

MENUS

Semaine du 02 au 06 septembre 2019

LUNDI	MARDI
 <p>Melon</p> <p>Lasagnes à la bolognaise (pc) </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Brownies</p>	<p>Betteraves vinaigrette au miel</p> <p>Filet de colin mariné au citron et à l'huile d'olive</p> <p>Riz aux légumes</p> <p><u>Fromage blanc sucré</u></p> <p><u>Fruit</u> </p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Salade arlequin</p> <p>Sauté de dinde sauce basquaise</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p><u>Camembert</u> </p> <p>Compote de pommes </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade brésilienne</p> <p>Rôti de porc à la moutarde*</p> <p>Petits pois</p> <p><u>Fromage frais aux fruits</u> </p> <p><u>Fruit</u> </p>	<p><u>Salade brésilienne</u> : Cœurs de palmiers, tomates, maïs.</p> <p><u>Salade baltique</u> : Macédoine, surimi, crevette, œuf dur, mayonnaise.</p> <p><u>Salade arlequin</u> : Pâtes, tomates, maïs, olives noires, jambon de dinde.</p> <p><u>Tajine d'agneau aux pruneaux</u> : Sauté d'agneau, fruits secs, pruneaux, semoule.</p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></p> <p> : Viande bovine française</p> <p> : Produit local</p> <p>* : Plat contenant du porc</p> <p><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

MENUS

Semaine du 09 au 13 septembre 2019

LUNDI	MARDI
<p><i>Flammekueche saumon et brocolis</i></p> <p><i>Paleron de bœuf sce tomates et cornichons</i> </p> <p><i>Mitonnée de légumes</i></p> <p><i>Yaourt sucré</i>  </p> <p><i>Compote pommes fraises</i> </p>	<p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Hachis Parmentier (pc)</i>  </p> <p><i>Tomme noire</i></p> <p><i>Pastel de nata</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Œuf dur mayonnaise</i> </p> <p><i>Grignotine de porc sauce barbecue*</i></p> <p><i>Chou-fleur au fromage</i></p> <p><i>Fromage blanc nature</i></p> <p><i>Fruit</i></p>
 VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Tomates multicolores vinaigrette</i></p> <p><i>Nuggets de poisson et ketchup</i></p> <p><i>Haricots beurre</i></p> <p><i>Coulommiers</i></p> <p><i>Quatre-quarts</i></p>	<p><i>Salade du Nord</i> : Pdt, haricots verts, carottes, maïs, vinaigrette.</p> <p><i>Sauce verte</i> : Epinards, huile d'olive, citron, persil.</p> <p><i>Salade composée</i> : Tomates, salade verte, maïs.</p> <p><i>Mitonnée de légumes</i> : Carottes, chou-fleur, haricots plats</p> <p><i>Pizza Tex Mex</i> : Poulet sauce barbecue, poivrons, fromage</p> <p><i>Salade exotique</i> : Chou blanc, carottes râpées, germes de soja, maïs.</p> <p> : <i>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</i></p> <p> : <i>Viande bovine française</i></p> <p> : <i>Produit local</i></p> <p>* : <i>Plat contenant du porc</i></p> <p><u>En souligné</u> : <i>Les préconisations conformes au plan alimentaire</i></p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

MENUS

Semaine du 16 au 20 septembre 2019

LUNDI	MARDI
<p>Melon</p> <p>Rôti de dinde aux champignons</p> <p>Farfalle au gruyère</p> <p><u>Yaourt aux fruits mixés</u></p> <p><u>Fruit</u> </p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Colin gratiné au fromage</p> <p>Semoule au beurre</p> <p>Tome blanche</p> <p><u>Gâteau basque</u></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Rôti de veau aux herbes de Provence</p> <p>Haricots verts</p> <p><u>Edam</u></p> <p>Compote de pommes  </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade fraîcheur </p> <p>Escalope de poulet grillé</p> <p>Spaghetti</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p><u>Fruit</u></p>	<p><u>Salade fraîcheur</u> : Radis, carottes, céleri</p> <p><u>Salade Athéna</u> : Concombres, tomates, féta, olives noires, oignons rouges.</p> <p><u>Tarte aux pépites du jardin</u> : Pépites de lentilles, carottes, oignons.</p> <p><u>Duo de céréales à l'italienne</u> : Boulghour, quinoa, tomates</p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></p> <p> : Viande bovine française</p> <p> : <u>Produit local</u></p> <p>* : Plat contenant du porc</p> <p><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

MENUS

Semaine du 23 au 27 septembre 2019

LUNDI	MARDI
<p>Radis beurre</p> <p>Petit salé aux lentilles* (pc) </p> <p>Lentilles vertes</p> <p><u>Camembert</u> </p> <p><u>Mousse au marron</u></p>	<p>Concombres à la crème et à la menthe </p> <p>Rôti de bœuf sauce niçoise </p> <p>Gratin d'épinards</p> <p><u>Gouda</u></p> <p><u>Gâteau de semoule</u></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Carottes râpées vinaigrette à l'orange </p> <p>Gratin de penne au jambon de dinde et parmesan </p> <p>Rondelé aux noix</p> <p><u>Eclair au chocolat</u></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade verte</p> <p>Hoki poêlé au beurre</p> <p>Purée</p> <p><u>Petit suisse nature</u> </p> <p><u>Fruit</u></p>	<p><u>Salade vigneronne</u> : Céleri, saucisse de Francfort, raisins secs, mayonnaise.</p> <p><u>Salade d'automne</u> : Salade verte, radis, noix, emmental</p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></p> <p> : Viande bovine française</p> <p> : Produit local</p> <p>* : Plat contenant du porc</p> <p><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine 30 septembre au 04 octobre 2019

LUNDI	MARDI
<p><i>Endives aux poires</i></p> <p><i>Pilon de poulet mariné rôti</i>  </p> <p><i>Frites</i></p> <p><i>Tomme noire</i></p> <p><i>Crème dessert chocolat</i></p>	<p><i>Salade de riz à la niçoise</i></p> <p><i>Paupiette de dinde aux champignons</i></p> <p><i>Jardinière de légumes</i></p> <p><i>Saint-Bricet</i></p> <p><i>Fruit</i> </p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Melon</i></p> <p><i>Chili con carne (pc)</i>  </p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>Fromage frais sucré</i></p> <p><i>Flan vanille</i></p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Salami*</i></p> <p><i>Filet de hoki meunière et citron</i></p> <p><i>Gratin de légumes du jardin</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i> </p> <p><i>Fruit</i> </p>	<p><i>Gratin de légumes du jardin</i> : carottes, haricots plats et poireaux</p> <p><i>Salade de riz à la niçoise</i> : riz, poivrons, tomates, olives, oignons</p> <p><i>Tortilla</i> : Oignons et chorizo.</p> <p> : <i>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</i></p> <p> : <i>Viande bovine française</i></p> <p> : <i>Produit local</i></p> <p>* : <i>Plat contenant du porc</i></p> <p><i>En souligné</i> : <i>Les préconisations conformes au plan alimentaire</i></p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

Semaine du goût

Du 07 au 11 octobre 2019



MENUS

Semaine du 14 au 18 octobre 2019

LUNDI	MARDI
<p>Tomate antiboise</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Fusilli au beurre</p> <p>Brebicrème</p> <p>Poires au sirop</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Filet de colin mariné à la provençale</p> <p>Purée</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Fruit </p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Quiche lorraine *</p> <p>Rôti de porc au caramel *</p> <p>Légumes du pot</p> <p>Cheddar</p> <p>Flan au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade surprise</p> <p>Steak haché de bœuf </p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Fruit </p>	<p><u>Salade surprise</u> : Pâtes, tomates, maïs, mayonnaise.</p> <p><u>Légumes du pot</u> : Carottes, navets, pommes de terre.</p> <p><u>Tomate antiboise</u> : Thon, poivrons, olives noires.</p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></p> <p> : Viande bovine française</p> <p> : Produit local</p> <p>* : Plat contenant du porc</p> <p><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »