

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Centres de loisirs Le 08 juillet 2022

LUNDI - Ecole	MARDI - Ecole
MERCREDI - Centres de loisirs	JEUDI - Ecole
	
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade verte  et croutons</p> <p>Beignets de calamars</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Crème dessert caramel</p>	<p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none">> L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison>  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités> * Plat contenant du porc



MSC Pêche
Durable



Plat fait maison



Haute Valeur
Environnementale



Produit Issu de l'agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Centres de loisirs

Semaine du 11 au 15 juillet 2022

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>Abricot </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Concombres au yaourt </p> <p>Sauté de bœuf aux oignons </p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pêche</p>	
VENREDI	« INFORMATIONS »
 <p><u>Œuf dur mayonnaise</u> </p> <p><u>Crêpe au fromage</u></p> <p><u>Haricots verts persillés</u></p> <p><u>Pâtisserie</u></p>	<p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none">> L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison>  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités> * Plat contenant du porc










armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Centres de loisirs

Semaine du 18 au 22 juillet 2022

LUNDI	MARDI
<p>Saucisson sec*</p> <p>Sauté de poulet niçois</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Petit-suisse sucré</p> <p>Banane </p> <p><u>Substitution</u></p> <p>S/P : Roulade de volaille</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Steak haché à l'échalote </p> <p>Purée</p> <p>Brie</p> <p>Tarte flan </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pastèque </p> <p>Petit salé aux lentilles* (pc) </p> <p>Emmental </p> <p>Salade de fruits frais</p> <p><u>Substitution</u></p> <p>S/P : Rôti de dinde aux lentilles (pc)</p>	 <p><u>Tomate vinaigrette</u> </p> <p><u>Lasagnes à la provençale</u></p> <p><u>Yaourt nature</u></p> <p><u>Nectarine</u></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Surimi mayonnaise</p> <p>Filet de colin gratiné au fromage </p> <p>Riz</p> <p>Samos </p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>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 Centres de loisirs

Semaine du 25 au 29 juillet 2022

LUNDI	MARDI
<p>Pastèque</p> <p>Escalope de dinde sauce tomate</p> <p>Fusilli</p> <p>Saint-Bricet</p> <p>Nectarine </p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Galopin de veau aux champignons</p> <p>Haricots verts </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Quatre-quarts</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p>Melon</p> <p>Omelette au fromage </p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Salade grecque </p> <p>Boulettes de bœuf sauce provençale </p> <p>Semoule</p> <p>Pont l'Evêque </p> <p>Pêche</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade de riz</p> <p>Filet de colin poêlé au beurre </p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Kiri</p> <p>Compote de pommes</p>	<p><u>Salade grecque</u> : concombre, tomate, fêta, oignons rouges, olives noires</p> <p><u>Salade de riz</u> : Riz, thon, mais, olives vertes</p> <p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none">> L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison>  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités> * Plat contenant du porc



MSC Pêche Durable



Plat fait maison



Haute Valeur Environnementale



Produit Issu de l'agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Centres de loisirs

Semaine du 01 au 05 août 2022

LUNDI	MARDI
<p>Tomate </p> <p>Sauté de poulet au citron vert</p> <p>Pommes vapeur</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>Poire </p> <p><u>Substitution</u> S/P : Pâté de volaille</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pizza</p> <p>Filet de hoki meunière</p> <p>Carottes au jus </p> <p>Mimolette</p> <p>Mousse au chocolat </p>	<p>Concombres à la crème </p> <p>Chili con carne (pc)</p> <p>Petit suisse sucré </p> <p>Pêche</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p><u>Salade coleslaw</u> </p> <p><u>Raviolini ricotta et épinards (pc)</u></p> <p><u>Pâtisserie</u></p>	<p><u>Salade coleslaw</u> : chou blanc, carottes, mayonnaise</p> <p>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 Centres de loisirs

Semaine du 08 au 12 août 2022

LUNDI	MARDI
<p>Melon </p> <p>Paella (pc) </p> <p>Tartare nature</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Jambon*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Nectarine</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Jambon de dinde</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salami *</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Gratin de légumes</p> <p>Camembert </p> <p>Ananas</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Roulade de volaille</p>	 <p>Salade surprise </p> <p>Pané fromagé</p> <p>Haricots verts</p> <p>Compote de pommes </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade parisienne </p> <p>Filet de lieu au beurre citronné </p> <p>Petits pois</p> <p>Cantal </p> <p>Banane </p>	<p><u>Salade parisienne</u> : pommes de terre, tomate, jambon de dinde, mais</p> <p><u>Salade surprise</u> : pâtes, tomate, mais</p> <p>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 Centres de loisirs

Semaine du 15 au 19 août 2022

LUNDI	MARDI
	Tomate  Lasagnes Bolognaise (pc) Boursin nature Poire
MERCREDI	JEUDI
Pastèque  Boulettes d'agneau à l'indienne Boulghour Tomme blanche Prune	Tarte au fromage Poisson façon papillote  Jardinière de légumes  Chantailou Mousse au chocolat
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p><u>Tomate</u>  <u>mozzarella</u> <u>Œuf dur et taboulé</u> <u>Compote de pommes</u> <u>Et biscuit</u></p>	S/P : sans porc ➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison ➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités ➤ * Plat contenant du porc













armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Centres de loisirs

Semaine du 22 au 26 août 2022

LUNDI	MARDI
<p>Crêpe jambon fromage*</p> <p>Sauté de veau marengo</p> <p>Poêlée de légumes forestière </p> <p>Yaourt à la vanille </p> <p>Pomme</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Crêpe au fromage</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Steak haché et ketchup</p> <p>Penne</p> <p>Rondelé au sel de Guérande</p> <p>Liégeois vanille</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Melon</p> <p>Tomate farcie et riz (pc) </p> <p>Emmental </p> <p>Far breton aux poires </p>	 <p><u>Œuf dur mayonnaise</u> </p> <p><u>Pizza au fromage et salade composé (pc)</u></p> <p><u>Banane</u></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Pastèque </p> <p>Filet de hoki</p> <p>Chou-fleur au fromage</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Pêche</p>	<p>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 Centres de Loisirs Semaine du 29 au 31 août 2022

LUNDI - Centres de loisirs	MARDI - Centres de loisirs
<p>Tomate</p> <p>Rosbeef froid</p> <p>Taboulé </p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Madeleine</p>	<p>Melon </p> <p>Poulet rôti </p> <p>Pommes noisette</p> <p>Gouda</p> <p>Mousse au chocolat</p>
MERCREDI - Centres de loisirs	JEUDI - Ecole
<p>Pastèque </p> <p>Chipolatas grillées* </p> <p>Pommes quartiers</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Prune</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Saucisses de volaille</p>	
VENDREDI- Ecole	« INFORMATIONS »
	<p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none">> L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison>  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités> * Plat contenant du porc



MSC Pêche
Durable



Plat fait maison



Haute Valeur
Environnementale



Produit Issu de l'agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée