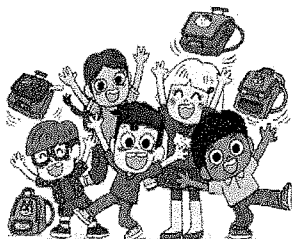






armor cuisine

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><u>Salade paysanne</u> : pdt, oignons rouges, cornichons, tomates, poivrons, persil.</p> <p> : Produit local</p> <p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</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 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 Vegetarien</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><u>En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire</u></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>	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p><i>Pizza</i></p> <p><i>Nuggets de <u>maïs</u> et <u>ketchup</u></i></p> <p><i>Chou-fleur au <u>fromage</u></i></p> <p><i>Emmental</i></p> <p><i>Fruit</i></p>
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> : 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 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>Salade des Andes</i></p> <p><i>Omelette au fromage</i></p> <p><i>Pommes rissolées</i></p> <p><i>Eclair au chocolat</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>Salade des Andes</i> : quinoa, concombres, radis, tomates, surimi</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</i> : 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 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><i>Menu Végétarien</i></p> <p>Salade coleslaw</p> <p>Raviolini ricotta et épinards (pc)</p> <p>Brie</p> <p>Pâtisserie</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><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 09 au 13 août 2021




LUNDI	MARDI
<p>Melon</p> <p>Paella (pc) </p> <p>Tartare nature</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Pilons de poulet rôti</p> <p>Coquillettes</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Madeleine au beurre</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salami *</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Purée de courgettes</p> <p>Camembert</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>Salade de pâtes</p> <p>Pané fromagé</p> <p>Duo de carottes</p> <p>Compote de pommes</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Filet de lieu au beurre citronné</p> <p>Petits pois</p> <p>Carré d'As</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 16 au 20 août 2021






LUNDI	MARDI
<p>Pastèque</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Filet de hoki façon papillote</p> <p>Riz</p> <p>Coulommiers</p> <p>Liégeois vanille</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Sardine à l'huile</p> <p>Boulettes d'agneau à l'indienne</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Tome blanche</p> <p>Fruit</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Sauté de dinde à la crème</p> <p>Haricots verts</p> <p>Chantailou</p> <p>Mousse au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Menu Vegetarien</i></p> <p><u>Œuf dur mayonnaise</u></p> <p><u>Parmentier de légumes (pc)</u> ☺</p> <p><u>Yaourt aux fruits mixés</u></p> <p><u>Fruit</u></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 23 au 27 août 2021



LUNDI	MARDI
<p><i>Crêpe jambon fromage*</i></p> <p><i>Sauté de veau marengo</i></p> <p><i>Poêlée de légumes forestière</i></p> <p><i>Yaourt aux fruits mixés</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Tomates vinaigrette</i></p> <p><i>Steak haché au fromage </i></p> <p><i>Penne</i></p> <p><i>Rondelé au sel de Guérande</i></p> <p><i>Pâtisserie</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Mortadelle *</i></p> <p><i>Tomate farcie et riz (pc)  </i></p> <p><i>Emmental</i></p> <p><i>Far breton aux poires </i></p>	<p><i>Menu <u>Vegetarien</u></i></p> <p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Lasagnes à la provençale (pc)</i></p> <p><i>Boursin nature</i></p> <p><i>Compote de pommes</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Pastèque</i></p> <p><i>Filet de hoki pané</i></p> <p><i>Chou-fleur au fromage</i></p> <p><i>Tomme blanche</i></p> <p><i>Fruit</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 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 »