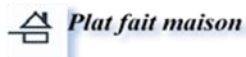


# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS Centres de loisirs Semaine du 10 au 14 juillet 2023




LUNDI	MARDI
<p>Melon</p> <p>Paupiette de veau </p> <p>Coquillettes</p> <p>Edam</p> <p>Compote pommes-poires</p> <p><i>Substitution :</i> <i>SV : Thon sauce tomate</i></p>	<p>Tarte aux poireaux</p> <p>Poisson pané</p> <p>Mijoté de légumes </p> <p>Tomme noire</p> <p>Abricot</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Concombres au yaourt</p> <p>Sauté de poulet aux oignons</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pêche</p> <p><i>Substitution :</i> <i>SV : Poisson en sauce</i></p>	 <p><i>Œuf dur mayonnaise</i></p> <p><i>Crêpe au fromage</i></p> <p><i>Haricots verts persillés</i></p> <p><i>Tarte au flan</i> </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li><li>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</li><li>➤ * Plat contenant du porc</li></ul>

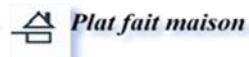


# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS Centres de loisirs Semaine du 17 au 21 juillet 2023

LUNDI	MARDI
<p><i>Betteraves maïs vinaigrette</i></p> <p><i>Sauté de veau aux olives</i></p> <p><i>Haricots verts persillés</i></p> <p><i>Petit-suisse sucré</i></p> <p><i>Madeleine</i></p> <p><i>Substitution :</i> <i>S/V : Poisson aux olives</i></p>	<p><i>Carottes râpées</i></p> <p><i>Steak haché à l'échalote</i> </p> <p><i>Purée</i></p> <p><i>Brie</i></p> <p><i>Liégeois vanille</i></p> <p><i>Substitution :</i> <i>S/V : Poisson meunière</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Pastèque</i> </p> <p><i>Petit salé aux lentilles* (pc)</i> </p> <p><i>Emmental</i></p> <p><i>Salade de fruits frais</i></p> <p><i>Substitution :</i> <i>S/P : Rôti de dinde + lentilles au jus</i> <i>S/V : Boulettes sarrasin + lentilles au jus</i></p>	 <p><i>Tomate vinaigrette</i></p> <p><i>Lasagnes à la provençale (pc)</i></p> <p><i>Yaourt nature</i></p> <p><i>Nectarine</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Surimi mayonnaise</i></p> <p><i>Filet de colin gratiné au fromage</i> </p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>Samos</i></p> <p><i>Banane</i></p>	<p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤  <i>Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</i></p> <p>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></p>

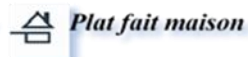


# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS Centres de loisirs Semaine du 24 au 28 juillet 2023

LUNDI	MARDI
<p>Pastèque</p> <p>Escalope de dinde sauce tomate</p> <p>Fusilli</p> <p>Saint-Bricet</p> <p>Nectarine</p> <p><i>Substitution :</i> S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Galopin de veau aux champignons</p> <p>Haricots verts</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Flan nappé caramel</p> <p><i>Substitution :</i> S/V : Feuilleté de poisson</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p><u>Melon</u></p> <p><u>Omelette au fromage</u></p> <p><u>Pommes rissolées</u></p> <p><u>Yaourt à boire</u></p>	<p>Salade grecque ☺</p> <p>Boulettes de volaille sauce provençale</p> <p>Semoule</p> <p>Pont l'Evêque</p> <p>Pêche</p> <p><i>Substitution :</i> S/V : Boulettes de sarrasin</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade de riz</p> <p>Filet de colin poêlé au beurre </p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Kiri</p> <p>Quatre-quarts ☺</p>	<p><u>Salade grecque</u> : concombre, tomate, fêta, oignons rouges, olives noires</p> <p><u>Salade de riz</u> : Riz, thon, maïs, olives vertes</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>

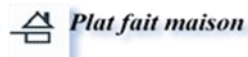


# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS Centres de loisirs Semaine du 31 juillet au 04 août 2023




LUNDI	MARDI
<p>Tomate</p> <p>Sauté de poulet au citron vert</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Compote de pommes <i>Substitution :</i> S/V : pané fromage épinards</p>	<p>Pâté de campagne*</p> <p>Paupiette de dinde aux herbes</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Pêche <i>Substitution :</i> S/P : Pâté de volaille S/V : Colin en sauce</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pizza</p> <p>Filet de hoki meunière</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Mimolette</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Croque-Monsieur et salade composée (pc) </p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Banane</p> <p><i>Substitution :</i> S/V : Chili végétarien</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p><i>Salade coleslaw</i></p> <p><i>Raviolini ricotta et épinards (pc)</i></p> <p><i>Pâtisserie</i></p>	<p><i>Salade coleslaw : chou blanc, carottes, mayonnaise</i></p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤  <i>Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</i></p> <p>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></p>

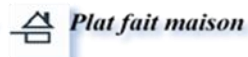


# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS Centres de loisirs Semaine du 07 au 11 août 2023



LUNDI	MARDI
<p>Melon</p> <p>Paella (pc) ☺</p> <p>Tartare nature</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p><i>Substitution :</i> S/V : Paëlla de la mer</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Jambon*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Nectarine</p> <p><i>Substitution :</i> S/P : Rôti de dinde S/V : Poisson mariné</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salami *</p> <p>Escalope de poulet au jus</p> <p>Gratin de légumes ☺</p> <p>Camembert</p> <p>Banane</p> <p><i>Substitution :</i> S/P : Roulade de volaille S/V : Omelette</p>	 <p>Salade surprise ☺</p> <p>Pané fromagé</p> <p>Haricots verts</p> <p>Compote de pommes</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade parisienne ☺</p> <p>Filet de lieu au beurre citronné </p> <p>Petits pois</p> <p>Cantal</p> <p>Eclaire au chocolat</p> <p><i>Substitution :</i> S/V : Salade parisienne sans viande</p>	<p><u>Salade parisienne</u> : pommes de terre, tomate, jambon de dinde, mais</p> <p><u>Salade surprise</u> : pâtes, tomate, mais</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>

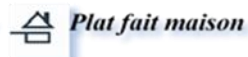


# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS Centres de loisirs Semaine du 14 au 18 août 2022




LUNDI	MARDI
<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Lasagnes Bolognaise (pc) </p> <p>Boursin nature</p> <p>Poire</p> <p><i>Substitution :</i> S/V : Bolognaise au poisson</p>	
MERCREDI	JEUDI
<p>Pastèque</p> <p>Steak haché ketchup </p> <p>Frites</p> <p>Tome blanche</p> <p>Compote de pommes</p> <p><i>Substitution :</i> S/V : Boulettes de sarrasin à l'indienne</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Poisson façon papillote </p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Chantailou</p> <p>Gâteau au yaourt </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li><li>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</li><li>➤ * Plat contenant du porc</li></ul>



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS Centres de loisirs Semaine du 21 au 25 août 2023

LUNDI	MARDI
<p>Crêpe jambon fromage*</p> <p>Sauté de dinde marengo</p> <p>Poêlée de légumes forestière ☰</p> <p>Yaourt à la vanille</p> <p>Nectarine</p> <p><i>Substitution :</i> S/P : Crêpe au fromage S/V : Poisson pané</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Rôti de dinde à la crème</p> <p>Penne</p> <p>Rondelé au sel de Guérande</p> <p>Compote de pommes fraises</p> <p><i>Substitution :</i> S/V : Pâtes au thon</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Melon</p> <p>Tomate farcie et riz (pc) ☰ </p> <p>Emmental</p> <p>Far breton aux poires ☰</p> <p><i>Substitution :</i> S/V : Poisson en sauce</p>	 <p><u>Œuf dur mayonnaise</u></p> <p><u>Pizza au fromage et salade composé</u></p> <p><u>Banane</u></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade Russe ☰</p> <p>Filet de hoki pané</p> <p>Chou-fleur au fromage</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



MSC Pêche  
Durable



Plat fait maison



Haute Valeur  
Environnementale






Produit Issu de l'agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Protégée

## MENUS Centres de Loisirs Semaine du 28 au 31 août 2023

LUNDI - Centres de loisirs	MARDI - Centres de loisirs
<p>Tomate</p> <p>Rosbeef froid</p> <p>Taboulé ☺</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Prune</p> <p><i>Substitution :</i> S/V : Nuggets de poisson</p>	<p>Melon</p> <p>Poulet rôti ☺</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Gouda</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p><i>Substitution :</i> S/V : Omelette au fromage</p>
MERCREDI - Centres de loisirs	JEUDI - Centre de loisirs
<p>Pastèque</p> <p>Chipolatas grillées*</p> <p>Brocolis et carottes</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Gaufre</p> <p><i>Substitution :</i> S/P : Saucisse de volaille grillée S/V : Poisson en sauce</p>	 <p><i>Betteraves vinaigrette</i></p> <p><i>Omelette basquaise</i></p> <p><i>Purée</i></p> <p><i>Kiri</i></p> <p><i>Poire</i></p>
VENDREDI- Centres de loisirs	« INFORMATIONS »
<p>Salade de maïs</p> <p>Colin sauce tomate </p> <p>Fusilli</p> <p>Emmental</p> <p>Pêche</p>	<p>&gt; L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>&gt;  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>&gt; * Plat contenant du porc</p>

