

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>Compote pommes-poires</p> <p><i>Substitution :</i> S/V : Thon sauce tomate</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>Pêche</p> <p><i>Substitution :</i> S/V : Poisson en sauce</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">➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités➤ * Plat contenant du porc



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Centres de loisirs

Semaine du 17 au 21 juillet 2023

LUNDI	MARDI
<p>Sauté de veau aux olives</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Petit-suisse sucré</p> <p>Madeleine</p> <p><i>Substitution :</i> S/V : Poisson aux olives</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Steak haché à l'échalote </p> <p>Purée</p> <p>Liégeois vanille</p> <p><i>Substitution :</i> S/V : Poisson meunière</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pastèque </p> <p>Petit salé aux lentilles* (pc) </p> <p>Emmental</p> <p><i>Substitution :</i> S/P : Rôti de dinde + lentilles au jus S/V : Boulettes sarrasin + lentilles au jus</p>	 <p><i>Lasagnes à la provençale (pc)</i></p> <p><i>Yaourt nature</i></p> <p><i>Nectarine</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Surimi mayonnaise</p> <p>Filet de colin gratiné au fromage </p> <p>Riz</p> <p>Mousse 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>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Centres de loisirs Semaine du 24 au 28 juillet 2023

LUNDI	MARDI
<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>Concombres vinaigrette</p> <p>Galopin de veau aux champignons</p> <p>Haricots verts</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>Pêche</p> <p><i>Substitution :</i> S/V : Boulettes de sarrasin</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<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, mais, 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>Compote de pommes</p> <p><i>Substitution :</i> S/V : pané fromage épinards</p>	<p>Paupiette de dinde aux herbes</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Pêche</p> <p><i>Substitution :</i> S/P : Pâté de volaille S/V : Colin en sauce</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Filet de hoki meunière</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Mimolette</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Ouf dur mayonnaise</p> <p>Croque-Monsieur et salade composée (pe) ☺</p> <p>Banane</p> <p><i>Substitution :</i> S/V : Chili végétarien</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p><u>Salade coleslaw</u></p> <p><u>Raviolini ricotta et épinards (pc)</u></p> <p><u>Pâtisserie</u></p>	<p>Salade coleslaw : chou blanc, carottes, mayonnaise</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> <p>➤</p>

