




# ARMOR CUISINE



## MENUS ECOLES

*Semaine du 02 au 06 novembre 2015*

LUNDI	MARDI
<p><i>Tomates et maïs</i></p> <p><i>Sauté de poulet sauce à la crème</i> <i>Crozets au beurre</i></p> <p><i>Fromage frais fruité</i></p> <p><u><i>Crème dessert caramel</i></u></p>	<p><i>Salade vendéenne</i></p> <p><i>Croquant au fromage</i> <i>Duo de haricots</i></p> <p><i>Gouda</i></p> <p><i>Liégeois vanille</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Fonds d'artichauts vinaigrette au cerfeuil</i></p> <p><i>Rôti de dinde sauce financière</i> <i>Frites</i></p> <p><u><i>Cœur des dames</i></u></p> <p><u><i>Mousse banane « maison »</i></u></p>	<p><i>Endives vinaigrette</i></p> <p><i>Chili con carne (p.c) (vbf)</i></p> <p><i>Petit moulé</i></p> <p><u><i>Purée de pommes</i></u> </p>
VENDREDI	<i>INFORMATIONS »</i>
<p><i>Salade coleslaw</i></p> <p><i>Thon aux petits légumes</i> <i>Petits pois carottes</i></p> <p><i>Buchette</i></p> <p><i>Flan chocolat</i></p>	<p><u><i>Salade vendéenne</i></u> : chou blanc, emmental, dés de dinde</p> <p><u><i>Salade de cœur de palmier</i></u> : tomate, cœur de palmier, maïs, salade verte</p> <p><u><i>Salade campagnarde</i></u> : Haricots verts, chou-fleur, tomates, maïs, carottes.</p> <p><u><i>Fromages /laitages et desserts préconisés dans le plan alimentaire</i></u> <u>vbf</u> : Viande bovine française * : Plat contenant du porc</p>



# ARMOR CUISINE



## MENUS ECOLES

*Semaine du 09 au 13 novembre 2015*

LUNDI	MARDI
<p><i>Salade verte aux croutons</i></p> <p><i>Sauté de veau</i> <i>Tortis</i></p> <p><i>Coulommiers (production IDF)</i></p> <p><i>Crêpe au chocolat</i></p>	<p><i>Concombre aux herbes</i></p> <p><i>Cordon bleu</i> <i>Jardinière de légumes</i></p> <p><i>Brie</i></p> <p><i>Fruit</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><b><i>FERIE</i></b></p>	<p><i>Pâté forestier*</i></p> <p><i>Choucroute* (p.c)</i></p> <p><i>Edam</i></p> <p><i>Compote de pommes</i></p>
VENDREDI	<p><b>« <u>INFORMATIONS</u> »</b></p> <p><i>Salade arlequin: Pâtes, tomates, jambon de dinde, maïs, olives noires.</i></p> <p><i>Salade bretonne : Chou-fleur, concombre, tomates, oignons.</i></p> <p><i>Goulash de bœuf: Tomate, oignons, carottes, paprika.</i></p> <p><i>Poule au pot : Poule, carottes, navets, pommes de terre</i></p> <p><i>Fromages /laitages et desserts préconisés dans le plan alimentaire</i></p> <p><i>vbf: Viande bovine française</i></p> <p><i>*: Plat contenant du porc</i></p>
<p><i>Carottes râpées vinaigrette aux agrumes</i></p> <p><i>Œuf dur  sauce béchamel</i></p> <p><i>Epinards à la crème</i></p> <p><i>Tome noire</i></p> <p><i>Gaufre chantilly</i></p>	




# ARMOR CUISINE



## MENUS ECOLES

*Semaine du 16 au 20 novembre 2015*

LUNDI	MARDI
<p><i>Pomelos en quartiers</i></p> <p><i>Cuisse de poulet rôtie</i></p> <p><i>Risotto</i></p> <p><i><u>Yaourt aux fruits mixé</u></i></p> <p><i>Poire au sirop</i></p>	<p><i>Galantine de volaille *</i></p> <p><i>Brandade de poisson (p.c)</i></p> <p><i>Rondelé nature</i></p> <p><i><u>Pâtisserie</u></i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Salade de riz au thon</i></p> <p><i>Boulettes d'agneau à l'indienne</i></p> <p><i>Carottes bicolores</i></p> <p><i><u>Pyrénées</u></i></p> <p><i>Tarte au flan « maison »</i></p>	<p><i><b>Repas à thème</b></i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Céleri rémoulade</i></p> <p><i>Penne à la carbonara* (p.c)</i></p> <p><i><u>Brie</u></i></p> <p><i>Fruit</i> </p>	<p><i><u>Salade languedocienne</u>: Pois chiches, tomates, concombre.</i></p> <p><i><u>Boulettes d'agneau à l'indienne</u> : Tomates, lait de coco, curry.</i></p> <p><i><u>Fromages /laitages et desserts</u> préconisés dans le plan alimentaire</i></p> <p><i><u>vb</u>: Viande bovine française</i></p> <p><i>* : Plat contenant du porc</i></p>





# ARMOR CUISINE



## MENUS ECOLES

*Semaine du 23 au 27 novembre 2015*

LUNDI	MARDI
<p><i>Tomates</i></p> <p><i>Wings de poulet</i></p> <p><i>Pommes de terre en persillade</i></p> <p><u><i>Yaourt aux fruits mixés</i></u></p> <p><i>Ananas au sirop</i></p>	<p><i>Carottes râpées à la ciboulette</i> </p> <p><i>Paupiette de veau</i></p> <p><i>Chou-fleur au fromage</i></p> <p><u><i>Cantal</i></u></p> <p><u><i>Donut's</i></u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Friand au fromage</i></p> <p><i>Navarin de dinde</i></p> <p><i>Jardinière de légumes</i></p> <p><u><i>Camembert</i></u></p> <p><i>Clafoutis pommes-poires « maison »</i></p>	<p><i>Salade de concombres</i></p> <p><i>Hachis parmentier (p.c)</i></p> <p><i>Petits suisses aromatisés</i></p> <p><u><i>Fruit</i></u> </p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p><i>Salade auvergnate</i></p> <p><i>Aiguillettes de saumon pané</i></p> <p><i>Riz safrané</i></p> <p><i>Fromage frais aromatisé</i></p> <p><i>Compote de pommes</i></p>	<p><u><i>Salade auvergnate</i></u>: Chou blanc, jambon de dinde, persil.</p> <p><u><i>Salade de légumes à l'italienne</i></u>: Brocolis, fenouil, carottes, haricots plats.</p> <p><u><i>Ebly à la texane</i></u> : Ebly, haricots rouges, maïs, poivrons</p> <p><u><i>Fromages /laitages et desserts préconisés dans le plan alimentaire</i></u></p> <p><u><i>ybf</i></u> : Viande bovine française</p> <p>* : Plat contenant du porc</p>




# ARMOR CUISINE



## MENUS ECOLES

*Semaine du 30 novembre au 04 décembre 2015*

LUNDI	MARDI
<p><i>Radis beurre</i> </p> <p><i>Quenelles de volaille sauce forestière</i> <i>Coquillettes au beurre</i></p> <p><i>Petits suisses sucrés</i></p> <p><u><i>Liégeois chocolat</i></u></p>	<p><i>Perle marine au surimi</i></p> <p><i>Steak haché (vbf)</i> <i>Frites</i></p> <p><i>Buchette</i></p> <p><u><i>Tarte aux pommes</i></u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Légumes à la grecque</i></p> <p><i>Steak de lieu sauce ciboulette</i> <i>Gratin de blettes et pommes de terre</i></p> <p><u><i>Carré de l'Est</i></u></p> <p><u><i>Beignets</i></u></p>	<p><i>Salade croquante</i></p> <p><i>Couscous (boulette, merguez) (p.c)</i></p> <p><u><i>Emmental</i></u></p> <p><i>Quetsches au sirop</i></p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p><i>Pâté en croute de volaille</i></p> <p><i>Poisson poêlé au beurre</i> <i>Riz</i></p> <p><i>Fromage ovale</i></p> <p><u><i>Fruit</i></u></p>	<p><u><i>Salade Mexico</i></u> : Tomates, maïs, concombre, haricots rouges.</p> <p><u><i>Salade indienne</i></u> : Chou blanc, pommes, tomates, raisins secs.</p> <p><u><i>Mijotée de légumes</i></u> : Chou-fleur, courgettes, petits pois, carottes, haricots plats.</p> <p><u><i>Salade croquante</i></u> : radis, carottes, céleri</p> <p><u><i>Fromages /laitages et desserts</i></u> préconisés dans le plan alimentaire <i>vbf</i> : Viande bovine française * : Plat contenant du porc</p>




# ARMOR CUISINE



## MENUS ECOLES

*Semaine du 07 au 11 décembre 2015*

LUNDI	MARDI
<p><i>Quiche*</i></p> <p><i>Rissolette de veau</i> <i>Pommes noisettes</i></p> <p><u><i>Coulommiers</i></u></p> <p><u><i>Cocktail de fruits au sirop</i></u></p>	<p><i>Salade des 4 saisons</i></p> <p><i>Filet de lieu à l'aneth</i> <i>Tortis aux trois couleurs</i></p> <p><u><i>Yaourt</i></u> </p> <p><i>Panettone</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Endives au fromage râpé</i></p> <p><i>Sauté d'agneau au serpolet</i> <i>Pommes de terre vapeur</i></p> <p><i>Chanteneige</i></p> <p><u><i>Financier « maison »</i></u></p>	<p><i>Maquereau mariné</i></p> <p><i>Paella* (p.c)</i></p> <p><u><i>Pyrénées</i></u></p> <p><u><i>Flan chocolat</i></u></p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p><i>Œuf dur mayonnaise</i></p> <p><i>Rôti de dinde chasseur</i> <i>Jeunes carottes</i></p> <p><i>Camembert</i></p> <p><i>Compote de poire</i></p>	<p><u><i>Salade 4 saisons</i></u> : Haricots verts, carottes, tomates, haricots rouges, maïs, jambon de dinde.</p> <p><u><i>Potée aux lentilles</i></u> : Saucisse fumée, lentilles, carottes, pommes de terre, oignons, céleri.</p> <p><i>Fromages /laitages et desserts préconisés dans le plan alimentaire</i></p> <p><i>vbf</i> : Viande bovine française</p> <p>* : Plat contenant du porc</p>



# ARMOR CUISINE



## MENUS ECOLES

*Semaine du 14 au 18 décembre 2015*

LUNDI	MARDI
<p><i>Pizza</i></p> <p><i>Boulettes de bœuf sauce forestière.</i> <i>Légumes panachés à la lyonnaise</i></p> <p><i>Fromage blanc sucré</i></p> <p><i>Mousse au chocolat</i></p>	<p><i>Concombres ciboulette</i> </p> <p><i>Rôti de porc sauce pipérade*</i> <i>Farfalle</i></p> <p><i>Pavé ½ sel</i></p> <p><i>Ile flottante</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Salade de soja et tomates</i></p> <p><i>Côte d'agneau grillée</i> <i>Purée de pois cassés</i></p> <p><i>Tartare</i></p> <p><i>Crème spéculoos « maison »</i></p>	<p></p> <p><b>Repas de Noël</b></p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p><i>Betteraves à l'échalote</i></p> <p><i>Fish and chips (p.c)</i> <i>Frites</i></p> <p><i>Carré de l'Est</i></p> <p><i>Compote biscuitée</i></p>	<p><i><u>Salade Volga</u> : Macédoine, surimi, crevettes, olives noires, mayonnaise.</i></p> <p><i><u>Légumes panachés à la lyonnaise</u> : Mélange de légumes aux oignons.</i></p> <p><i><u>Fish and chips</u> : Poisson pané, frites et sauce tartare.</i></p> <p><i><u>Fromages /laitages et desserts préconisés dans le plan alimentaire</u></i> <i><u>vbf</u> : Viande bovine française</i> <i>* : Plat contenant du porc</i></p>




# ARMOR CUISINE



## MENUS CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 21 au 25 décembre 2015

LUNDI	MARDI
<p><i>Crêpe au fromage</i></p> <p><i>Emincé de porc sauce aux pruneaux*</i></p> <p><i>Petits pois</i></p> <p><i>Pommes vapeur</i></p> <p><u><i>Fromage frais aromatisé</i></u></p> <p><u><i>Fruit</i></u></p>	<p><i>Concombres au fromage blanc</i></p> <p><i>Poisson meunière</i></p> <p><i>Potatoes</i></p> <p><u><i>Pont l'évêque</i></u></p> <p><u><i>Liégeois vanille</i></u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Riz niçois</i></p> <p><i>Endives au jambon* (p.c)</i></p> <p><i>Kiri</i></p> <p><i>Abricots au sirop</i></p>	<p><i>Sardine à la tomate</i></p> <p><i>Pavé de poisson mariné à l'huile d'olive</i></p> <p><i>Haricots beurre</i></p> <p><i>Chanteneige</i></p> <p><u><i>Gâteau marbré au chocolat</i></u></p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
	<p><u><i>Salade fermière</i></u> : Pommes de terre, tomates, haricots verts, jambon de dinde.</p> <p><u><i>Salade arlequin</i></u> : Pâtes, tomates, jambon de dinde, maïs, olives noires.</p> <p><u><i>Riz niçois</i></u> : Riz, tomates, haricots verts, poivrons, olives noires, oignons.</p> <p><u><i>Fromages /laitages et desserts préconisés dans le plan alimentaire</i></u></p> <p><u><i>vbf</i></u> : Viande bovine française</p> <p>* : Plat contenant du porc</p>





# ARMOR CUISINE



## MENUS CENTRE DE LOISIRS

*Semaine du 28 décembre 2015 au 1er janvier 2016*

LUNDI	MARDI
<p><i>Pomelos</i></p> <p><i>Saucisse de Toulouse*</i></p> <p><i>Pommes campagnardes</i></p> <p><u><i>Camembert</i></u></p> <p><u><i>Banane sauce chocolat</i></u></p>	<p><i>Pommes de terre niçoise</i></p> <p><i>Saumonette sauce crustacés</i></p> <p><i>Riz pilaf</i></p> <p><u><i>Carré frais</i></u></p> <p><u><i>Fruit</i></u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Terrine de poisson sauce ciboulette</i></p> <p><i>Sauté de volaille sauce forestière</i></p> <p><i>Purée de chou-fleur</i></p> <p><i>Kiri</i></p> <p><u><i>Quatre quart aux fruits « maison »</i></u></p>	<p><i>Taboulé</i></p> <p><i>Rôti de dinde à la moutarde</i></p> <p><i>Petits pois</i></p> <p><u><i>Petits suisses sucrés</i></u></p> <p><i>Pâtisserie</i></p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p><b><i>FERIE</i></b></p>	<p><u><i>Salade strasbourgeoise</i></u> : Pommes de terre, oignons, saucisses de Francfort</p> <p><u><i>Pommes de terre niçoise</i></u> : Pommes de terre, tomates, olives, thon</p> <p><u><i>Fromages /laitages et desserts</i></u> préconisés dans le plan alimentaire</p> <p><u><i>vbf</i></u> : Viande bovine française</p> <p>* : Plat contenant du porc</p>