

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS : POMPONNE

Semaine du 01 au 03 septembre 2021

LUNDI Centre de loisirs	MARDI Centre de loisirs
<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Rosbeef froid</p> <p>Taboulé</p> <p>Petits suisses sucrés</p> <p>Madeleine</p>	<p>Melon</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Gouda</p> <p>Mousse au chocolat</p>
MERCREDI Centre de loisirs	 <p>Melon</p> <p>***</p> <p>Spaghetti Bolognaise (pc)</p> <p>***</p> <p>Kiri</p> <p>***</p>
 VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade brésilienne ☰</p> <p>Escalope de poulet panée</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage frais aux fruits </p> <p>Banane</p>	<p><u>Salade brésilienne</u> : cœurs de palmiers, pdt, tomates, mais.</p> <p><u>Tajine d'agneau aux pruneaux</u> : sauté d'agneau, fruits secs, pruneaux, semoule.</p> <ul style="list-style-type: none">➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison➤ * Plat contenant du porc➤ <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS : POMPONNE

Semaine du 06 au 10 septembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Bœuf bourguignon (pc)  </p> <p><u>Yaourt sucré</u>  </p> <p>Compote pommes fraises</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p><u>Salade carioca</u> </p> <p><u>Raviolini ricotta et épinards (pc)</u></p> <p>Tarte normande</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Concombres  aux fines herbes</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Macaroni à la tomate fraîche</p> <p><u>Saint-Nectaire</u> </p> <p>Ile flottante</p>	<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Omelette </p> <p>Chou-fleur au fromage </p> <p><u>Fromage blanc nature</u> </p> <p><u>Poire</u> </p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Cèleri rémoulade</p> <p>Filet de merlu à la florentine </p> <p>Haricots beurre</p> <p><u>Coulommiers</u></p> <p><u>Gâteau marbré</u></p>	<p><u>Salade carioca</u> : maïs, poivrons, dés de carottes, haricots rouges, petits pois, cornichons</p> <p><u>Salade composée</u> : tomates, salade verte, maïs, oignons rouges</p> <p><u>Pizza Tex Mex</u> : viande hachée sauce barbecue, poivrons, fromage</p> <p><u>Salade des îles</u> : chou blanc, ananas, poivrons, vinaigrette</p> <p><u>Filet de merlu florentine</u> : béchamel, épinards, parmesan</p> <p><u>Légumes du pot</u> : carottes, navets, chou</p> <ul style="list-style-type: none">➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison➤ * Plat contenant du porc➤ <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS : POMPONNE

Semaine du 13 au 17 septembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Melon </p> <p>Rôti de dinde aux champignons</p> <p>Farfalle</p> <p><u>Yaourt aux fruits mixés</u></p> <p><u>Nectarine</u></p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Colin gratiné au fromage </p> <p>Ratatouille et pommes vapeur</p> <p><u>Fromage frais aux fruits</u> </p> <p><u>Cookies vanille</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Tarte aux poireaux</p> <p>Merguez grillées</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Kiri </p> <p><u>Quatre-quarts</u> </p>	<p>Salade de pâtes </p> <p>Boulettes de bœuf au paprika </p> <p>Trio de légumes </p> <p>Camembert </p> <p><u>Banane</u> </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Menu Végétarien</p> <p><u>Carottes râpées</u> </p> <p><u>Tomates farcies veggi's</u></p> <p><u>Riz</u></p> <p><u>Yaourt sucré</u></p> <p><u>Pomme</u> </p>	<p><u>Salade Athéna</u> : concombres, tomates, féta, olives noires, oignons rouges.</p> <p><u>Tomates farcies veggi's</u> : tomates, oignons, carottes, épices</p> <p><u>Salade bellagio</u> : pâtes, tomates, poivrons, mayonnaise</p> <p><u>Trio de légumes</u> : carottes, brocolis, chou-fleur</p> <ul style="list-style-type: none">➤ <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u>➤ * <u>Plat contenant du porc</u>➤ <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS POMPONNE

Semaine du 20 au 24 septembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Melon </p> <p>Sauté de poulet </p> <p>Lentilles </p> <p>Faisselle </p> <p>Fruit </p>	<p>Taboulé </p> <p>Rôti de bœuf sauce niçoise </p> <p>Gratin d'épinards</p> <p>Gouda</p> <p>Banane </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade vigneronne* </p> <p>Gigot d'agneau au thym </p> <p>Flageolets</p> <p>Cantal </p> <p><u>Panacotta aux fruits rouges</u> </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/P : céleri rémoulade</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p><u>Œuf dur</u>  mayonnaise</p> <p><u>Crêpe au fromage</u></p> <p><u>Haricots verts persillés</u></p> <p><u>Pâtisserie</u></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade verte</p> <p>Brandade de poissons (pc)  </p> <p><u>Petit suisse nature</u> </p> <p>Crème dessert pistache</p>	<p><u>Salade vigneronne</u> : céleri, saucisse de Francfort, raisins secs, mayonnaise.</p> <p><u>Salade d'automne</u> : salade verte, noix, emmental</p> <ul style="list-style-type: none">➤ <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u>➤ * Plat contenant du porc➤ <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire














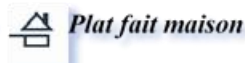
armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS POMPONNE

Semaine 27 septembre au 01 octobre 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p><u>Melon charentais</u></p> <p><u>Omelette basquaise</u></p> <p><u>Pommes rissolées</u></p> <p><u>Croc 'lait</u> </p> <p><u>Tarte au chocolat</u></p>	<p><u>Crêpe jambon fromage*</u></p> <p><u>Chipolatas aux herbes *</u></p> <p><u>Gratin de courgettes</u></p> <p><u>Yaourt nature</u> </p> <p><u>Poire</u> </p> <p><u>Plat de substitution</u> <i>S/P</i> : Crêpe au fromage</p>
MERCREDI	JEUDI
<p><u>Pâté de campagne*</u></p> <p><u>Filet de lieu frais beurre blanc « pêche française »</u> </p> <p><u>Haricots verts</u> </p> <p><u>Vache qui rit</u></p> <p><u>Marbré aux pépites de chocolat</u> </p> <p><u>Plat de substitution</u> <i>S/P</i> : Pâté de volaille</p>	<p><u>Concombres</u>  <u>vinaigrette</u></p> <p><u>Chili con carne (pc)</u>  </p> <p><u>Fromage frais sucré</u> </p> <p><u>Fruit</u> </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><u>Tranche de surimi mayonnaise</u></p> <p><u>Feuilleté de poisson beurre blanc</u></p> <p><u>Gratin provençal</u></p> <p><u>Samos</u></p> <p><u>Compote biscuitée</u></p>	<p><u>Gratin provençal</u> : pdt, tomates, courgettes, poivrons, aubergines, thym</p> <p><u>Salade de riz à la niçoise</u> : riz, poivrons, tomates, olives, oignons</p> <p><u>Salade parisienne</u> : pdt, tomates, jambon de dinde, maïs.</p> <p><u>Duo de fleurettes</u> : chou-fleur, brocolis</p> <p>➤ <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u></p> <p>➤ <u>* Plat contenant du porc</u></p> <p>➤ <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>



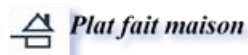
armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS POMPONNE

Semaine du 04 au 08 octobre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Tomate  vinaigrette à l'échalotte</p> <p>Escalope de poulet à la crème</p> <p>Spaghetti</p> <p>Brebicrème</p> <p>Poires au sirop</p>	<p>Potage poireaux et pommes de terre</p> <p>Filet de colin mariné à la provençale </p> <p>Riz</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Pomme </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Mortadelle  *</p> <p>Boulettes d'agneau à l'orientale</p> <p>Semoule</p> <p>Rouy</p> <p>Raisin</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/P : Terrine de saumon</p>	<p> Menu Végétarien </p> <p><u>Salade verte et croûtons</u></p> <p><u>Nuggets de maïs</u></p> <p><u>Haricots verts</u></p> <p><u>Emmental</u></p> <p><u>Banane</u> </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade de pâtes </p> <p>Boulettes de bœuf </p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Petit suisse aux fruits </p> <p><u>Kiwi</u> </p>	<p><u>Salade surprise</u> : pâtes, tomates, maïs, mayonnaise.</p> <p>➤ <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u></p> <p>➤ * <u>Plat contenant du porc</u></p> <p>➤ <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité



MENUS POMPONNE

Semaine du 18 au 22 octobre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Saucisson sec*</p> <p>Carbonade de bœuf  </p> <p>Beignets de courgettes</p> <p><u>Croc lait</u> </p> <p>Crème dessert caramel</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/P : Galantine de volaille</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p><u>Carottes râpées</u> </p> <p><u>Lasagnes végétariennes (pc)</u></p> <p><u>Petit suisse sucré</u></p> <p><u>Eclair au chocolat</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade Louisiane</p> <p>Omelette </p> <p>Ebly aux légumes</p> <p><u>Maroilles</u> </p> <p><u>Mousse noix de coco</u> </p>	<p>Salade de perles marines et surimi </p> <p>Chipolatas grillées </p> <p>Légumes Wok </p> <p><u>Yaourt aromatisé</u></p> <p><u>Orange</u></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Steak haché de saumon</p> <p>Courgettes à la crème</p> <p>Fromage blanc nature </p> <p><u>Liégeois chocolat</u></p> <p><u>Plat de substitution</u> S/P : Friand au fromage</p>	<p><u>Salade Louisiane</u> : tomates, haricots rouges, maïs</p> <p><u>Légumes Wok</u> : julienne de légumes, haricots verts, brocolis, soja, sésame.</p> <p><u>Carbonade de bœuf</u> : oignons, carottes, thym, laurier, cassonade.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u> ➤ * Plat contenant du porc ➤ <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire




armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Centres de loisirs

Semaine du 25 au 29 octobre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Potage velouté de légumes</p> <p>Sauté de dinde aux légumes</p> <p>Gnocchi</p> <p><u>Camembert</u></p> <p><u>Crème dessert vanille</u> </p>	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p><u>Pizza au fromage</u> </p> <p><u>Œufs durs et épinards sauce mornay (pc)</u> </p> <p><u>Compote de pommes</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Concombres au yaourt</p> <p>Bouchée à la reine </p> <p>Riz </p> <p><u>Brie</u></p> <p>Purée de fruits </p>	<p>Salade verte </p> <p>Hachis parmentier (pc)  </p> <p><u>Tartare ail et fines herbes</u></p> <p>Poires au chocolat</p>
VENREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p>Saucisson à l'ail *</p> <p>Filet de colin gratiné au fromage </p> <p>Gratin de légumes </p> <p><u>Edam</u></p> <p><u>Beignet à la framboise</u></p> <p><u>Plat de substitution</u></p> <p><i>S/P : Galantine de volaille</i></p>	<p><u>Salade de coquillettes</u> : coquillettes, thon, poivrons, tomates, oignons rouges.</p> <p><u>Cachupa*</u> : saucisse, haricots blancs, maïs, tomates, carottes, courgettes. (Plat du Cap Vert)</p> <p><u>Salade croquante</u> : radis, carottes, cèleri, vinaigrette</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>

