

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 02 au 06 janvier 2023









LUNDI -	MARDI - ECOLES
	 <p><i>Salade de concombres</i></p> <p><i>Tomate farcie veggi's</i></p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>Kiri</i></p> <p><i>Mousse au chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	
 VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p><i>Œuf dur mayonnaise</i></p> <p><i>Blanquette du pêcheur aux fruits de mer</i></p> <p><i>Petit-pois</i></p> <p><i>Petit suisse aux fruits</i></p> <p><i>Pomme</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>➤ <i><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</i>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



MENUS

Semaine du 09 au 13 janvier 2023

LUNDI	MARDI
<p><i>Riz antibois</i></p> <p><i>Bœuf aux carottes (pc)</i>  </p> <p><i>Boursin</i></p> <p><u><i>Compote de pommes</i></u> </p>	<p><i>Potage tomate</i></p> <p><i>Rôti de porc au thym*</i> </p> <p><i>Pommes de terre en quartiers</i></p> <p><u><i>Emmental</i></u> </p> <p><i>Eclair au chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p><u><i>Betteraves mimosa</i></u></p> <p><u><i>Chili végétarien (pc)</i></u> </p> <p><u><i>Tartare nature</i></u></p> <p><u><i>Chocolat Liégeois</i></u> </p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p><i>Crêpe au fromage</i></p> <p><i>Nuggets de poissons</i></p> <p><i>Haricots verts persillés</i></p> <p><u><i>Fromage frais aromatisé</i></u></p> <p><u><i>Banane</i></u></p>	<p><u><i>Chili végétarien</i></u> : égrainé de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz</p> <p><u><i>Riz antibois</i></u> : riz, concombres, maïs, thon, poivrons, olives, vinaigrette</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> <p>➤ <u><i>En souligné</i></u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



MENUS

Semaine du 16 au 20 janvier 2023

LUNDI	MARDI
<p><i>Pomelos en quartiers</i></p> <p><i>Saucisses de Strasbourg*</i> <i>Coquillettes</i></p> <p><i>Fromage blanc nature</i> </p> <p><i>Orange</i> </p>	<p><i>Carottes râpées</i></p> <p><i>Filet de lieu sauce citron vert</i> </p> <p><i>Epinards à la crème</i></p> <p><i>Brie</i> </p> <p><i>Gâteau basque</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Pâté en croûte*</i></p> <p><i>Colombo de veau (pc)</i> </p> <p><i>Carré de l'Est</i></p> <p><i>Banane</i> </p>
VENDREDI	INFORMATIONS
 <p><i>Tarte aux trois fromages</i></p> <p><i>Parmentier aux légumes</i></p> <p><i>Compote de pommes</i></p> <p><i>fraises</i> </p>	<p><i>Salade Landaise</i> : salade verte, pdt, gésiers, tomates, maïs.</p> <p><i>Colombo de veau</i> : courgettes, pdt, tomates, sauce au curry.</p> <p><i>Rosini au thon</i> : Rosini(pâtes), thon, tomates</p> <p><i>Parmentier de légumes</i> : purée de pommes de terre, Egrené végétal, carottes, haricots rouges, fèves, poivrons, oignons, tomates</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> ➤ <i>En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire</i>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements












armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 23 au 27 janvier 2023

LUNDI	MARDI
 <p><i>Nems au poulet</i></p> <p><i>Grignotines de porc sauce asiatique*</i></p> <p><i>Riz cantonais</i></p> <p><i>Pâtisserie</i></p>	<p><i>Concombres à la crème</i> </p> <p><i>Burger de veau</i></p> <p><i>Courgettes sautées et pommes de terre</i></p> <p><i>Fromage ovale</i></p> <p><i>Clémentine</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p><i>Salade coleslaw</i> </p> <p><i>Couscous</i></p> <p><i>« Boulettes » végétal (pc)</i> </p> <p><i>Samos</i></p> <p><i>Mousse au chocolat</i></p>
VENREDI	INFORMATIONS
<p><i>Œuf dur</i>  <i>mayonnaise</i></p> <p><i>Filet de colin poêlé au beurre</i> </p> <p><i>Haricots verts</i> </p> <p><i>Cantal</i> </p> <p><i>Crème dessert caramel</i></p>	<p><u>Couscous végétal</u> : boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous.</p> <p><u>Trio de légumes</u> : Carottes, brocolis, chou-fleur</p> <p><u>Sauce asiatique</u> : Vinaigre de vin blanc, miel, sauce soja, graine de sésame, gingembre, ail, oignons, poivre</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> <p>➤ <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements

