

# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENU

Semaine du 1er au 05 mai 2023

| LUNDI  | MARDI  |
|--|--|
|   | Tarte aux fromages<br>Poisson pané <br>Haricots verts <br>Compote de pommes   |
| MERCREDI   | JEUDI  |
| Crêpe au fromage<br>Grignotines de porc*<br>Beignets de brocolis<br>Yaourt aromatisé <br>Ananas<br><b>Substitutions</b><br>S/P : Emincé de poulet façon thaï<br>S/V : Poisson en sauce  | Taboulé <br>Goulash de bœuf à la hongroise <br>Courgettes sautées<br>Brie <br>Banane<br><b>Substitution</b><br>S/V : Boulettes de sarrasin   |
| VENREDI  | « INFORMATIONS »   |
|  <p>Carottes râpées <br/>Omelette<br/>Pommes vapeurs<br/>Yaourt sucré <br/>Orange</p> | <p><u>Légumes façon wok</u> : brocolis, julienne de légumes, haricots verts, champignons, pousses de soja, sésame.<br/><u>Goulash de bœuf à la hongroise</u> : tomates, poivrons, carottes, céleri, paprika.</p> <p>S/V : Sans viande    S/P : Sans porc</p> <p>&gt; L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>&gt;  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 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><br/>S/V : Poisson aux olives</p> |
| MERCREDI   | JEUDI   |
|  <p><i>Oeuf dur mayonnaise</i>  </p> <p><i>Falafels à la tomate</i></p> <p><i>Haricots verts</i> </p> <p><i>Tartare ail et fines herbes</i></p> <p><i>Quatre-quarts</i> </p> | <p>Roulade de volaille</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Röstis aux légumes</p> <p>Samos </p> <p>Fraises</p> <p><i>Substitutions</i><br/>S/V : Pané fromager</p>   |
| VENDREDI   | « INFORMATIONS »  |
| <p>Tomates et maïs </p> <p>Nuggets de poissons</p> <p>Frites</p> <p>Buchette</p> <p>Pomme </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 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>Tajine de poissons pdt et olives (pc)  </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Compote biscuitée</p> |
| MERCREDI   | JEUDI  |
| <p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Rôti de dinde froid</p> <p>Salade surprise</p> <p>Cantal </p> <p>Pêche </p> <p>Substitutions</p> <p>S/V : Omelette au fromage</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>Substitution</p> <p>S/V : Poisson meunière</p> | <p>S/V : Sans viande    S/P : Sans porc</p> <p>&gt; L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>&gt;  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>&gt; * Plat contenant du porc</p>                           |





# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENU

Semaine 22 au 26 mai 2023

| LUNDI  | MARDI   |
|--|---|
|  <p>Melon </p> <p>Boulettes de riz thaï</p> <p>Macaroni</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Galette pur beurre </p>  | <p>Pizza au fromage</p> <p>Fricadelle de bœuf à la tomate </p> <p>Riz</p> <p>St-Morêt</p> <p>Ile flottante</p> <p><b>Substitutions</b><br/>S/V : Poisson en sauce</p>  |
| MERCREDI   | JEUDI   |
| <p>Tarte tomate et chèvre</p> <p>Rôti de porc * </p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>Pont-l'Evêque </p> <p>Kiwi</p> <p><b>Substitutions</b><br/>S/P : Rôti de dinde<br/>S/V : Pané fromage épinards</p>                               | <p>Tomates vinaigrette </p> <p>Sauté de poulet vallée d'auge</p> <p>Frites</p> <p>Mimolette</p> <p>Poire </p> <p><b>Substitution</b><br/>S/V : Marmite de poisson</p>   |
| VENDREDI   | « INFORMATIONS »  |
| <p>Salade alsacienne* </p> <p>Filet de lieu frais « Pêche Française » </p> <p>Légumes du jardin</p> <p>Brie</p> <p>Fraises</p> <p><b>Substitutions</b><br/>S/P : Salade alsacienne (sans viande)<br/>S/V : Salade alsacienne (sans viande)</p> | <p><u>Salade alsacienne*</u> : chou blanc, pommes de terre, oignons, cervelas, persil.<br/><u>Légumes du jardin</u> : carottes, navets, poireaux, cocos</p> <p>S/V : Sans viande    S/P : Sans porc</p> <p>&gt; L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>&gt;  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><b>Bon lundi</b></p>   | Tomate <br>Cordon bleu<br>Fusilli<br>Yaourt aromatisé <br>Madeleine <br><i>Substitution</i><br>S/V : Poisson pané |
| MERCDREDI   | JEUDI  |
| Quiche Lorraine*<br>Médailillon de merlu beurre blanc<br>Gratin d'épinards <br>Fromage blanc sucré<br>Ananas<br><i>Substitutions</i><br>S/P : Tarte au fromage<br>S/V : Tarte au fromage | Melon vert <br>Couscous « boulettes / merguez » (pc) <br>Carré de l'Est<br>Nectarine<br><i>Substitutions</i><br>S/V : Couscous au poisson (pc)- Poisson en sauce                                  |
| VENDREDI  | « INFORMATIONS »   |
|  <p>Concombres au yaourt <br/>Lasagnes végétariennes (pc)<br/>Compote Pommes-fraises</p>              | S/V : Sans viande    S/P : Sans porc<br>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison<br>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités<br>- * Plat contenant du porc   |





# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENU

Semaine du 05 au 09 juin 2023

| LUNDI  | MARDI   |
|--|---|
| <p>Œuf dur (mayonnaise en dosette)</p> <p>Saucisses de Strasbourg*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Nectarine </p> <p><b>Substitutions</b><br/> <i>S/P</i> : Saucisses de volaille<br/> <i>S/V</i> : Croustillant au fromage</p> | <p>Saucisson sec*</p> <p>Rissolette de veau</p> <p>Purée</p> <p>Camembert</p> <p>Croisillon aux pommes</p> <p><b>Substitutions</b><br/> <i>S/P</i> : Roulade de volaille<br/> <i>S/V</i> : Salade verte – Colin sauce citron</p>  |
| MERCREDI   | JEUDI   |
| <p>Pastèque </p> <p>Grignotine de porc sauce barbecue *</p> <p>Pommes de terre aux épices</p> <p>Emmental </p> <p>Pêche</p> <p><b>Substitutions</b><br/> <i>S/P</i> : Rôti de veau au thym<br/> <i>S/V</i> : Omelette au fromage</p>         |  <p>Carottes râpées</p> <p>Boulettes de sarrasin </p> <p>Lentilles garnies (pc)</p> <p>Yaourt au sucre de canne </p> <p>Muffin au chocolat</p> |
| VENDREDI   | « INFORMATIONS »  |
| <p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Pavé de poisson napolitain </p> <p>Poêlée de légumes </p> <p>Saint nectaire</p> <p>Cerises</p> <p><b>Substitutions</b><br/> <i>S/P</i> : Feuilleté au fromage<br/> <i>S/V</i> : Feuilleté au fromage</p>        | <p><i>S/V</i> : Sans viande    <i>S/P</i> : 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 12 au 16 juin 2023

| LUNDI   | MARDI   |
|---|---|
| <p>Betteraves vinaigrette<br/>Escalope de volaille panée</p> <p>Frites</p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Crème dessert vanille </p> <p><i>Substitution</i><br/>S/V : Poisson pané</p>  | <p>Tomates vinaigrette </p> <p>Raviolis au bœuf gratinés <br/>au fromage (pc)</p> <p>Fromage frais aromatisé </p> <p>Nectarine</p> <p><i>Substitution</i><br/>S/V : Lasagnes végétarienne (pc)</p>   |
| MERCREDI  | JEUDI   |
| <p>Carottes râpées </p> <p>Tomate farcie  </p> <p>Riz</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Kiwi</p> <p><i>Substitution</i><br/>S/V : Poisson en sauce</p> | <p> Pastèque </p> <p>Mixed grill* </p> <p>Taboulé </p> <p>Yaourt à boire </p> <p>Cookies</p> <p><i>Substitutions</i><br/>S/P : Mixed grill sans porc<br/>S/V : Poisson mariné</p> |
| VENDREDI  | « INFORMATIONS »  |
| <p> Concombre vinaigrette </p> <p>Omelette</p> <p>Pommes röstis</p> <p>Kiri</p> <p>Compote de pommes</p>  | <p><u>Mixed grill*</u>: chipolatas et merguez</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 19 au 23 juin 2023

| LUNDI  | MARDI  |
|--|--|
| <p>Melon jaune</p> <p>Jambonneau aux petits légumes*</p> <p>Fusilli au beurre</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Pêche</p> <p><i>Substitutions</i><br/>                     S/P : Jambon de dinde aux petits légumes<br/>                     S/V : Falafel à la tomate</p>   | <p>Concombres à la crème </p> <p>Filet de colin sauce provençale </p> <p>Frites</p> <p>Maroilles </p> <p>Abricots</p>                     |
| MERCREDI   | JEUDI  |
| <p>Surimi mayonnaise</p> <p>Croque-Monsieur* et salade mixte (pc)</p> <p>Emmental</p> <p>Cerises</p> <p><i>Substitutions</i><br/>                     S/P : Croque-monsieur au jambon de dinde<br/>                     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>Paupiette de dinde sauce normande</p> <p>Cocos mijotés </p> <p>Petit-suisse aux fruits </p> <p>Compote pommes-poires</p> <p><i>Substitution</i><br/>                     S/V : Pané fromager</p> | <p><u>Salade mixte</u> : tomates et salade verte</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

## MENUS Sans viande et Sans porc Semaine du 26 au 30 juin 2023

| LUNDI  | MARDI   |
|--|---|
| <p>Œuf dur (mayonnaise en dosette) </p> <p>Bœuf bourguignon (pc) </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Ananas</p> <p><i>Substitution</i><br/>S/V : Poisson pané</p>   | <p>Salade comtoise </p> <p>Filet de colin sauce au citron </p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Banane</p> <p><i>Substitution</i><br/>S/V : Chou blanc à l'emmental</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>Tomates </p> <p>Paëlla (pc) </p> <p>Petit louis</p> <p>Pêche</p> <p><i>Substitutions</i><br/>S/V : Paëlla de la mer (pc)</p>  |
| VENDREDI   | « INFORMATIONS »  |
| <p>Melon</p> <p>Boulettes de bœuf sauce au curry</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fraises</p> <p><i>Substitution</i><br/>S/V : Falafel en sauce</p>  | <p><i>Salade comtoise</i> : chou blanc, jambon de dinde, emmental</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 03 au 07 juillet 2023

| LUNDI  | MARDI   |
|--|---|
| <p>Pastèque</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Cerises</p> <p><b>Substitution</b><br/>S/V : Nuggets de poisson</p>  | <p>Pâté forestier*</p> <p>Lasagnes Bolognaise (pc) </p> <p>Petit moulé</p> <p>Gaufre liégeoise</p> <p><b>Substitutions</b><br/>S/P : Pâté de volaille<br/>S/V : Lasagnes végétarienne (pc)</p>   |
| MERCREDI   | JEUDI   |
| <p>Concombre vinaigrette </p> <p>Filet de colin à la provençale </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Buchette</p> <p>Nectarine</p>  | <p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Escalope de poulet au jus</p> <p>Ratatouille et pommes de terre </p> <p>Fromage blanc</p> <p>Banane</p> <p><b>Substitution</b><br/>S/V : Pané de blé fromage épinards</p>  |
| VENDREDI   | « INFORMATIONS »  |
| <p>Melon Charentais </p> <p>Jambon*</p> <p>Salade surprise </p> <p>Emmental </p> <p>Beignet au chocolat</p> <p><b>Substitutions</b><br/>S/P : Jambon de dinde<br/>S/V : Salade de pâte au thon (pc)</p> | <p><u>Salade surprise</u> : pâtes, mais, mayonnaise</p> <p>S/V : Sans viande    S/P : Sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"><li>&gt; L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li><li>&gt;  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</li><li>&gt; * Plat contenant du porc</li></ul> |

