















MENUS ALAIN FOURNIER Semaine du 06 au 10 février 2023

LUNDI	MARDI
<p>Potage (carottes et pommes de terre)</p> <p>Sauté de porc à la moutarde*</p> <p>Poêlée Victoria</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Pomme </p> <p>Substitution S/P : Sauté de dinde à la moutarde S/V : Pané de blé tomate mozzarella</p>	<p>Tomate mimosa</p> <p>Moules marinières</p> <p>Frites</p> <p>Chantailou ail et fines herbes</p> <p>Crème dessert caramel</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Haricots verts niçois</p> <p>Sauté d'agneau au curry</p> <p>Semoule</p> <p>Boursin</p> <p>Tarte au flan </p> <p>Substitution S/P : Saucisses de volaille S/V : Poisson en sauce</p>	 <p>Samoussa aux légumes</p> <p>Omelette  Chou-fleur au fromage</p> <p>Petit moulé</p> <p>Compote de pommes </p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Pavé de merlu au citron vert </p> <p>Petit-pois </p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Clémentine</p> <p>Substitution S/P : Friand au fromage S/V : Friand au fromage</p>	<p>Poêlée Victoria : petit-pois, carottes, haricots plats, ananas</p> <p>Haricots verts niçois : haricots verts, tomates, olives, 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>➤ * Plat contenant du porc</p>



MENUS ALAIN FOURNIER








Semaine du 13 au 17 février 2022 (CL Picardie)

LUNDI	MARDI
<p>Tarte aux poireaux</p> <p>Escalope de poulet pané</p> <p>Gratin de courgettes et tomates</p> <p>Carré frais</p> <p>Compote de pommes</p> <p><i>Substitution</i> SV : Poisson pané</p>	 <p><i>Cœuf dur</i>  <i>mayonnaise</i></p> <p><i>Boulettes de sarrasin</i> <i>Haricots verts persillés</i></p> <p><i>Yaourt sucré</i>  <i>Orange</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pizza</p> <p>Rôti de dinde à la cocotte</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Fourme d'Ambert</p> <p>Panacotta au coulis de fruits </p> <p><i>Substitution</i> Pané fromagé</p>	<p>Potage potiron</p> <p>Emincé de poulet façon kebab</p> <p>Boulghour</p> <p>Petit suisse aux fruits </p> <p>Brownies</p> <p><i>Substitution</i> SV : Falafel en sauce</p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Macédoine à la russe</p> <p>Poisson meunière </p> <p>Röstis aux légumes</p> <p>Cheddar</p> <p>Poire</p>	<p><u>Macédoine à la russe</u> : macédoine de légumes, thon, œuf dur, mayonnaise.</p> <p>SV : Sans viande - SP : 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>



MENUS ALAIN FOURNIER

Semaine du 06 au 10 mars 2023

LUNDI	MARDI
<p><i>Saucisson à l'ail*</i></p> <p><i>Rôti de dinde</i></p> <p><i>Haricots verts</i></p> <p><i>Coulommiers</i></p> <p><i>Pomme</i> </p> <p><i>Substitution</i> <i>S/P : Roulade de volaille</i> <i>S/V : Terrine de légumes - Poisson poêlée au beurre</i></p>	<p><i>Velouté de légumes</i></p> <p><i>Boulettes de volaille façon kefta</i></p> <p><i>Poêlée de légumes</i></p> <p><i>St Bricet</i></p> <p><i>Madeleine</i> </p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V : Poisson pané</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Macédoine de légumes et pointes d'asperges</i></p> <p><i>Sauté de bœuf à l'ancienne</i> </p> <p><i>Courgettes et pommes de terre</i></p> <p><i>Yaourt aux fruits mixés</i></p> <p><i>Ananas</i></p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V : Poisson en sauce</i></p>	 <p><i>Concombre vinaigrette</i> </p> <p><i>Chili végétarien (pc)</i> </p> <p><i>Fromage blanc nature</i></p> <p><i>Eclair au chocolat</i></p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p><i>Salade verte et croutons</i></p> <p><i>Brandade de poissons (pc)</i> </p> <p><i>Camembert</i></p> <p><i>Clémentine</i></p>	<p><i>Sauté de bœuf à l'ancienne</i> : oignons, champignons, carottes,</p> <p><i>Boulettes de volaille façon kefta</i> : poulet, tomates, oignons, persil, menthe</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>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

Semaine du 13 au 17 mars 2023

LUNDI	MARDI
<p><i>Quiche lorraine*</i></p> <p><i>Nuggets de poulet</i></p> <p><i>Jeunes carottes</i></p> <p><i>Fromage blanc aux fruits</i> </p> <p><i>Orange</i></p> <p><i>Substitution</i> <i>S/P</i> : Tarte au fromage <i>S/V</i> : Tarte au fromage - Nuggets de poisson</p>	<p><i>Tomate vinaigrette</i></p> <p><i>Spaghetti façon napolitaine (pc)</i>  </p> <p><i>Buchette</i></p> <p><i>Marbré au chocolat</i></p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V</i> : Spaghetti au thon façon napolitaine</p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Taboulé</i></p> <p><i>Sauté de dinde aux olives</i></p> <p><i>Poêlée de légumes</i></p> <p><i>Yaourt sucré</i></p> <p><i>Crème brûlée</i> </p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V</i> : Filet de poisson aux olives</p>	<p><i>Pâté de campagne *</i></p> <p><i>Feuilleté de poisson beurre blanc</i></p> <p><i>Pommes röstis</i></p> <p><i>Brie</i></p> <p><i>Kiwi</i></p> <p><i>Substitution</i> <i>S/P</i> : Pâté de volaille <i>S/V</i> : Terrine de poisson</p>
VENREDI	INFORMATIONS
 <p><i>Concombre bulgare</i> </p> <p><i>Falafels à la sauce tomate</i></p> <p><i>Boullghour</i></p> <p><i>Compote de pommes et biscuit</i> </p>	<p><i>Spaghetti façon napolitaine</i> : pâtes, viande hachée, compotée de tomate, fromage râpé.</p> <p><i>Concombre bulgare</i> : crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre.</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>* Plat contenant du porc</i></p>



MENUS ALAIN FOURNIER

Semaine du 20 au 24 mars 2023

LUNDI	MARDI
<p>Radis beurre</p> <p>Yassa de poulet (pc) </p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Poire</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Macédoine au thon</p> <p>Colin façon papillote </p> <p>Ebly</p> <p>Coulommiers</p> <p>Crème dessert chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Feuilleté hot-dog*</p> <p>Paupiette de dinde</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Tomme noire</p> <p>Kiwi</p> <p><i>Substitution</i> S/P : Friand au fromage – Paupiette de dinde S/V : Friand au fromage – Pané fromager</p>	<p>MENU DU PRINTEMPS</p> 
VENDREDI	INFORMATIONS
 <p>Salade verte</p> <p>Parmentier de légumes (pc) </p> <p>Fromage blanc sucré </p> <p>Cookies vanille et aux pépites de chocolat</p>	<p><i>Yassa de poulet</i> : pilons de poulet, tomates, gingembre, citron confit / riz</p> <p><i>Parmentier de légumes</i> : purée de pommes de terre, carottes, haricots rouges, fèves, poivrons, oignons, tomates</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





Semaine du 27 au 31 mars 2023

LUNDI	MARDI
<p>Pamplemousse</p> <p>Tajine d'agneau aux fruits secs (pc) </p> <p>Gouda</p> <p>Orange </p> <p><i>Substitution</i> S/V : Tajine de poisson</p>	 <p><i>Tomates mozzarella</i></p> <p><i>Lasagnes à la provençale (pc)</i> </p> <p><i>Mousse au chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade piémontaise</p> <p>Rôti de bœuf </p> <p>Purée de cèleri</p> <p>Yaourt à la vanille</p> <p>Poire</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Salade de pommes terre - Colin sauce citron</p>	<p>Pâté en croûte de volaille</p> <p>Palette de porc à la diable *</p> <p>Haricots plats à la tomate fraîche</p> <p>Mimolette</p> <p>Flan nappé caramel</p> <p><i>Substitution</i> S/P : Rôti de dinde au diable S/V : Salade fantaisie – Boulettes de sarrasin</p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p>Potage</p> <p>Filet de hoki poêlé au beurre</p> <p>Duo de carottes </p> <p>Croc-lait</p> <p>Banane </p>	<p><u>Tajine d'agneau aux fruits secs</u> : agneau, pruneaux, abricots secs, amandes / semoule</p> <p><u>Salade piémontaise</u> : pdt, tomates, jambon de dinde, poivrons, olives, cornichons, œuf dur, mayonnaise</p> <p><u>Lasagnes à la provençale</u> : pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental</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>



MENUS ALAIN FOURNIER







Semaine du 03 au 07 avril 2023

LUNDI	MARDI
<p>Tomate</p> <p>Rissolette de veau</p> <p>Pommes vapeur persillées</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Ananas</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson pané</p>	<p>Salami *</p> <p>Filet de poulet rôti</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p><i>Substitution</i> S/P : Roulade de volaille S/V : Terrine de poisson - Nuggets de fromage</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pomelos</p> <p>Croque-monsieur* et salade composée (pc)</p> <p>Saint-Nectaire</p> <p>Salade de fruits frais</p> <p><i>Substitution</i> S/P : Croque-monsieur au jambon de dinde S/V : Poisson meunière</p>	 <p><i>Concombre vinaigrette</i></p> <p><i>Omelette</i></p> <p><i>Gratin dauphinois</i></p> <p><i>Yaourt sucré</i> </p> <p><i>Pomme</i> </p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p>Friand au fromage</p> <p>Beignets de calamars et sauce tartare</p> <p>Fusilli</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Liégeois vanille </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>



MENUS ALAIN FOURNIER

Semaine du 10 au 14 avril 2023

LUNDI	MARDI
	<p>Tarte aux fromages</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts</p> <p>Pomme</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson pané</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p><i>Œuf dur</i> </p> <p><i>Curry de lentilles (pc)</i> </p> <p><i>Yaourt au sucre de canne</i></p> <p><i>Poire</i></p>	
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p><i>Carottes râpées</i></p> <p><i>Aiguillettes de saumon meunière</i></p> <p><i>Gratin d'épinards</i></p> <p><i>Rondelé au bleu</i></p> <p><i>Banane</i> </p>	<p><i>Curry de lentilles</i> : lentilles, carottes, petit-pois, pommes de terre, oignons, persil.</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>* Plat contenant du porc</i></p>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

Semaine du 17 au 21 avril 2022 (CL Picardie)

LUNDI	MARDI
<p>Salade brésilienne</p> <p>Saucisse de Francfort*</p> <p>Semoule garnie aux légumes</p> <p>Cantal </p> <p>Ananas</p> <p>Substitution S/P : Saucisses de volaille S/V : Poisson poêlé au beurre</p>	<p>Salade verte </p> <p>Couscous boulettes merguez (pc)</p> <p>Buchette</p> <p>Compote de pommes </p> <p>Substitution S/V : Couscous poisson</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Mortadelle*</p> <p>Rôti de dinde </p> <p>Cocos mijotés</p> <p>Fromage ovale</p> <p>Poire</p> <p>Substitution S/P : Mortadelle de volaille S/V : Potage andalou - Omelette</p>	 <p>Salade niçoise</p> <p>Pizza au fromage et salade verte (pc)</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pâtisserie</p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Carottes à la marocaine</p> <p>Colin meunière et citron</p> <p>Pommes röstis</p> <p>Camembert </p> <p>Gâteau marbré au chocolat</p>	<p><u>Carottes à la marocaine</u> : carottes, poivrons, raisins secs, cumin</p> <p><u>Salade niçoise</u> : Pdt, haricots verts, tomates, poivrons, olives</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>

