




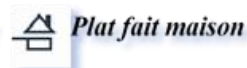


armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

Menu : Alain fournier SIPEAF
Semaine du 01 au 03 septembre 2021

| LUNDI | MARDI |
|---|---|
| | |
| MERCREDI | JEUDI |
| | Melon  Spaghetti Bolognaise (pc)  Kiri Cookies <u>Plat de substitution</u> S/V: Spaghetti au thon |
| VENREDI | « INFORMATIONS » |
| Salade brésilienne  Escalope de poulet panée Gratin de courgettes Fromage frais aux fruits  Banane <u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson pané | <u>Salade brésilienne</u> : cœurs de palmiers, pdt, tomates, maïs. <u>SP</u> : Sans porc  <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</u> * : Plat contenant du porc |

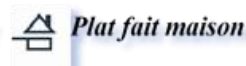


armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

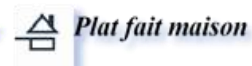
Menu : Alain fournier SIPEAF Semaine du 06 au 10 septembre 2021

| LUNDI | MARDI |
|---|---|
| <p>Tomate vinaigrette</p> <p>Bœuf bourguignon (pc) </p> <p>Yaourt sucré  </p> <p>Pêche</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p> | <p>Menu Vegetarien</p> <p>Salade carioca </p> <p>Raviolini ricotta et épinards (pc)</p> <p>Tarte normande</p> |
| MERCREDI | JEUDI |
| <p>Concombre  aux fines herbes</p> <p>Pizza Tex Max et salade composée (pc)</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Ile flottante</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Croustillant au fromage</p> | <p>Pâté en croûte</p> <p>Poule au pot (pc)</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Poire</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/P : Sauté de poulet S/V : Poisson meunière</p> |
| VENREDI | « INFORMATIONS » |
| <p>Céleri rémoulade</p> <p>Filet de merlu à la florentine </p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Coulommiers</p> <p>Gâteau marbré</p> | <p><u>Salade carioca</u> : maïs, poivrons, dés de carottes, haricots rouges, petits pois, cornichons.</p> <p><u>Salade composée</u> : tomate, salade verte, maïs, pignons rouges</p> <p><u>Pizza Tex Mex</u> : viande hachée sauce barbecue, poivrons, fromage</p> <p><u>Filet de merlu florentine</u> : béchamel, épinards, parmesan</p> <p><u>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u> : Sans viande</p> <p> : L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p>* : Plat contenant du porc</p> |



Menu : Alain fournier SIPEAF
Semaine du 13 au 17 septembre 2021

| LUNDI | MARDI |
|---|--|
| <p>Melon </p> <p>Rôti de dinde aux champignons</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Nectarine</p> <p><u>Plat de substitution</u> <i>S/V : Croustillant au fromage</i></p> | <p>Salade Athéna </p> <p>Steak haché de thon sauce provençale</p> <p>Semoule au beurre</p> <p>Fromage frais aux fruits </p> <p>Cookies vanille</p> |
| MERCREDI | JEUDI |
| <p>Tarte aux poireaux</p> <p>Endives au jambon* (pc) </p> <p>Saint-Paulin</p> <p>Quatre-quarts </p> <p><u>Plat de substitution</u> <i>S/P : Endives au jambon de dinde S/V : Falafel</i></p> | <p>Salade bellagio </p> <p>Rôti de veau aux herbes de Provence</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage ovale</p> <p>Banane</p> <p><u>Plat de substitution</u> <i>S/V : Poisson pané</i></p> |
| VENREDI | « INFORMATIONS » |
| <p>Menu Végétarien</p> <p>Carottes râpées </p> <p>Tomates farcies veggi's</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Pomme </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>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u> : Sans viande</p> <p> : <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</u></p> <p>* : Plat contenant du porc</p> |



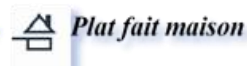
armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

Menu : Alain fournier SIPEAF

Semaine du 20 au 24 septembre 2021

| LUNDI | MARDI |
|---|---|
| <p>Melon</p> <p>Petit salé aux lentilles* (pc) ☰</p> <p>Camembert </p> <p>Mousse au chocolat</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/P : Rôti de dinde aux lentilles S/V : Omelette</p> | <p>Potage au sept légumes</p> <p>Rissollette de veau</p> <p>Gratin d'épinards</p> <p>Gouda</p> <p>Banane </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Boulette de sarrasin</p> |
| MERCREDI | JEUDI |
| <p>Sardine au beurre</p> <p>Gigot d'agneau au thym</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Société crème</p> <p>Panacotta aux fruits rouges ☰</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p> | <p> Menu Vegetarien</p> <p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Pâtisserie</p> |
| VENDREDI | « INFORMATIONS » |
| <p>Salade d'automne ☰</p> <p>Brandade de poisson (pc) ☰ </p> <p>Vache qui rit</p> <p>Crème dessert pistache</p> | <p><u>Salade d'automne</u> : salade verte, noix, emmental</p> <p>S/P : Sans porc S/V : Sans viande</p> <p>☰ : <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</u></p> <p>* : Plat contenant du porc</p> |



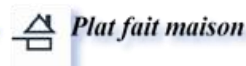
armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

Menu : Alain fournier SIPEAF

Semaine du 27 au 01 octobre 2021

| LUNDI | MARDI |
|--|---|
| <p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>Melon charentais</p> <p>Omelette basquaise</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Croc'lait </p> <p>Tarte au chocolat</p> | <p>Salade de riz à la niçoise </p> <p>Paupiette de dinde aux champignons</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Poire </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Pané fromage épinards</p> |
| MERCREDI | JEUDI |
| <p>Pâté de campagne*</p> <p>Filet de lieu frais au beurre blanc « pêche française » </p> <p>Haricots verts </p> <p>Cœur des dames</p> <p>Prune</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/P : Pâté de volaille</p> | <p>Concombres  vinaigrette</p> <p>Chili con carne (pc) </p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Raisin</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p> |
| VENDREDI | « INFORMATIONS » |
| <p>Salade parisienne</p> <p>Feuilleté de poisson au beurre blanc</p> <p>Gratin provençal</p> <p>Samos</p> <p>Compote biscuitée</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>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u> : Sans viande</p> <p> : <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</u></p> <p>* : Plat contenant du porc</p> |



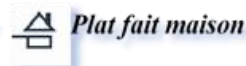
armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

Menu : Alain fournier SIPEAF

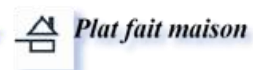
Semaine du 04 au 08 octobre 2021

| LUNDI | MARDI |
|--|--|
| <p>Pamplemousse</p> <p>Escalope de poulet à la crème</p> <p>Spaghetti</p> <p>Brebicrème</p> <p>Prune</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Omelette</p> | <p>Potage poireaux et pommes de terre</p> <p>Quenelles de brochet sauce Nantua</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Pomme </p> |
| MERCREDI | JEUDI |
| <p>Terrine de saumon sauce cocktail</p> <p>Boulettes d'agneau à l'orientale</p> <p>Semoule</p> <p>Rouy</p> <p>Clafoutis tutti frutti ☺</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Boulette sarrasin</p> | <p>Menu Végétarien</p> <p>Salade verte et croûtons</p> <p>Nuggets de maïs</p> <p>Haricots verts</p> <p>Emmental</p> <p>Banane </p> |
| VENDREDI | « INFORMATIONS » |
| <p>Quiche lorraine *</p> <p>Steak haché de bœuf </p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Kiwi </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/P : Tarte au fromage S/V : Tarte au fromage Croustillant au fromage</p> | <p><u>Salade surprise</u> : pâtes, tomates, maïs, mayonnaise.</p> <p>S/P : Sans porc S/V : Sans viande</p> <p>☺ : <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</u></p> <p>* : Plat contenant du porc</p> |



*Menu : Alain fournier SIPEAF
Semaine du 11 au 15 octobre 2021*

LA SEMAINE DU GOÛT



Menu : Alain fournier SIPEAF
Semaine du 18 au 22 octobre 2021

| LUNDI | MARDI |
|--|--|
| <p>Pommes de terre au thon</p> <p>Carbonade de bœuf  </p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Croc'lait </p> <p>Crème dessert caramel</p> <p><u>Plat de substitution</u> <i>S/V : Poisson pané</i></p> | <p>Menu Végétarien</p> <p>Carottes râpées </p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Petits suisse sucré</p> <p>Eclair au chocolat</p> |
| MERCREDI | JEUDI |
| <p>Salade Louisiane</p> <p>Omelette </p> <p>Pommes sautées</p> <p>Maroilles </p> <p>Mousse à la noix de coco </p> | <p>Nems au poulet</p> <p>Sauté de poulet façon thaï</p> <p>Légumes Wok </p> <p>Samos</p> <p>Orange</p> <p><u>Plats de substitutions</u> <i>S/V : Salade de perles marines Boulettes de sarrasin</i></p> |
| VENDREDI | « INFORMATIONS » |
| <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Steak haché de saumon</p> <p>Courgettes à la crème</p> <p>Boursin ail et fines herbes</p> <p>Liégeois chocolat</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> <p><u>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u> : Sans viande</p> <p> : <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</u></p> <p>* : Plat contenant du porc</p> |



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

Menu : Centre de Loisirs Alain fournier SIPEAF

Semaine du 25 au 29 octobre 2021

| LUNDI | MARDI |
|----------|---|
| |  <p>Menu <i>Vegetarien</i></p>  |
| MERCREDI | JEUDI |
| | |
| VENDREDI | « INFORMATIONS » |
| | |

