




# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS ALAIN FOURNIER

Semaine du 01 et 02 septembre 2022

<b>LUNDI</b> Centre de loisirs	<b>MARDI</b> Centre de loisirs
<b>MERCREDI</b> Centre de loisirs	<b>JEUDI</b>
	 <p><i>Substitution</i> <i>S/V : Spaghetti au thon (pc)</i></p>
<b> VENDREDI</b>	<b>« INFORMATIONS »</b>
<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Rôti de porc à la moutarde* </p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage frais aux fruits </p> <p>Prune</p> <p><i>Substitutions</i> <i>S/P : Rôti de dinde à la moutarde</i> <i>S/V : Poisson pané</i></p>	<p><i>S/V : sans viande – S/P : sans porc</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></li><li>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></li></ul>










# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS ALAIN FOURNIER

Semaine du 05 au 09 septembre 2022

LUNDI	MARDI
<p>Pastèque</p> <p>Bœuf bourguignon (pc)  </p> <p>Croc'lait</p> <p>Compote pommes fraises</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson en sauce</p>	 <p><i>Concombre bulgare</i> </p> <p><i>Raviolini ricotta et épinards (pc)</i></p> <p><i>Tarte aux pommes</i> </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Melon</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Macaroni à la tomate fraîche</p> <p>Saint-Nectaire </p> <p>Kiwi</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Croustillant au fromage</p>	<p>Pâté en croûte de volaille</p> <p>Grignotine de porc*</p> <p>Légumes du pot</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Poire</p> <p><i>Substitution</i> S/P : Sauté de poulet S/V : Œuf dur mayonnaise – Poisson meunière</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Terrine de légumes mayonnaise</p> <p>Filet de merlu à la florentine </p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Coulommiers</p> <p>Gâteau marbré</p>	<p><u>Filet de merlu florentine</u> : béchamel, épinards, parmesan</p> <p><u>Légumes du pot</u> : carottes, navets, chou vert.</p> <p>S/V : sans viande – S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></li><li>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></li></ul>



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS ALAIN FOURNIER

Semaine du 12 au 16 septembre 2022

LUNDI	MARDI
<p>Pomelos en quartiers</p> <p>Rôti de dinde aux champignons</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Nectarine</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Pané de blé fromage épinards</p>	<p>Salade Athéna </p> <p>Steak haché de thon sauce provençale</p> <p>Ratatouille et pommes vapeur</p> <p>Babybel</p> <p>Cookies vanille</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Tarte aux poireaux</p> <p>Merguez grillées</p> <p>Carottes au jus </p> <p>Kiri </p> <p>Pêche</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson pané</p>	<p>Salade bellagio </p> <p>Boulettes de bœuf au paprika </p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage ovale</p> <p>Banane</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Boulettes de sarrasin</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p><i>Carottes râpées</i> </p> <p><i>Tomates farcies veggi's</i></p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>Yaourt sucré</i></p> <p><i>Pomme</i> </p>	<p><i>Salade Athéna</i> : concombres, tomates, féta, olives noires, oignons rouges.</p> <p><i>Tomates farcies veggi's</i> : tomates, oignons, carottes, épices</p> <p><i>Salade bellagio</i> : pâtes, tomates, poivrons, mayonnaise</p> <p>S/V : sans viande – S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li><li>➤ * Plat contenant du porc</li></ul>














# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS ALAIN FOURNIER

Semaine du 19 au 23 septembre 2022

LUNDI	MARDI
<p>Melon</p> <p>Petit salé aux lentilles* (pc) </p> <p>Camembert </p> <p>Orange</p> <p><i>Substitutions</i> S/P : Rôti de dinde aux lentilles S/V : Omelette</p>	<p>Potage aux sept légumes</p> <p>Sauté de bœuf sauce niçoise </p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Gouda</p> <p>Riz au lait <i>Substitution</i> S/V : Poisson pané</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Sardines beurre</p> <p>Boulettes d'agneau au thym</p> <p>Flageolets</p> <p>Cantal </p> <p>Panacotta aux fruits rouges </p> <p><i>Substitution</i> S/V : Falafel en sauce</p>	 <p><i>Œuf dur</i>  <i>mayonnaise</i></p> <p><i>Aiguillettes de blé au fromage</i></p> <p><i>Haricots verts persillés</i></p> <p><i>Gâteau au yaourt</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade verte et croutons</p> <p>Brandade de poissons (pc)  </p> <p>Petit suisse nature </p> <p>Pomme </p>	<p>S/V : sans viande – S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></li><li>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></li></ul>














# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS ALAIN FOURNIER

Semaine 26 au 30 septembre 2022

LUNDI	MARDI
 <p><i>Melon charentais</i></p> <p><i>Omelette basquaise</i></p> <p><i>Pommes rissolées</i></p> <p><i>Croc 'lait</i> </p> <p><i>Tarte au chocolat</i></p>	<p><i>Pizza</i></p> <p><i>Paupiette de dinde aux champignons</i></p> <p><i>Jardinière de légumes</i></p> <p><i>Yaourt nature</i> </p> <p><i>Poire</i> </p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V : Pané fromage épinards</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Pâté de campagne*</i></p> <p><i>Filet de lieu frais beurre blanc « pêche française »</i> </p> <p><i>Duo de fleurettes</i></p> <p><i>Cœur des Dames</i></p> <p><i>Marbré au chocolat</i> </p> <p><i>Substitutions</i> <i>S/P : Pâté de volaille</i> <i>S/V : Terrine de légumes</i></p>	<p><i>Concombres</i>  <i>vinaigrette</i></p> <p><i>Sauté de poulet au curry</i></p> <p><i>Nouilles sautées</i></p> <p><i>Fromage frais sucré</i></p> <p><i>Ananas au sirop</i></p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V : Poisson pané</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Tranche de surimi mayonnaise</i></p> <p><i>Colin meunière</i> </p> <p><i>Epinards à la crème</i></p> <p><i>Samos</i></p> <p><i>Pomme</i> </p>	<p><i>S/V : sans viande – S/P : sans porc</i></p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></p>

