

# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

**MENUS CONCHES SUR GONDOIRE**

**Semaine du 03 au 07 janvier 2022**

LUNDI	MARDI
<p>Pamplemousse</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Courgettes et pommes de terre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Clémentine </p>	 <p>Salade de concombres </p> <p>Tomate farcie veggi 's</p> <p>Riz</p> <p>Kiri </p> <p>Mousse au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Salade verte  vinaigrette à l'orange</p> <p>Parmentier de canard (pc) </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Galette des rois </p> 
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Filet de colin meunière</p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Tomme noire</p> <p>Pomme </p>	<p>S/P : sans porc</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS CONCHES SUR GONDOIRE

Semaine du 10 au 14 janvier 2022

LUNDI	MARDI
<p><i>Accras de poisson</i></p> <p><i>Rissolette de veau</i></p> <p><i>Gratin de ratatouille</i></p> <p><i>Yaourt aux fruits mixés</i> </p> <p><i>Kiwi</i></p>	<p><i>Chou blanc aux raisins secs</i></p> <p><i>Sauté de dinde vallée d'Auge</i></p> <p><i>Penne</i></p> <p><i>Emmental</i> </p> <p><i>Eclair au chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p><i><u>Betteraves mimosa</u></i></p> <p><i><u>Chili végétarien (pc)</u></i> </p> <p><i><u>Tartare nature</u></i></p> <p><i><u>Chocolat Liégeois</u></i> </p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p><i>Crêpe au fromage</i></p> <p><i>Filet de merlu citronné</i> </p> <p><i>Haricots verts persillés</i></p> <p><i>Fromage frais aromatisé</i></p> <p><i>Quatre-quarts</i></p>	<p><i><u>Chili végétarien</u></i> : égrainé de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz</p> <p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></li><li>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></li></ul>



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS CONCHES SUR GONDOIRE

Semaine du 17 janvier au 21 janvier 2022

LUNDI	MARDI
<p><i>Pomelos en quartiers</i></p> <p><i>Saucisses de Strasbourg*</i></p> <p><i>Coquillettes</i></p> <p><i>Vache qui rit</i></p> <p><i>Orange</i> </p> <p><u>Substitution</u> S/P : Saucisse de volaille</p>	<p><i>Carottes râpées</i></p> <p><i>Filet de lieu sauce citron vert</i> </p> <p><i>Lentilles vertes</i></p> <p><i>Petit moulé</i></p> <p><i>Gâteau basque</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Rosini au thon</i></p> <p><i>Colombo de veau (pc)</i> </p> <p><i>Fromage frais aux fruits</i> </p> <p><i>Banane</i></p>
VENREDI	INFORMATIONS
 <p><i>Tarte aux trois fromages</i></p> <p><i>Green Burger</i></p> <p><i>Purée de potiron</i></p> <p><i>Compote de pommes fraises</i> </p>	<p><u>Colombo de veau</u> : courgettes, pdt, tomates, sauce au curry.</p> <p><u>Rosini au thon</u> : Rosini(pâtes), thon, tomates</p> <p><u>Green Burger</u> : quinoa rouge, brocolis, petit pois, chou frisé</p> <p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></li><li>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></li></ul>

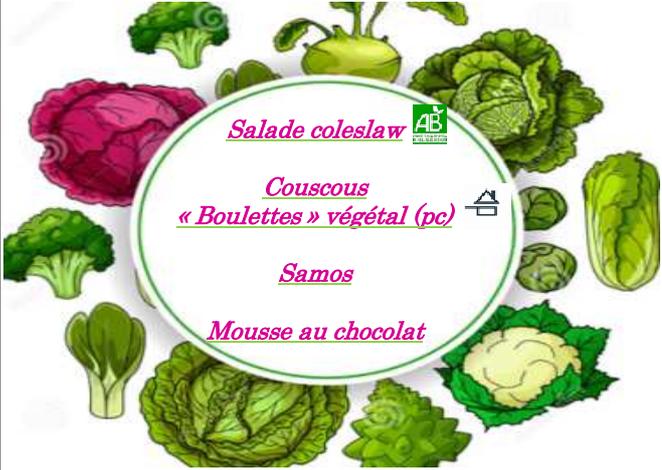


# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS CONCHES SUR GONDOIRE

Semaine du 24 au 28 janvier 2022

LUNDI	MARDI
<p>Tomates et maïs </p> <p>Aiguillettes de poulet corn-flakes</p> <p>Ebly aux champignons</p> <p>Edam</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Salade d'endives  et poires</p> <p>Mitonné de bœuf aux oignons </p> <p>Chou-fleur et brocolis</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Clémentine</p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p>Salade coleslaw </p> <p>Couscous « Boulettes » végétal (pc) </p> <p>Samos</p> <p>Mousse au chocolat</p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Haricots verts </p> <p>Cantal </p> <p>Kiwi </p>	<p><u>Couscous végétal</u> : boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous.</p> <p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li><li>➤ * Plat contenant du porc</li></ul>



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

**MENUS CONCHES SUR GONDOIRE**

**Semaine du 31 janvier au 04 février 2022**

LUNDI	MARDI
<p>Salade de l'Ouest</p> <p>Filet de poulet sauce chasseur</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Pomme </p>	 <p>Nems au poulet</p> <p>Grignotines de porc sauce asiatique*</p> <p>Riz cantonais</p> <p>Litchi au sirop <u>Substitution</u></p> <p><i>S/P</i> : Sauté de poulet sauce asiatique</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Salade verte </p> <p>Hachis parmentier (pc)  </p> <p>Emmental </p> <p>Orange</p>
VENREDI	INFORMATIONS
 <p><u>Pizza au fromage</u></p> <p><u>Œufs durs</u>  <u>et épinards</u> </p> <p><u>Sauce mornay (pc)</u></p> <p><u>Petit suisse aux fruits</u> </p> <p><u>Gâteau au chocolat</u></p>	<p><u>Salade de l'Ouest</u> : fonds d'artichauts, tomates, maïs.</p> <p><u>Sauce chasseur</u> : Oignons et champignons</p> <p><u>Sauce asiatique</u> : Vinaigre de vin blanc, miel, sauce soja, graine de sésame, gingembre, ail, oignons, poivre.</p> <p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li><li>➤ * Plat contenant du porc</li></ul>



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

**MENUS CONCHES SUR GONDOIRE**

**Semaine du 07 au 11 février 2022**

LUNDI	MARDI
<p><i>Sardine à la tomate</i></p> <p><i>Poulet rôti</i></p> <p><i>Beignets de brocolis</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i> </p> <p><i>Flan vanille</i></p>	<p><i>Tomate mimosa</i></p> <p><i>Moules marinières</i></p> <p><i>Frites</i></p> <p><i>Yaourt aux fruits mixés</i></p> <p><i>Poire</i> </p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p><i>Samoussa aux légumes</i></p> <p><i>Omelette</i></p> <p><i>Chou-fleur au fromage</i> </p> <p><i>Petit moulé</i></p> <p><i>Compote de pommes</i> </p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p><i>Mortadelle de volaille</i></p> <p><i>Feuilleté de poisson au beurre blanc</i></p> <p><i>Epinards à la crème</i> </p> <p><i>Fromage frais sucré</i></p> <p><i>Cookies à la vanille et aux pépites de chocolat</i></p>	<p><i>S/P : sans porc</i></p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></p>



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

**MENUS CONCHES SUR GONDOIRE**

**Semaine du 14 au 18 février 2022**

LUNDI	MARDI
<p><i>Salade de tortis napolitaine</i></p> <p><i>Bœuf mironton</i> </p> <p><i>Gratin de courgettes et tomates</i></p> <p><i>Carré frais</i></p> <p><i>Pomme</i> </p>	 <p><i>Œuf dur</i>  <i>mayonnaise</i></p> <p><i>Boulettes de sarrasin</i> <i>Haricots verts persillés</i></p> <p><i>Yaourt sucré</i>  <i>Orange sanguine</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Terrine de légumes mayonnaise</i></p> <p><i>Boulettes d'agneaux à la tomate</i></p> <p><i>Boulghour</i></p> <p><i>Petit suisse aux fruits</i> </p> <p><i>Brownies</i></p>
VENREDI	INFORMATIONS
<p><i>Salade verte</i>  <i>et croûtons vinaigrette à l'échalote</i></p> <p><i>Poisson meunière</i> </p> <p><i>Röstis aux légumes</i></p> <p><i>Cheddar</i></p> <p><i>Madeleine</i> </p>	<p><i>Salade de tortis napolitaine</i> : tortis, tomates, olives, basilic, vinaigrette.</p> <p><i>S/P : sans porc</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></li><li>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></li></ul>



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS CONCHES SUR GONDOIRE

Semaine du 07 au 11 mars 2022

LUNDI	MARDI
<p><i>Saucisson à l'ail*</i></p> <p><i>Aiguillettes de poulet sauce tomate</i></p> <p><i>Farfalle</i></p> <p><i>Coulommiers</i></p> <p><i>Pomme</i> </p> <p><u>Substitution</u> S/P : Terrine de légumes</p>	<p><i>Salade Louisiane</i></p> <p><i>Boulettes de volaille façon kefta</i></p> <p><i>Poêlée de légumes</i></p> <p><i>Faisselle</i> </p> <p><i>Madeleine pépites au chocolat</i> </p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p><i>Œuf dur mayonnaise</i> </p> <p><i>Galette de riz, lentilles colombo</i> <i>Haricots verts persillés</i></p> <p><i>Petit suisse nature</i> </p> <p><i>Eclair au chocolat</i></p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p><i>Salade de radis aux abricots secs</i></p> <p><i>Brandade de poissons (pc)</i> </p> <p><i>Semoule garnie</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i> </p> <p><i>Clémentine</i></p>	<p><u>Salade Louisiane</u> : maïs, haricots rouges, tomates</p> <p><u>Boulettes de volaille façon kefta</u> : poulet, tomates, oignons, persil, menthe</p> <p><u>Galette de riz, lentilles colombo</u> : riz, blé, lentilles, épice colo</p> <p>mbo, blanc d'œuf, basilic, persil, cardamome.</p> <p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></li><li>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></li></ul>



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS CONCHES SUR GONDOIRE

Semaine du 14 au 18 mars 2022

LUNDI	MARDI
<p><i>Quiche lorraine*</i></p> <p><i>Nuggets de poulet</i></p> <p><i>Jeunes carottes</i></p> <p><i>Tomme blanche</i></p> <p><i>Orange</i></p> <p><u>Substitution</u> S/P : Friand au fromage</p>	<p><i>Tomate vinaigrette</i></p> <p><i>Steak haché sauce au fromage</i> </p> <p><i>Frites</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i> </p> <p><i>Fondant au chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Pomelos en quartiers</i></p> <p><i>Feuilleté de poisson beurre blanc</i></p> <p><i>Gratin d'épinards</i> </p> <p><i>Brie</i></p> <p><i>Gâteau de semoule</i></p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
 <p><i>Concombre bulgare</i> </p> <p><i>Falafels à la sauce tomate</i></p> <p><i>Boulghour</i></p> <p><i>Compote de pommes et biscuit</i> </p>	<p><i>Concombre bulgare</i> : crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre.</p> <p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></li><li>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></li></ul>



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS CONCHES SUR GONDOIRE

Semaine du 21 au 25 mars 2022

LUNDI	MARDI
<p>Radis beurre</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Liégeois vanille </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette à l'orange </p> <p>Colin gratiné au fromage </p> <p>Macaroni</p> <p>Coulommiers</p> <p>Pomme </p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><b>MENU DU PRINTEMPS</b></p> 
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
 <p><u>Salade verte</u></p> <p><u>Parmentier de légumes (pc)</u> </p> <p><u>Fromage blanc sucré</u> </p> <p><u>Cookies vanille et aux pépites de chocolat</u></p>	<p><u>Parmentier de légumes</u> : purée de pommes de terre, carottes, haricots rouges, fèves, poivrons, oignons, tomates</p> <p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u></li><li>➤ <u>* Plat contenant du porc</u></li></ul>



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

**MENUS CONCHES SUR GONDOIRE**

**Semaine du 28 mars au 01 avril 2022**

LUNDI	MARDI
<p><i>Salade de maïs au thon</i></p> <p><i>Paupiette de veau au jus</i></p> <p><i>Riz à la tomate</i></p> <p><i>Gouda</i></p> <p><i>Orange</i> </p>	 <p><i>Tomates mozzarella</i></p> <p><i>Lasagnes à la provençale (pc)</i> </p> <p><i>Mousse au chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Salade fantaisie</i></p> <p><i>Palette de porc à la diable *</i></p> <p><i>Beignets de courgettes</i></p> <p><i>Petit suisse nature</i> </p> <p><i>Flan nappé caramel</i></p> <p><i>Substitution</i> <i>S/P : Rôti de dinde</i></p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p><i>Concombre à la crème</i> </p> <p><i>Filet de poisson pané</i> </p> <p><i>Duo de carottes</i> </p> <p><i>Samos</i></p> <p><i>Banane</i> </p>	<p><i>Salade fantaisie</i> : pdt, tomate, maïs, concombre, olive verte</p> <p><i>Lasagnes à la provençale</i> : pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental</p> <p><b>S/P : sans porc</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></li><li>➤ <b>* Plat contenant du porc</b></li></ul>



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS CONCHES SUR GONDOIRE

Semaine du 04 au 08 avril 2022

LUNDI	MARDI
<p>Radis beurre </p> <p>Rissolette de veau</p> <p>Pommes vapeur persillées</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Ananas</p>	<p>Salade fermière</p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Banane </p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p><i>Salade Marco Polo</i> </p> <p><i>Pizza au fromage et salade verte (pc)</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i> </p> <p><i>Pâtisserie</i></p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p>Friand au fromage</p> <p>Beignets de calamars et sauce tartare</p> <p>Fusilli</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Liégeois vanille </p>	<p><u>Salade Marco Polo</u> : pâtes, surimi, poivrons, mayonnaise, persil</p> <p><u>Salade fermière</u> : pdt, tomate, jambon de dinde, maïs.</p> <p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></li><li>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></li></ul>



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

**MENUS CONCHES SUR GONDOIRE**

*Semaine du 11 au 15 avril 2022*

LUNDI	MARDI
 <p><u>Cœuf dur</u>  <i>(mayonnaise en dosette)</i></p> <p><u>Curry de lentilles (pc)</u> </p> <p><u>Yaourt au sucre de canne</u></p> <p><u>Poire</u></p>	<p><i>Sardine à l'huile</i></p> <p><i>Escalope de poulet pané</i></p> <p><i>Beignets de brocolis</i></p> <p><i>Chanteneige</i></p> <p><i>Kiwi</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p><i>Carottes râpées</i></p> <p><i>Aiguillettes de saumon meunière</i></p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i></p> <p><i>Banane</i> </p>	<p><i>Curry de lentilles</i> : lentilles, carottes, petit-pois, pommes de terre, oignons, persil.</p> <p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></li><li>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></li></ul>



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS CONCHES SUR GONDOIRE

Semaine du 18 au 22 avril 2022

LUNDI	MARDI
	<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts persillés </p> <p>St Môret</p> <p>Compote de pommes </p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p><u>Betteraves</u>  <u>vinaigrette</u></p> <p><u>Parmentier de légumes (pc)</u></p> <p><u>Yaourt sucré</u> </p> <p><u>Pomme</u> </p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p>Salade du Puy</p> <p>Colin meunière et citron</p> <p>Pommes röstis</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Gâteau marbré au chocolat</p>	<p><u>Salade du Puy</u> : lentilles, carottes, maïs, échalote</p> <p><u>Parmentier de légumes</u> : purée de pommes de terre, carottes, haricots rouges, fèves, poivrons, oignons, tomates</p> <p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u></li><li>➤ * <u>Plat contenant du porc</u></li></ul>

