









armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ALAIN FOURNIER

Semaine du 03 au 07 octobre 2022

LUNDI	MARDI
<p><i>Pomelos</i></p> <p><i>Escalope de poulet à la crème</i></p> <p><i>Spaghetti</i></p> <p><i>Carré de l'Est</i></p> <p><i>Poires au sirop</i></p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V : Poisson poêlé au beurre</i></p>	<p><i>Potage poireaux et pommes de terre</i></p> <p><i>Filet de colin mariné à la provençale</i> </p> <p><i>Boulghour</i></p> <p><i>Vache Picon</i></p> <p><i>Crème dessert chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Endives aux poires</i> </p> <p><i>Boulettes de bœuf à l'orientale</i> </p> <p><i>Semoule</i></p> <p><i>Rouy</i></p> <p><i>Clafoutis tutti frutti</i> </p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V : Boulettes de sarrasin</i></p>	 <p><i>Taboulé</i> </p> <p><i>Nuggets de fromage</i></p> <p><i>Haricots verts</i> </p> <p><i>Banane</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Quiche lorraine*</i></p> <p><i>Sauté de dinde à la moutarde</i></p> <p><i>Beignets de chou-fleur</i></p> <p><i>Petit suisse aux fruits</i></p> <p><i>Kiwi</i> </p> <p><i>Substitution</i> <i>S/P : Tarte au fromage</i> <i>S/V : Tarte au fromage / Marmite de poisson</i></p>	<p><i>S/V : sans viande – S/P : sans porc</i></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



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ALAIN FOURNIER

Semaine du 17 au 21 octobre 2022

LUNDI	MARDI
<p>Pommes de terre au thon</p> <p>Rôti de veau aux olives</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Croc'lait </p> <p>Pomme </p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson pané</p>	 <p><i>Carottes râpées</i> </p> <p><i>Lasagnes végétariennes (pc)</i></p> <p><i>Petit suisse sucré</i></p> <p><i>Eclair au chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade Louisiane</p> <p>Crêpinette au jus *</p> <p>Ebly aux légumes</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Kaki</p> <p><i>Substitution</i> S/P : Paupiette de dinde S/V : Omelette</p>	<p>Nems au poulet</p> <p>Sauté de poulet façon thai</p> <p>Légumes Wok </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Orange</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Falafel en sauce</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Filet de colin poêlé au beurre </p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>Boursin ail et fines herbes </p> <p>Banane</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Friand au fromage</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>S/V : sans viande – S/P : sans porc</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>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ALAIN FOURNIER

Semaine du 07 au 11 novembre 2022

LUNDI	MARDI
<p>Potage aux sept légumes</p> <p>Pilon de poulet mariné rôti </p> <p>Coquillettes</p> <p>Pyrénées</p> <p>Crème dessert chocolat </p> <p><i>Substitution</i> S/V : Omelette au fromage</p>	<p>Tomate au thon</p> <p>Bœuf bourguignon (pc)  </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pomme </p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson pané</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p>Concombres à la crème </p> <p>Falafel</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Yaourt nature et biscuit</p>	<p>Salade d'Ebly</p> <p>Nuggets de poissons</p> <p>Gratin de chou-fleur </p> <p>Edam</p> <p>Clémentine</p>
VENDREDI	INFORMATIONS
	<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">➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison➤ * Plat contenant du porc



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ALAIN FOURNIER

Semaine du 14 au 18 novembre 2022

LUNDI	MARDI
<p><i>Betteraves maïs vinaigrette</i></p> <p><i>Lasagnes bolognaises (pc)</i></p> <p><i>Fromage frais aux fruits</i> </p> <p><i>Poire</i> </p> <p><i>Substitution</i></p> <p><i>S/V : Lasagnes au saumon (pc)</i></p>	 <p><i>Salade verte</i>  <i>Et emmental</i></p> <p><i>Parmentier de légumes (pc)</i> </p> <p><i>Cookies vanille pépites de chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Pâté de campagne*</i></p> <p><i>Endives au jambon* (pc)</i> </p> <p><i>Bleu</i></p> <p><i>Banane</i></p> <p><i>Substitution</i></p> <p><i>S/P : Pâté de volaille – Endives au jambon dinde</i> <i>S/V : Salade de pâtes – Croustillant au fromage</i></p>	<p><i>Pizza</i></p> <p><i>Rôti de veau aux herbes</i></p> <p><i>Coco mijotés</i> </p> <p><i>Petit suisse nature</i></p> <p><i>Raisin</i></p> <p><i>Substitution</i></p> <p><i>S/V : Poisson meunière</i></p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Salade de légumes à l'italienne</i></p> <p><i>Filet de lieu frais à la provençale</i> <i>« Pêche Française »</i> </p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>Coulommiers</i></p> <p><i>Mousse au chocolat</i></p>	<p><i>Salade de légumes à l'italienne</i> : brocolis, fenouil, carottes, haricots plats.</p> <p><i>Parmentier de légumes</i> : purée de pommes de terre, carottes, haricots rouges, fèves, poivrons, oignons, tomates</p> <p><i>S/V : sans viande – S/P : sans porc</i></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

Semaine du 21 au 25 novembre 2022

LUNDI	MARDI
<p><i>Betteraves vinaigrette</i></p> <p><i>Sauté de bœuf sauce cornichons</i> </p> <p><i>Macaroni</i></p> <p><i>Rondelé au sel de Guérande</i></p> <p><i>Compote de pommes</i> </p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V : Poisson pané</i></p>	 <p><i>Œuf dur</i>  <i>mayonnaise</i></p> <p><i>Bouchées de riz façon thaï</i> <i>Lentilles</i></p> <p><i>Yaourt à la grecque et colis de framboise</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Galantine de volaille</i></p> <p><i>Poulet rôti</i></p> <p><i>Duo de courgettes</i></p> <p><i>Pont-l'Evêque</i> </p> <p><i>Raisin</i></p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V : Sardines beurre – Omelette au fromage</i></p>	<p><i>Salade croquante</i></p> <p><i>Paëlla (pc)</i> </p> <p><i>Mimolette</i></p> <p><i>Poire au chocolat</i></p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V : Paëlla de la mer – Poisson en sauce</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Tarte au fromage</i></p> <p><i>Filet de colin meunière</i> </p> <p><i>Gratin de salsifis</i></p> <p><i>Fromage frais aromatisé</i> </p> <p><i>Banane</i></p>	<p><i>Salade croquante</i> : radis, carottes, céleri, vinaigrette</p> <p><i>S/V : sans viande – S/P : sans porc</i></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

Semaine du 28 novembre au 02 décembre 2022

LUNDI	MARDI
<p>Salade de maïs</p> <p>Blanquette de veau</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Saint-Nectaire </p> <p>Crème dessert vanille </p> <p><i>Substitution</i></p> <p>S/V : Boulettes de sarrazin</p>	<p>Quiche lorraine*</p> <p>Saucisse fumée*</p> <p>Cocos mijotés</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Poire </p> <p><i>Substitution</i></p> <p>S/P : Tarte au fromage – Saucisses de volaille</p> <p>S/V : Tarte au fromage – Poisson pané</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade verte  aux croûtons</p> <p>Cassolette de poissons </p> <p>Boulghour</p> <p>Gouda</p> <p>Ananas</p>	 <p>Carottes râpées </p> <p>Couscous végétal (pc) </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Clémentine</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Surimi mayonnaise</p> <p>Haché de thon aux petits légumes</p> <p>Haricots plats à la tomate</p> <p>Camembert </p> <p>Raisin</p>	<p><u>Salade de maïs</u> : maïs, tomates, thon, échalotes, basilic</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












armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ALAIN FOURNIER

Semaine du 05 au 09 décembre 2022

LUNDI	MARDI
<p>Potage</p> <p>Poulet rôti mariné </p> <p>Flageolets et carottes</p> <p>Buchette </p> <p>Compote de pommes</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson meunière</p>	<p>Pamplemousse</p> <p>Fish and chips sauce tartare (pc) </p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Raisin</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Marbré au saumon sauce safranée</p> <p>Sauté d'agneau aux fruits secs</p> <p>Semoule</p> <p>Pont-l'Evêque</p> <p>Mousse au chocolat </p> <p><i>Substitution</i> S/V : Pané de blé fromage épinards</p>	 <p>Salade Mexico </p> <p>Curry de lentilles (pc) </p> <p>Kiri </p> <p>Poire </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Roulade de volaille</p> <p>Paupiette de lapin aux olives</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Gaufre liégeoise</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Terrine de légumes - Omelette</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> <ul style="list-style-type: none">➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison➤ * Plat contenant du porc












armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ALAIN FOURNIER

Semaine du 12 au 16 décembre 2022

LUNDI	MARDI
 <p><i>Salade domino</i> </p> <p><i>Aiguillettes de blé au fromage</i></p> <p><i>Gratin de légumes</i></p> <p><i>Emmental</i> </p> <p><i>Pomme</i> </p>	<p><i>Velouté de potiron</i></p> <p><i>Steak haché et ketchup</i> </p> <p><i>Macaroni au beurre</i></p> <p><i>Livarot</i> </p> <p><i>Raisin</i></p> <p><i>Substitution</i> S/V : Falafel en sauce</p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Tarte aux poireaux</i></p> <p><i>Escalope de volaille aux champignons</i></p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>Cheddar</i></p> <p><i>Compote pommes poires</i></p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson en sauce</p>	<h1>Repas de Noël</h1> 
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Betteraves vinaigrette</i></p> <p><i>Pavé de poisson mariné à l'huile d'olive</i> </p> <p><i>Epinards à la crème</i> </p> <p><i>Brie</i> </p> <p><i>Palet breton</i> </p>	<p><i>Salade domino</i> : pommes de terre, carottes, petits pois, maïs, 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>

