





armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Centres de loisirs Semaine du 07 au 09 juillet 2021

| LUNDI - Ecole | MARDI - Ecole |
|---|---|
|  |  |
| MERCREDI | JEUDI |
| <p><i>Salade paysanne</i></p> <p><i>Beignets de poisson ketchup</i></p> <p><i>Haricots beurre</i></p> <p><i>Buchette</i></p> <p><i>Mousse au chocolat</i> ☺</p> | <p><i>Pâté de campagne*</i></p> <p><i>Escalope de poulet</i></p> <p><i>Carottes persillées</i></p> <p><i>Tomme blanche</i></p> <p><i>Liégeois vanille</i></p> |
| VENDREDI | « INFORMATIONS » |
| <p><i>Salade verte et croutons</i></p> <p><i>Brandade de poissons (pc)</i> ☺</p> <p><i>Petit-suisse sucré</i></p> <p><i>Fruit</i></p> | <p><i>Salade paysanne</i> : pdt, oignons rouges, cornichons, tomates, poivrons, persil.</p> <p> : <i>Produit local</i></p> <p> : <i>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</i></p> <p> : <i>Viande bovine française</i></p> <p>* : <i>Plat contenant du porc</i></p> <p><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p> |

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Centres de loisirs Semaine du 12 au 16 juillet 2021

| LUNDI | MARDI |
|---|--|
| <p>Melon</p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Coquillettes</p> <p>Edam</p> <p>Compote pommes poires</p> | <p>Tarte aux poireaux</p> <p>Poisson pané</p> <p>Mijoté de légumes</p> <p>Tomme noire</p> <p>Crème dessert chocolat</p> |
| MERCREDI | JEUDI |
|  | <p>Concombres au yaourt</p> <p>Sauté de bœuf aux oignons </p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p> |
| VENDREDI | « INFORMATIONS » |
|  <p>Menu <i>Vegetarien</i></p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Pâtisserie</p>  | <p> : Produit local</p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></p> <p> : Viande bovine française</p> <p>* : Plat contenant du porc</p> <p><i>En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire</i></p> |

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Centres de loisirs Semaine du 19 au 23 juillet 2021

| LUNDI | MARDI |
|---|--|
| <p><i>Saucisson sec*</i></p> <p><i>Sauté de poulet niçois</i></p> <p><i>Beignets de brocolis</i></p> <p><i>Petit-suisse sucré</i></p> <p><i>Fruit</i></p> | <p><i>Carottes râpées</i></p> <p><i>Steak haché à l'échalote</i> </p> <p><i>Purée</i></p> <p><i>Brie</i></p> <p><i>Tarte flan</i></p> |
| MERCREDI | JEUDI |
| <p><i>Pastèque</i></p> <p><i>Petit salé aux lentilles* (pc) </i></p> <p><i>Emmental</i></p> <p><i>Salade de fruits frais</i></p> | <div style="border-left: 1px solid black; border-right: 1px solid black; padding: 0 10px;"> <p style="text-align: center;"><i>Menu Végétarien</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Pizza</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Nuggets de maïs et ketchup</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Chou-fleur au fromage</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Emmental</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Fruit</i></p> </div> |
| VENDREDI | « INFORMATIONS » |
| <p><i>Surimi mayonnaise</i></p> <p><i>Filet de colin gratiné au fromage</i></p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>Samos</i></p> <p><i>Mousse au chocolat</i></p> | <p> : <i>Produit local</i></p> <p> : <i>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</i></p> <p> : <i>Viande bovine française</i></p> <p>* : <i>Plat contenant du porc</i></p> <p><u>En souligné</u> : <i>Les préconisations conformes au plan alimentaire</i></p> |

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Centres de loisirs Semaine du 26 au 30 juillet 2021

| LUNDI | MARDI |
|---|--|
| <p><i>Pastèque</i></p> <p><i>Escalope de dinde sauce tomate</i></p> <p><i>Fusilli</i></p> <p><i>Saint-Bricet</i></p> <p><i>Fruit</i></p> | <p><i>Terrine de légumes sauce ciboulette et yaourt</i></p> <p><i>Galopin de veau aux champignons</i></p> <p><i>Haricots verts</i></p> <p><i>Mimolette</i></p> <p><i>Quatre-quarts</i></p> |
| MERCREDI | JEUDI |
|  <p><i>Menu Végétarien</i></p> <p><i><u>Salade des Andes</u></i></p> <p><i><u>Omelette au fromage</u></i></p> <p><i><u>Pommes rissolées</u></i></p> <p><i><u>Eclair au chocolat</u></i></p>  | <p><i>Œuf dur mayonnaise</i></p> <p><i>Boulettes de bœuf sauce provençale </i></p> <p><i>Semoule</i></p> <p><i>Pont l'Evêque</i></p> <p><i>Fruit</i></p> |
| VENDREDI | « INFORMATIONS » |
| <p><i>Perles marines au surimi</i></p> <p><i>Filet de colin poêlé au beurre</i></p> <p><i>Epinards à la crème</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i></p> <p><i>Compote de pommes</i></p> | <p><i><u>Salade des Andes</u> : quinoa, concombres, radis, tomates, surimi</i></p> <p> : <i>Produit local</i></p> <p> : <i>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</i></p> <p> : <i>Viande bovine française</i></p> <p>* : <i>Plat contenant du porc</i></p> <p><i>En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire</i></p> |

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Centres de loisirs Semaine du 02 au 06 août 2021

| LUNDI | MARDI |
|--|--|
| <p>Tomate</p> <p>Sauté de poulet au citron vert</p> <p>Pommes röstis</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Flan nappé caramel</p> | <p>Pâté de campagne*</p> <p>Paupiette de dinde aux herbes</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Fruit</p> |
| MERCREDI | JEUDI |
| <p>Salade de riz</p> <p>Filet de hoki meunière</p> <p>Duo de carottes</p> <p>Mimolette</p> <p>Mousse à la noix de coco ☺</p> | <p>Concombres à la crème</p> <p>Chili con carne (pc) ☺</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p> |
| VENDREDI | « INFORMATIONS » |
|  <p>Menu <i>Vegetarien</i></p> <p><u>Salade coleslaw</u></p> <p><u>Raviolini ricotta et épinards (pc)</u></p> <p><u>Brie</u></p> <p><u>Pâtisserie</u></p>  | <p><u>Salade coleslaw</u> : chou blanc, carottes, mayonnaise</p> <p> : Produit local</p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></p> <p> : Viande bovine française</p> <p>* : Plat contenant du porc</p> <p>En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p> |

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Centres de loisirs Semaine du 16 au 20 août 2021

| LUNDI | MARDI |
|--|--|
| <p><i>Pastèque</i></p> <p><i>Nuggets de poulet</i></p> <p><i>Frites</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i></p> <p><i>Fruit</i></p> | <p><i>Betteraves vinaigrette</i></p> <p><i>Filet de hoki façon papillote</i></p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>Coulommiers</i></p> <p><i>Liégeois vanille</i></p> |
| MERCREDI | JEUDI |
| <p><i>Sardine à l'huile</i></p> <p><i>Boulettes d'agneau à l'indienne</i></p> <p><i>Pommes vapeur</i></p> <p><i>Tome blanche</i></p> <p><i>Fruit</i></p> | <p><i>Tarte au fromage</i></p> <p><i>Sauté de dinde à la crème</i></p> <p><i>Haricots verts</i></p> <p><i>Chantailou</i></p> <p><i>Mousse au chocolat</i></p> |
| VENDREDI | « INFORMATIONS » |
|  <p><i>Menu Vegetarien</i></p> <p><u><i>Ouf dur mayonnaise</i></u></p> <p><u><i>Parmentier de légumes (pc)</i></u> </p> <p><u><i>Yaourt aux fruits mixés</i></u></p> <p><u><i>Fruit</i></u></p>  | <p> : <i>Produit local</i></p> <p> : <u><i>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</i></u></p> <p> : <i>Viande bovine française</i></p> <p>* : <i>Plat contenant du porc</i></p> <p><u><i>En souligné</i></u> : <i>Les préconisations conformes au plan alimentaire</i></p> |

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Centres de loisirs Semaine du 23 au 27 août 2021



| LUNDI | MARDI |
|---|--|
| <p>Crêpe jambon fromage*</p> <p>Sauté de veau marengo</p> <p>Poêlée de légumes forestière</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Fruit</p> | <p>Tomates vinaigrette</p> <p>Steak haché au fromage </p> <p>Penne</p> <p>Rondelé au sel de Guérande</p> <p>Pâtisserie</p> |
| MERCREDI | JEUDI |
| <p>Mortadelle *</p> <p>Tomate farcie et riz (pc)  </p> <p>Emmental</p> <p>Far breton aux poires </p> | <p><i>Menu Végétarien</i></p> <p><u>Salade verte</u></p> <p><u>Lasagnes à la provençale (pc)</u></p> <p><u>Boursin nature</u></p> <p><u>Compote de pommes</u></p> |
| VENDREDI | « INFORMATIONS » |
| <p>Pastèque</p> <p>Filet de hoki pané</p> <p>Chou-fleur au fromage</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit</p> | <p> : Produit local</p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></p> <p> : Viande bovine française</p> <p>* : Plat contenant du porc</p> <p><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p> |

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Centres de Loisirs Semaine du 30 au 31 août 2021

| LUNDI - Centres de loisirs | MARDI - Centres de loisirs |
|--|----------------------------|
| <i>Tomates</i> | <i>Melon</i> |
| <i>Rosbeef froid</i>  | <i>Poulet rôti</i> |
| <i>Taboulé</i>  | <i>Pommes noisette</i> |
| <i>Petit-suisse sucré</i> | <i>Gouda</i> |
| <i>Madeleine</i> | <i>Mousse au chocolat</i> |

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »