

MENUS CONCHES SUR GONDOIRE Semaine du 07 au 11 novembre 2022

LUNDI	MARDI
<p><i>Betteraves à l'échalote</i></p> <p><i>Pilon de poulet mariné rôti</i> </p> <p><i>Coquillettes</i></p> <p><i>Yaourt aux fruits mixés</i></p> <p><i>Orange</i></p>	<p><i>Tomate au thon</i></p> <p><i>Bœuf bourguignon (pc)</i>  </p> <p><i>Tomme blanche</i></p> <p><i>Compote de pommes</i> </p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Œuf dur mayonnaise</i></p> <p><i>Nuggets de poissons</i></p> <p><i>Gratin de chou-fleur</i> </p> <p><i>Edam</i></p> <p><i>Quatre quarts</i></p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
	<p><i>S/P : Sans porc</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i>➤ <i>* Plat contenant du porc</i>

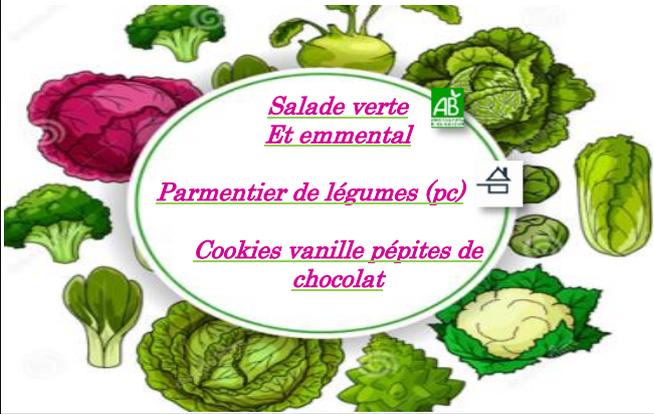


armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS CONCHES SUR GONDOIRE

Semaine du 14 au 18 novembre 2022

LUNDI	MARDI
<p><i>Betteraves maïs vinaigrette</i></p> <p><i>Lasagnes bolognaises (pc)</i></p> <p><i>Fromage frais aux fruits</i> </p> <p><i>Poire</i> </p>	 <p><i>Salade verte</i>  <i>Et emmental</i></p> <p><i>Parmentier de légumes (pc)</i> </p> <p><i>Cookies vanille pépites de chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Pizza</i></p> <p><i>Rôti de veau aux herbes</i></p> <p><i>Gratin d'épinards</i> </p> <p><i>Kiri</i> </p> <p><i>Raisin</i></p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Salade de légumes à l'italienne</i></p> <p><i>Poisson poêlé au beurre</i></p> <p><i>Pommes darphins</i></p> <p><i>Yaourt sucré</i> </p> <p><i>Kaki</i></p>	<p><i>Salade de légumes à l'italienne</i> : brocolis, fenouil, carottes, haricots plats.</p> <p><i>Parmentier de légumes</i> : purée de pommes de terre, carottes, haricots rouges, fèves, poivrons, oignons, tomates</p> <p><i>S/P</i> : Sans porc</p> <ul style="list-style-type: none">➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i>➤ <i>* Plat contenant du porc</i>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS CONCHES SUR GONDOIRE

Semaine du 21 au 25 novembre 2022

LUNDI	MARDI
<p><i>Maquereau à la tomate</i></p> <p><i>Sauté de bœuf sauce cornichons</i> </p> <p><i>Macaroni</i></p> <p><i>Rondelet au sel de Guérande</i></p> <p><i>Compote de pommes</i> </p>	 <p><i>Œuf dur</i>  <i>mayonnaise</i></p> <p><i>Bouchées de riz façon thai</i></p> <p><i>Lentilles</i></p> <p><i>Yaourt à la grecque et colis de framboise</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Paella (pc)</i> </p> <p><i>Mimolette</i></p> <p><i>Poire au chocolat</i></p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Tarte au fromage</i></p> <p><i>Filet de colin meunière</i> </p> <p><i>Chou-fleur persillé</i> </p> <p><i>Fromage frais aromatisé</i> </p> <p><i>Banane</i></p>	<p><i>S/P : Sans porc</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i>➤ <i>* Plat contenant du porc</i>

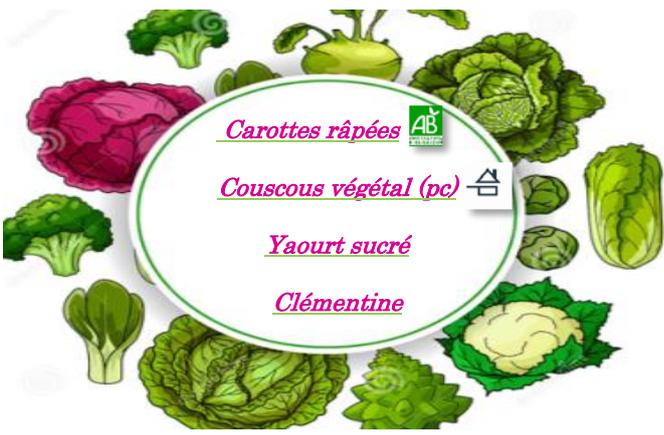


armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS CONCHES SUR GONDOIRE

Semaine du 28 novembre au 02 décembre 2022

LUNDI	MARDI
<p>Salade de maïs</p> <p>Fricadelle de bœuf aux oignons</p> <p>Riz</p> <p>Saint-Nectaire </p> <p>Pomme </p>	<p>Quiche lorraine*</p> <p>Rissolette de veau</p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Panettone</p> <p><i>Substitution</i> S/P : Tarte au fromage</p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p><i>Carottes râpées</i> </p> <p><i>Couscous végétal (pc)</i> </p> <p><i>Yaourt sucré</i></p> <p><i>Clémentine</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Surimi mayonnaise</p> <p>Feuilleté de poisson beurre blanc</p> <p>Haricots plats à la tomate</p> <p>Camembert </p> <p>Raisin</p>	<p><u>Salade de maïs</u> : maïs, tomates, thon, échalotes, basilic</p> <p>S/P : Sans porc</p> <ul style="list-style-type: none">➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison➤ * Plat contenant du porc



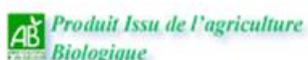
armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS CONCHES SUR GONDOIRE

Semaine du 05 au 09 décembre 2022

LUNDI	MARDI
<p><i>Salade fleurette</i></p> <p><i>Poulet rôti mariné</i> </p> <p><i>Coquillettes</i></p> <p><i>Tartare nature</i></p> <p><i>Compote de pommes</i></p>	<p><i>Pamplemousse</i></p> <p><i>Fish and chips sauce tartare (pc)</i> </p> <p><i>Fromage frais aromatisé</i></p> <p><i>Raisin</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p><i>Salade Mexico</i> </p> <p><i>Curry de lentilles (pc)</i> </p> <p><i>Kiri</i> </p> <p><i>Poire</i> </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Roulade de volaille</i></p> <p><i>Rôti de porc aux pruneaux*</i></p> <p><i>Haricots verts</i> </p> <p><i>Yaourt nature</i></p> <p><i>Gaufre liégeoise</i></p> <p><i>Substitution</i> <i>S/P : Rôti de dinde aux pruneaux</i></p>	<p><i>Salade fleurette</i> : chou-fleur, dés de carottes, maïs, cornichons</p> <p><i>Fish and chips</i> : poisson pané, frites et sauce tartare.</p> <p><i>Curry de lentilles</i> : lentilles, carottes, petits pois, pommes de terre, oignons, persil.</p> <p><i>Salade Mexico</i> : maïs, tomates, concombres.</p> <p><i>S/P : Sans porc</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i>➤ <i>* Plat contenant du porc</i>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS CONCHES SUR GONDOIRE

Semaine du 12 au 16 décembre 2022

LUNDI	MARDI
 <p><i>Salade domino</i> </p> <p><i>Aiguillettes de blé au fromage</i></p> <p><i>Gratin de légumes</i></p> <p><i>Emmental</i> </p> <p><i>Pomme</i> </p>	<p><i>Concombres à la sauce bulgare</i> </p> <p><i>Steak haché et ketchup</i> </p> <p><i>Macaroni au beurre</i></p> <p><i>Petit suisse nature</i> </p> <p><i>Banane sauce chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<h1>Repas de Noël</h1> 
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Betteraves vinaigrette</i></p> <p><i>Pépites de colin aux trois céréales</i></p> <p><i>Epinards à la crème</i> </p> <p><i>Brie</i> </p> <p><i>Palet breton</i> </p>	<p><i>Salade domino</i> : pommes de terre, carottes, petits pois, maïs, vinaigrette.</p> <p><i>Sauce bulgare</i> : fromage blanc, paprika, persil, sel, poivre.</p> <p><i>S/P</i> : Sans porc</p> <ul style="list-style-type: none">➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i>➤ <i>* Plat contenant du porc</i>

