

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ALAIN FOURNIER (SIPEAF)

Semaine du 08 au 12 novembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Potage aux sept légumes</p> <p>Palette de porc à la diable*</p> <p>Potatoes</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Orange</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Omelette S/P : Rôti de dinde</p>	<p>Tomate au thon</p> <p>Bœuf bourguignon (pc)  </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Compote de pommes </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson pané</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Menu Vegetarien</p> <p><u>Concombres à la crème</u></p> <p><u>Veggy Burger multicéréales</u></p> <p><u>Gratin dauphinois</u></p> <p><u>Yaourt fermier en seau</u>  </p>	
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p>Salade d'Ebly </p> <p>Filet de colin façon papillote </p> <p>Gratin de chou-fleur</p> <p>Edam</p> <p>Galettes pur beurre </p>	<p><u>Veggy Burger</u> : carottes, salsifis, oignons, pommes de terre, blé, riz, seigle, orge, persil, ail, basilic.</p> <p><u>Palette de porc au diable</u> : sauce moutarde et persil.</p> <p><u>Salade d'Ebly</u> : Ebly, tomates, poivrons, olives</p> <p>S/V : sans viande S/P : sans porc</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



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ALAIN FOURNIER (SIPEAF)

Semaine du 15 au 19 novembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Potage velouté de carottes</p> <p>Sauté de dinde à la cocotte</p> <p>Semoule aux raisins</p> <p>Fromage frais aux fruits </p> <p>Poire </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Salade verte  et vinaigrette à l'emmental</p> <p>Parmentier de légumes (pc) </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Cookies vanille pépites de chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade de pâtes </p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Endives caramélisées</p> <p>Bleu </p> <p>Gâteau aux noix et au chocolat </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Boulettes de sarrasin</p>	<p>Pizza</p> <p>Cassoulet* (pc) </p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Raisin</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson meunière S/P : Cassoulet sans porc</p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade de légumes à l'italienne</p> <p>Filet de lieu frais à la provençale  « Pêche Française »</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p><u>Salade de pâtes</u> : pâtes, mais, basilic, huile d'olive</p> <p><u>Salade de légumes à l'italienne</u> : brocolis, fenouil, carottes, haricots plats.</p> <p><u>Sauté de dinde à la cocotte</u> : champignons, oignons grelots, crème fraîche, bouquet garni</p> <p><u>Parmentier de légumes</u> : purée de pommes de terre, carottes, haricots rouge, fèves, poivrons, oignons, tomates</p> <p>S/V : sans viande S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none">➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison➤ * Plat contenant du porc



MENUS ALAIN FOURNIER (SIPEAF)

Semaine du 22 au 26 novembre 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Betteraves au cumin</i></p> <p><i>Sauté de bœuf sauce cornichons</i> </p> <p><i>Macaroni</i></p> <p><i>Rondelet au sel de Guérande</i></p> <p><i>Pomme</i> </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Pané tomate mozzarella</p>	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p><i>Œuf dur</i>  <i>mayonnaise</i></p> <p><i>Bouchées de riz façon thai</i></p> <p><i>Lentilles</i></p> <p><i>Boursin nature</i></p> <p><i>Tarte normande</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Sardines beurre</i></p> <p><i>Poulet rôti</i></p> <p><i>Gratin de poireaux et pommes de terre</i></p> <p><i>Pont-l'Evêque</i> </p> <p><i>Gâteau au chocolat</i> </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Omelette</p>	<p><i>Salade croquante</i></p> <p><i>Paella* (pc)</i> </p> <p><i>Tartare ail et fines herbes</i></p> <p><i>Poire au chocolat</i></p> <p><u>Substitution</u> S/V : Paella de la mer S/P : Paella sans porc</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Salade piémontaise</i> </p> <p><i>Steak haché de cabillaud à la bordelaise</i></p> <p><i>Chou-fleur persillé</i></p> <p><i>Fromage frais aromatisé</i></p> <p><i>Banane</i> </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Salade pommes de terre</p>	<p><i>Salade croquante</i> : radis, carottes, céleri, vinaigrette</p> <p>S/V : sans viande S/P : sans porc</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>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ALAIN FOURNIER (SIPEAF)

Semaine du 29 novembre au 03 décembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Potage tomate</p> <p>Blanquette de veau</p> <p>Riz</p> <p>Saint-Nectaire </p> <p>Pomme </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Boulettes de sarrasin</p>	<p>Salade de maïs</p> <p>Rissolette de veau</p> <p>Gratin d'épinards</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Panettone</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson pané</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade verte  aux croûtons</p> <p>Cassolette de poissons </p> <p>Pommes lyonnaises</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Far breton </p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Carottes râpées </p> <p>Couscous végétal (pc) </p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Clémentine</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Chou blanc à la japonaise </p> <p>Feuilleté de poisson beurre blanc</p> <p>Gratin de poireaux</p> <p>Camembert </p> <p>Raisin</p>	<p><u>Salade de maïs</u> : maïs, tomates, thon, échalotes, basilic</p> <p><u>Chou blanc à la japonaise</u> : chou blanc, sésame, soja, sucre roux.</p> <p>S/V : sans viande S/P : sans porc</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ALAIN FOURNIER (SIPEAF)

Semaine du 06 au 10 décembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Potage</p> <p>Poulet rôti mariné </p> <p>Flageolets et carottes</p> <p>Buchette </p> <p>Kaki</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson meunière</p>	<p>Salade coleslaw </p> <p>Fish and chips sauce tartare (pc) </p> <p>Petit moulé</p> <p>Raisin</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade de montagne</p> <p>Sauté d'agneau aux fruits secs</p> <p>Semoule</p> <p>Pont-l'Evêque </p> <p>Mousse au chocolat </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Pané fromage épinards</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Salade Mexico </p> <p>Curry de lentilles (pc) </p> <p>Fromage blanc sucré </p> <p>Poire </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tarte tomate chèvre</p> <p>Paupiette de lapin aux olives</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Gaufre liégeoise</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Omelette</p>	<p><u>Salade de montagne</u> : endives, laitue, pommes, noix, chèvre</p> <p><u>Fish and chips</u> : poisson pané, frites et sauce tartare.</p> <p><u>Curry de lentilles</u> : lentilles, carottes, petits pois, pommes de terre, oignons, persil.</p> <p><u>Salade Mexico</u> : maïs, tomates, concombres.</p> <p>S/V : sans viande S/P : sans porc</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ALAIN FOURNIER (SIPEAF)

Semaine du 13 au 17 décembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Menu Végétarien</p> <p>Salade domino</p> <p>Aiguillettes de blé au fromage</p> <p>Carottes persillées </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pomme</p>	<p>Velouté de potiron</p> <p>Steak haché et ketchup </p> <p>Macaroni au beurre</p> <p>Livarot </p> <p>Raisin</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Boulettes de sarrasin</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Tarte aux poireaux</p> <p>Gratin d'aubergines façon moussaka (pe) </p> <p>Cheddar</p> <p>Litchi</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Repas de Noël</p> 
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Céleri rémoulade</p> <p>Pépites de colin aux trois céréales</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Brie </p> <p>Palet breton </p>	<p><u>Salade domino</u> : pommes de terre, carottes, petits pois, mais, vinaigrette.</p> <p>S/V : sans viande S/P : sans porc</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



Appellation d'Origine Protégée

