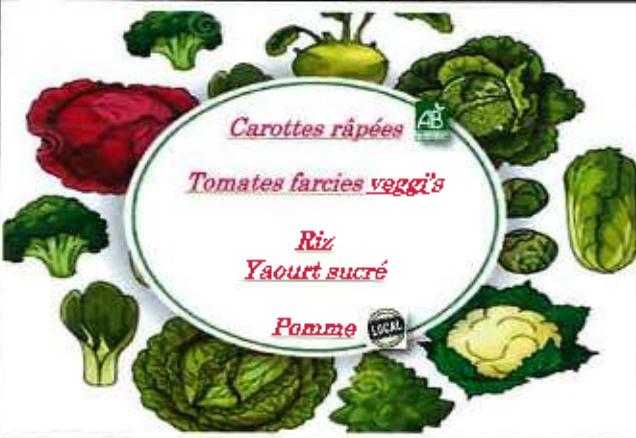
Plat fait maison

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS BOISSY FRESNOY

Semaine du 12 au 16 septembre 2022

LUNDI	MARDI
<i>Melon</i>  <i>Rôti de dinde aux champignons</i> <i>Farfalle</i> <i>Tomme blanche</i> <i>Nectarine</i>	<i>Salade Athéna</i>  <i>Steak haché de thon sauce provençale</i> <i>Semoule au beurre</i> <i>Babybel</i> <i>Cookies vanille</i>
MERCREDI	JEUDI
<i>Tarte aux poireaux</i> <i>Merguez grillés</i> <i>Carottes au jus</i>  <i>Saint-Paulin</i> <i>Quatre-quarts</i> 	<i>Salade bellagio</i>  <i>Rôti de veau aux herbes de Provence</i> <i>Trio de légumes</i>  <i>Tartare nature</i> <i>Flan chocolat</i>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p> <i>Carottes râpées</i>  <i>Tomates farcies veggi's</i> <i>Riz</i> <i>Yaourt sucré</i> <i>Pomme</i>  </p>	<p><i>Salade Athéna</i> : concombres, tomates, fêta, olives noires, oignons rouges.</p> <p><i>Tomates farcies veggi's</i> : tomates, oignons, carottes, épices</p> <p><i>Salade bellagio</i> : pâtes, tomates, poivrons, mayonnaise</p> <p><i>Trio de légumes</i> : carottes, brocoli, chou-fleur</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 BOISSY FRESNOY

Semaine du 19 au 23 septembre 2022

LUNDI	MARDI
<i>Tomates vinaigrette</i> <i>Petit salé aux lentilles* (pc)</i>  <i>Camembert</i>  <i>Mousse au chocolat</i>	<i>Tarte aux fromages</i> <i>Sauté de bœuf sauce niçoise</i>  <i>Printanière de légumes</i> <i>Gouda</i> <i>Riz au lait</i>
MERCREDI	JEUDI
<i>Salade vigneronne*</i>  <i>Rôti de porc aux herbes*</i>  <i>Flageolets</i> <i>Société crème</i> <i>Poire</i>	 <p> <i>(Euf dur</i>  <i>mayonnaise</i> <i>Aiguillettes de blé au fromage</i> <i>Haricots verts persillés</i> <i>Gâteau au yaourt</i> </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<i>Salade verte et croutons</i> <i>Brandade de poissons (pc)</i>    <i>Petit suisse nature</i>  <i>Crème dessert pistache</i>	<p><i>Salade vigneronne : céleri, saucisse de Francfort, raisins secs, mayonnaise.</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>



Haute Valeur
Environnementale



Produit Issu de l'Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Pâtisserie

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS BOISSY FRESNOY

Semaine 26 au 30 septembre 2022

LUNDI	MARDI
 <p> <i>Melon charentais</i> <i>Omelette basquaise</i> <i>Pommes rissolées</i> <i>Croc' lait</i>  <i>Tarte au chocolat</i> </p>	<p><i>Pizza</i></p> <p><i>Paupiette de dinde aux champignons</i></p> <p><i>Gratin de courgettes</i></p> <p><i>Saint-Brieck</i>  <i>Poire</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Tarte tomate chèvre</i></p> <p><i>Filet de lieu frais beurre blanc "pêche française"</i>  </p> <p><i>Duo de fleurettes</i></p> <p><i>Cœur des Dames</i></p> <p><i>Marbré au chocolat</i> </p>	<p><i>Duo de choux</i> </p> <p><i>Sauté de poulet au curry</i></p> <p><i>Nouilles sautées</i></p> <p><i>Coulommiers</i></p> <p><i>Raisin</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Salade parisienne</i></p> <p><i>Feuilleté de poisson beurre blanc</i></p> <p><i>Epinards à la crème</i> </p> <p><i>Samos</i></p> <p><i>Compote biscuitée</i></p>	<p><i>Salade parisienne</i> : pdt, tomates, jambon de dinde, maïs.</p> <p><i>Duo de fleurettes</i> : chou-fleur, brocoli</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison ➤ * Plat contenant du porc



Haute Valeur
Environnementale



Produit issu de l'agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Plat fait maison