










# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS ALAIN FOURNIER

Semaine du 09 au 13 mai 2022

LUNDI	MARDI
<p>Tarte au fromage</p> <p>Escalope de poulet mariné</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage blanc sucré </p> <p>Pêche</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson pané</p>	<p>Melon vert</p> <p>Rôti de veau sauce au poivre</p> <p>Frites </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pâtisserie</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Omelette au fromage</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p><u><i>Œuf dur</i></u>  <u><i>mayonnaise</i></u></p> <p><u><i>Falafels à la tomate</i></u> <u><i>Haricots verts</i></u> </p> <p><u><i>Boursin nature</i></u> <u><i>Quatre-quarts</i></u> </p>	<p>Roulade de volaille</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Röstis aux légumes</p> <p>Gouda</p> <p>Fraises</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Pané fromagé</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomates et maïs</p> <p>Nuggets de poissons</p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Pomme </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>➤  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 ALAIN FOURNIER

Semaine du 16 au 20 mai 2022

LUNDI	MARDI
 <p><u>Melon</u> </p> <p><u>Croustillants au fromage</u></p> <p><u>Coquillettes</u></p> <p><u>Brownies</u></p>	<p>Salade languedocienne </p> <p>Tajine de poissons  pommes de terre et olives (pc) </p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Compote biscuitée</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Rôti de dinde froid</p> <p>Salade surprise</p> <p>Cantal </p> <p>Pêche </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Omelette au fromage</p>	<p>Salami*</p> <p>Paupiette de veau au jus</p> <p>Purée </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Ananas</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Terrine de légumes - Filet de colin mariné S/P : Terrine de légumes</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade brésilienne </p> <p>Boulettes d'agneau au curry</p> <p>Semoule</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Falafel à la sauce tomate</p>	<p><u>Salade languedocienne</u> : pois chiches, tomates, concombres, vinaigrette</p> <p><u>Salade brésilienne</u> : cœurs de palmier, tomates, maïs</p> <p><u>Salade surprise</u> : pâtes, tomates, maïs, concombres</p> <p>S/V : sans viande      S/P : sans porc</p> <p>➤ <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u></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 ALAIN FOURNIER

Semaine 23 au 27 mai 2022

LUNDI	MARDI
 <p><i>Carottes râpées vinaigrette à l'orange</i></p> <p><i>Boulettes de riz Chou-fleur et brocolis</i></p> <p><i>Fromage frais aux fruits Galette pur beurre</i></p>	<p>Melon </p> <p>Sauté de veau aux olives</p> <p>Macaroni</p> <p>St-Morêt</p> <p>Ile flottante</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Pané de blé tomates mozzarella</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pâté forestier*</p> <p>Rôti de porc * </p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>Petit-suisse nature </p> <p>Kiwi</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Tomate – Poisson en sauce S/P : Pâté de volaille – Rôti de dinde</p>	<p><b>Bon Jeudi</b></p> 
VENREDI	« INFORMATIONS »
	<p>S/V : sans viande      S/P : sans porc</p> <p>&gt; L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>&gt;  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>&gt; * Plat contenant du porc</p>



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS ALAIN FOURNIER

Semaine du 30 mai au 03 juin 2022

LUNDI	MARDI
<p>Pastèque</p> <p>Filet de poulet à l'orientale</p> <p>Boulghour</p> <p>Edam</p> <p>Crème dessert chocolat </p> <p><i>Substitution</i></p> <p>S/V : Boulettes de sarrasin à l'orientale</p>	<p>Pâté de campagne*</p> <p>Aiguillettes de saumon meunière</p> <p>Gratin de légumes </p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Banane</p> <p><i>Substitution</i></p> <p>S/V : Terrine de poisson</p> <p>S/P : Pâté de volaille</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Quiche Lorraine*</p> <p>Médaille de merlu beurre blanc</p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Cheddar</p> <p>Gâteau basque</p> <p><i>Substitution</i></p> <p>S/V : Tarte au fromage</p> <p>S/P : Tarte au fromage</p>	<p>Salade fraîcheur </p> <p>Couscous « boulettes / merguez » (pc) </p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Nectarine</p> <p><i>Substitution</i></p> <p>S/V : Couscous au poisson (pc)</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p><u>Concombres au yaourt</u> </p> <p><u>Omelette au fromage</u></p> <p><u>Pommes noisette</u></p> <p><u>Compote</u></p> <p><u>Pommes-fraises</u></p>	<p><u>Salade fraîcheur</u> : concombres, radis, tomates, maïs</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>➤  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 ALAIN FOURNIER

Semaine du 06 au 10 juin 2021

LUNDI	MARDI
	Tomates vinaigrette  Cordon bleu Farfalle Boursin nature Crème dessert vanille  <i>Substitution</i> S/V : Poisson pané
MERCREDI	JEUDI
Chou rouge aux pommes   Grignotine de porc sauce barbecue * Pommes de terre aux épices Yaourt aux fruits Mousse à la framboise   <i>Substitution</i> S/V : Croustillant fromage épinards S/P : Sauté de poulet sauce barbecue	 Carottes râpées  Boulettes de sarrasin lentilles garnies (pc)  Yaourt sucré Muffin au chocolat
VENDREDI	« INFORMATIONS »
Feuilleté hot dog* Pavé de poisson napolitain  Poêlée de légumes  Saint nectaire Cerises  <i>Substitution</i> S/V : Feuilleté au fromage S/P : Feuilleté au fromage	S/V : sans viande      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



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 ALAIN FOURNIER

Semaine du 13 au 17 juin 2022

LUNDI	MARDI
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf aux oignons </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Orange</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson pané</p>	<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Raviolis au bœuf gratinés au fromage (pc)</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Tarte aux fruits</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Raviolini ricotta épinards (pc)</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Carottes râpées </p> <p>Tomate farcie </p> <p>Riz</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Kiwi</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson en sauce</p>	<p> Pastèque </p> <p>Mixed grill* </p> <p>Taboulé </p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Cookies</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson mariné S/P : Mixed grill sans porc</p> 
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p><u>Œuf dur mayonnaise</u></p> <p><u>Pizza au fromage</u></p> <p><u>Salade composée</u></p> <p><u>Kiri</u> </p> <p><u>Compote de pommes</u></p>	<p><u>Mixed grill*</u>: chipolatas et merguez</p> <p><u>Salade composée</u> : salade verte, tomates, maïs, oignons rouges</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>➤  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 ALAIN FOURNIER

Semaine du 20 au 24 juin 2022

LUNDI	MARDI
<p>Melon jaune</p> <p>Jambonneau aux petits légumes*</p> <p>Fusilli au beurre</p> <p>Yaourt à la vanille </p> <p>Pêche</p> <p><b>Substitution</b> S/V : Marmite de poisson S/P : Jambon de dinde aux petits légumes</p>	<p>Marbré de saumon sauce cocktail</p> <p>Fish and chips (pc) </p> <p>Croc 'lait</p> <p>Abricots</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Surimi mayonnaise</p> <p>Rosbeef « froid »</p> <p>Haricots verts </p> <p>Emmental</p> <p>Donuts</p> <p><b>Substitution</b> S/V : Omelette</p>	 <p>Melon charentais </p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Cantafrais</p> <p>Eclair au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Paupiette de dinde sauce normande</p> <p>Ratatouille et pommes de terre </p> <p>Petit-suisse aux fruits </p> <p>Compote pommes-poires</p> <p><b>Substitution</b> S/V : Falafel à la tomate</p>	<p><i>Fish and chips</i> : beignets de poissons, frites, sauce tartare</p> <p>S/V : sans viande      S/P : sans porc</p> <p>&gt; L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>&gt;  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>&gt; * Plat contenant du porc</p>



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 ALAIN FOURNIER

Semaine du 27 juin au 01 juillet 2022

LUNDI	MARDI
<p>Salade de radis et abricots secs</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Kiri</p> <p>Crème dessert pistache</p> <p><i>Substitution</i></p> <p><i>S/V</i> : Pané de blé tomates mozzarella</p>	<p>Salade comtoise</p> <p>Filet de colin sauce au citron </p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Fraises</p> <p><i>Substitution</i></p> <p><i>S/V</i> : Salade chou blanc et emmental</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p><i>Pizza</i></p> <p><i>Œufs durs</i></p> <p><i>Epinards sauce mornay</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i></p> <p><i>Salade de fruits frais</i></p>	<p>Salade verte vinaigrette ciboulette</p> <p>Paella (pc) </p> <p>Fromage ovale</p> <p>Ananas au sirop</p> <p><i>Substitution</i></p> <p><i>S/V</i> : Paella de la mer (pc)</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Melon Charentais </p> <p>Jambon de dinde</p> <p>Chips</p> <p>Emmental </p> <p>Beignet au chocolat</p> <p><i>Substitution</i></p> <p><i>S/V</i> : Salade pommes de terre au thon (pc)</p>	<p><i>Salade comtoise</i> : chou blanc, jambon de dinde, emmental</p> <p><i>S/V</i> : sans viande      <i>S/P</i> : sans porc</p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤  <i>Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</i></p> <p>➤ * <i>Plat contenant du porc</i></p>








# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS ALAIN FOURNIER ECOLES

Semaine du 04 au 07 juillet 2022

LUNDI - ECOLE	MARDI - ECOLE
<p>Pastèque</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Cerises</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson pané</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Lasagnes Bolognaise (pc)</p> <p>Compote de pommes </p> <p><i>Substitution</i> S/V : Lasagnes végétales (pc)</p>
MERCREDI	JEUDI ECOLE
<p>Concombre vinaigrette </p> <p>Filet de lieu à la niçoise</p> <p>Ebly garni aux petits légumes</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Marbré au chocolat </p>	<p>Melon </p> <p>Poulet rôti et ketchup</p> <p>Frites</p> <p>Gouda</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Omelette</p>

