armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ALAIN FOURNIER

SEMAINE 02 - DU 8 AU 12 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage 7 légumes Cordon bleu Haricots verts Kiri Mousse au chocolat **S/V** : Poisson pané	Tarte au fromage Omelette Courgettes et pommes de terre Yaourt aromatisé Fruit de saison	Carottes râpées Boulettes de bœuf à l'orientale Semoule Cantal Compote de pommes **S/V** : Boulettes de sarrasin	 	Saucisson à l'ail* Blanquette pêcheur aux fruits de mer Beignets de chou-fleur Tomme blanche Fruit de saison **S/P** : Terrine de légumes **S/V** : Terrine de légumes

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- 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 03 - DU 15 AU 19 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accras de poisson	Potage tomate	Pâté forestier*	Betteraves mimosa	Crêpe au fromage
Rissolette de veau Gratin de ratatouille	Rôti de porc au thym* Penne	Paupiette de dinde sauce fromagére Ebly aux petits légumes	Chili végétarien (PC)	Nuggets de poisson Trio de légumes
Yaourt aux fruits mixés	Emmental	Yaourt sucré	Tartare nature	Fromage frais aromatisé
Compote de pommes	Eclair au chocolat	Far breton aux pommes	Fruit de saison	Fruit de saison
S/V : Pané fromagé	**S/P** : Rôti de dinde **S/V** : Poisson en sauce	**S/P** : Pâté de volaille **S/V** : Omelette au fromage		

Plat Fait Maison
Label Rouge
Viande Bovine Française
Produits Locaux
Plat Végétarien
Produit Issue de l'Agriculture Biologique
MSC Pêche Durable
Haute Valeur Environnementale
Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Chili végétarien: Egréné de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

- 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 04 - DU 22 AU 26 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage poireaux, pommes de terre	Terrine de légumes sauce cocktail	Tranche de surimi mayonnaise	Pâte en croûte*	Salade verte
Saucisses de Strasbourg*	Filet de lieu sauce citron vert	Chipolatas*	Colombo de veau (PC)	Lasagnes végetarienne (PC)
Riz	Epinards à la crème	Petits pois carottes		
Fromage blanc sucré	Brie	Mimolette	Fromage frais aux fruits	Buchette
Fruit de saison	Tarte aux pommes	Fruit de saison	Liégeois vanille	Compote de pommes fraises
S/P : Rôti de dindonneau **S/V** : Pané de blé tomates mozzarella		**S/P** : Saucisse de volaille **S/V** : Poisson meunière	**S/P** : Pâté croûte de volaille **S/V** : Salade de pâtes / Colombo de poisson	

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS :

Colombo de veau: Courgettes, pdt, tomates, sauce curry.

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- 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 05 - DU 29 au 2 FEVRIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	Concombre à la crème	Sardine beurre	Salade coleslaw	Crêpe jambon fromage*
Petit salé aux lentilles* (pc)	Burger de veau Courgettes sautées pommes terre	Pizza tomate chèvre et salade (PC)	Couscous Boulettes végétal (PC)	Boulettes de bœuf aux oignons Haricots verts
Petit suisse sucré	Fromage ovale	Rondelé nature	Samos	Crêpe au chocolat
Fruit de saison	Compote de pommes	Fruit de saison	Ile Flottante	
S/P : Terrine de poisson / Rôti dinde aux lentilles **S/V** :Terrine de poisson / Poisson meunière	**S/V** : Battonets de mozzarella			**S/P** : Crêpe au fromage **S/V** : Crêpe au fromage / Poisson meunière

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Couscous végétal: boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande
- 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 06 - DU 05 AU 09 FEVRIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Endives vinaigrette au miel Filet de poulet sauce chasseur Semoule Pont-l'évêque Liégeois vanille **S/V** : Omelette	Tomates et maïs Cassoulet* (PC) Edam Fruit de saison **S/P** : Cassoulet au poulet **S/V** : Poisson pané	Pizza au fromage Oeufs durs Gratin d'épinards Petit suisse aux fruits Gâteau au chocolat	Salade verte Hachis parmentier (PC) Emmental Fruit de saison **S/V** : Parmentier de poisson	 Nems au poulet Grignotines de porc sauce asiatique* Riz cantonais Tarte au chocolat et à la noix de coco **S/P** : Sauté de poulet sauce asiatique **S/V** : Nems aux légumes / Poisson sauce asiatique

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

<u>Sauce chasseur</u>: Oignons et champignons

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande
- 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 09 - DU 26 FEVRIER AU 1 MARS 2024 - (ECOLE IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pates	Salade verte	Flammekueche gratinée*	Radis beurre	Salade fleurette
Paupiette de veau à la tomate	Raviolini ricotta épinards (PC)	Emmincé de poulet au gingembre	Parmentier de poisson (PC)	Boulettes de bœuf mironton
Haricots beurre		Jeunes carottes confites		Gratin de courgettes
Yaourt aux fruits mixés	Yaourt sucré	Saint-Nectaire	Tartare ail et fines herbes	Kiri
Fruit de saison	Muffin au chocolat	Quatre-quarts aux pralines roses	Fruit de saison	Compote de pommes
S/V : Poisson gratiné au fromage		**S/P** : Tarte au fromage **S/V** : Tarte au fromage / Marmite de poisson		**S/V** : Croustillant au fromage

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade fleurette, carottes,maïs, cornichons

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ALAIN FOURNIER

SEMAINE 10 - DU 04 AU 08 MARS 2024 - (ECOLES IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade parisienne	Salade coleslaw	Pamplemousse	Chou rouge aux pommes	Concombre au yaourt
Paupiette de dinde au jus	Cheeseburger	Bœuf aux olives	Filet de colin façon papillote	Coustillants au fromage
Gratin de potiron	Frites	Gratin de salsifis	Riz	Lentilles
Camembert	Donuts	Cheddar	Petit suisse aux fruits	Banane
Fruit de saison		Fruit de saison	Crème dessert pistaches	
S/V : Terrine de poisson / Pané de blé fromage épinards	**S/V** : Fish burger	**S/V** : Falafel en sauce		

Plat Fait Maison
Label Rouge
Viande Bovine Française
Produits Locaux
Plat Végétarien
Produit Issue de l'Agriculture Biologique
MSC Pêche Durable
Haute Valeur Environnementale
Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade parisienne: pdt, tomates, maïs, jambon de dinde

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande
- 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 11 - DU 11 AU 15 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saussicon à l'ail*	Velouté de légumes	Macedoine de légumes pointes d'asperges	Tomates vinaigrette	Salade verte
Rôti de dinde	Saucisse fumée*	Sauté de bœuf à l'ancienne	Chili végétarien (PC)	Brandade de poissons (PC)
Ratatouille et pommes de terre	Coquillettes	Courgettes et pommes de terre		
Coulommiers	St Bricet	Vache qui rit	Fromage blanc sucré	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Palet Breton pur beurre	Fruit de saison	Eclair au chocolat	Fruit de saison
S/P : Roulade de volaille **S/V** : Tarte au fromage / Poisson poêlée au beurre	**S/P** : Saucisse de volaille **S/V** : Poisson pané	**S/V** : Poisson en sauce		

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Sauté de boeuf à l'ancienne:: oignons, champignons, carottes

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

- 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 12 - DU 18 AU 22 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos en quartiers Poisson pané Pomme rostis Brie Fruit de saison **S/V** : Terrine de poisson	Concombre bulgare Spaghetti façon napolitaine (PC) Yaourt aromatisé Marbré au chocolat **S/V** : Spaghetti au thon	Taboulé Poulet rôti Beignets de brocolis Pont l'evêque Mousse à la framboise Mousse à la framboise **S/V** : Filet de poisson aux olives	 Le menu vous sera communiqué ultérieurement	Tomates vinaigrette Falafels sauce Orientale Semoule Yaourt à boire framboise Fruit de saison

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Spaghetti façon napolitaine: pâtes, viande haché, compotée de tomate, fromage râpé

Concombre bulgare: Crème fraiche, fromage blanc, persil, sel, poivre

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- 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 13 - DU 26 AU 29 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette au miel	Macédoine au thon	Feuilleté hot dog*	Quiche*	Salade verte
Yassa de poulet (PC)	Filet de merlu sauce crevettes	Crépinette au jus*	Nuggets de poulet	Aiguillettes de blé emmental
	Ebly	Chou- fleur	Haricots beurre	Gratin de courgettes
Tomme des Pyrénées	Yaourt aromatisé	Chaource	Tomme blanche	Fromage blanc sucré
Liégeois vanille	Fruit de saison	Quatre quarts	Fruit de saison	Cookies vanille aux pépites de chocolat
S/V : Poisson en sauce		**S/P** : Friand au fromage / Paupiette de dinde **S/V** : Friand au fromage / Pané fromagé	**S/P** : Salade paysanne **S/V** : Salade paysanne / Nuggets de poisson	

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Yassa de poulet: pilons de poulet, tomates, gingembre,citron confit/riz

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- 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 14 - DU 01 AU 5 AVRIL 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tomates Lasagnes à la provençale (PC) Saint Moret Fruit de saison	Salade piémontaise Rôti de bœuf Purée de céleri Yaourt à la vanille Crème dessert popcorn **S/V** : Salade pommes de terre / Colin sauce citron	**MENU SPECIAL PAQUES** 	Concombre à la crème Filet de hoki poêlé au beurre Duo de carottes Croc-lait Banane

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:
Salade piémontaise: pdt, tomates, jambon de dinde, poivrons, olives, cornichons, oeuf dur, mayonnaise
Lasagnes à la provençale: pâtes fraîches, tomates, cougettes, poivrons, crème, emmental

S/P: Sans Porc S/V : Sans viande
- 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 17 - DU 22 AU 26 AVRIL 2024 - (ECOLE IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté forestier*	Salade verte	Mortadelle*	Salade niçoise	Salade du puy
Steak haché sauce cheddar	Couscous boulettes merguez (PC)	Rôti de dinde	Raviolini et ricotta (pc)	Colin meuniére et citron
Pommes vapeur		Riz à la tomate		Epinards à la crème
Cantal	Buchette	Fromage ovale	Yaourt aromatisé	Camembert
Mousse au chocolat	Compote de pommes	Clafoutis aux poires et amandes	Pâtisserie	Fruit de saison
S/P : Pâté de volaille **S/V** : Salade brésilienne / Poisson en sauce	**S/V** : Couscous au poisson	**S/P** : Terrine de poisson **S/V** : Terrine de poisson / Falafel en sauce		

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade du puy: lentilles, carottes, maïs, échalote
Salade niçoise: pdt, haricots verts,tomates, poivrons, olives
Salade brésilienne : cœurs de palmiers, pommes de terres, tomates, maïs

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande
- 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 18 - DU 29 AU 03 MAI 2024 - (ECOLE IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate antiboise Sauté de poulet Macaroni Yaourt aromatisé Fruit de saison **S/V** : Poisson poêlé au beurre	Pastèque Filet de colin beurre blanc Pommes rissolées Tartare nature Pâtisserie	 	Salade d'avocats Tortilla au fromage Salade verte et tomates Gâteau au chocolat	Salade landaise Blanquette de veau/ riz (PC) Yaourt aux fruits mixés Compotes de pommes fraises **S/V** : Salade landaise sans viande/ Blanquette de poisson

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Tomate antiboise: thon, poivrons
Tortilla au fromage: pdt,oignons fromage
Salade landaise: salade verte, pommes sautées, gésiers, oeuf dur, maïs

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc