

# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS CONCHES SUR GONDOIRE

Semaine du 09 au 13 mai 2022

LUNDI	MARDI
<p>Saucisson sec*</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage blanc sucré </p> <p>Galette bretonne</p> <p><i>Substitution</i> S/P : Mortadelle de volaille</p>	<p>Melon vert</p> <p>Steak haché de bœuf et ketchup</p> <p>Frites </p> <p>Edam</p> <p>Pâtisserie</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Roulade de volaille</p> <p>Chipolatas grillées* </p> <p>Röstis aux légumes</p> <p>Gouda</p> <p>Fraises</p> <p><i>Substitution</i> S/P : Saucisses de volaille grillées</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomates et maïs</p> <p>Nuggets de poissons</p> <p>Pommes vapeur persillées</p> <p>Yaourt sucré</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>➤  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



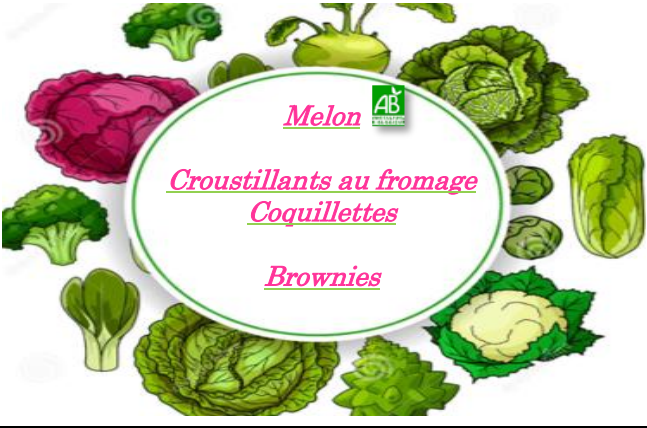









Appellation d'Origine  
Protégée

# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS CONCHES SUR GONDOIRE

Semaine du 16 au 20 mai 2022

LUNDI	MARDI
 <p><u>Melon</u> </p> <p><u>Croustillants au fromage</u> <u>Coquillettes</u></p> <p><u>Brownies</u></p>	<p><i>Œuf dur  mayonnaise</i></p> <p><i>Calamars à la romaine</i></p> <p><i>Haricots plats à la tomate</i></p> <p><i>Yaourt aux fruits mixés</i></p> <p><i>Compote biscuitée</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Riz niçois au thon </i></p> <p><i>Hachis Parmentier (pc)  </i></p> <p><i>Coulommiers</i></p> <p><i>Madeleine pur beurre </i></p> <p><i>Substitution</i> <i>S/P : Terrine de légumes</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Salade brésilienne </i></p> <p><i>Sauté de poulet vallée d'auge</i></p> <p><i>Semoule</i></p> <p><i>Petit-suisse sucré</i></p> <p><i>Poire </i></p>	<p><i>Riz niçois au thon</i> : riz, tomates, poivrons, olives, oignons rouges, thon.</p> <p><i>Salade brésilienne</i> : cœurs de palmier, tomates, maïs</p> <p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"><li>&gt; <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></li><li>&gt;  <i>Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</i></li><li>&gt; * <i>Plat contenant du porc</i></li></ul>



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS CONCHES SUR GONDOIRE

Semaine 23 au 27 mai 2022

LUNDI	MARDI
 <p><i>Carottes râpées vinaigrette à l'orange</i></p> <p><i>Boulettes de riz Chou-fleur et brocolis</i></p> <p><i>Fromage frais aux fruits Galette pur beurre</i></p>	<p>Melon </p> <p>Fricadelle de bœuf à la tomate</p> <p>Macaroni</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Ile flottante</p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p><b>Bon Jeudi</b></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
	<p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"><li>&gt; L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li><li>&gt;  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</li><li>&gt; * Plat contenant du porc</li></ul>



MSC Pêche  
Durable



Plat fait maison



Haute Valeur  
Environnementale



Produit Issu de l'agriculture  
Biologique









Appellation d'Origine  
Protégée

# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS CONCHES SUR GONDOIRE

Semaine du 30 mai au 03 juin 2022

LUNDI	MARDI
<p>Pastèque</p> <p>Jambon cornichons*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Crème dessert chocolat </p> <p><i>Substitution</i> S/P : Jambon de dinde cornichons</p>	<p>Salade parisienne </p> <p>Aiguillettes de saumon meunière</p> <p>Gratin de légumes </p> <p>Coulommiers</p> <p>Croisillon aux abricots</p>
MERCDREDI	JEUDI
	<p>Melon vert</p> <p>Couscous « boulettes / merguez » (pc) </p> <p>Fripon</p> <p>Nectarine</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p><u>Concombres au yaourt</u> </p> <p><u>Omelette au fromage</u> <u>Pommes noisette</u></p> <p><u>Compote</u> <u>Pommes fraises</u></p>	<p><u>Salade parisienne</u> : pdt, tomates, maïs, olives vertes et noires</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>➤  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 CONCHES SUR GONDOIRE

Semaine du 06 au 10 juin 2022

LUNDI	MARDI
	<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Farfalle</p> <p>Boursin nature</p> <p>Crème dessert vanille</p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p><i>Carottes râpées</i> </p> <p><i>Boulettes de sarrasin</i> <i>lentilles garnies (pc)</i> </p> <p><i>Yaourt sucré</i> <i>Muffin au chocolat</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Feuilleté hot dog*</i></p> <p><i>Filet de colin poêlé au beurre</i> </p> <p><i>Poêlée de légumes</i> </p> <p><i>Saint nectaire</i></p> <p><i>Cerises</i></p> <p><i>Substitution</i> <i>S/P : Feuilleté au fromage</i></p>	<p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"><li>&gt; <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></li><li>&gt;  <i>Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</i></li><li>&gt; * <i>Plat contenant du porc</i></li></ul>












# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS CONCHES SUR GONDOIRE

Semaine du 13 au 17 juin 2022

LUNDI	MARDI
<p><i>Betteraves vinaigrette</i></p> <p><i>Escalope de poulet pané</i></p> <p><i>Haricots beurre</i></p> <p><i>Tartare ail et fines herbes</i></p> <p><i>Crème dessert vanille</i> </p>	<p><i>Melon charentais</i></p> <p><i>Raviolis au bœuf gratinés au fromage (pc)</i></p> <p><i>Fromage frais aromatisé</i></p> <p><i>Nectarine</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p> <i>Pastèque</i> </p> <p><i>Mixed grill*</i> </p> <p><i>Taboulé</i> </p> <p><i>Yaourt à boire</i></p> <p><i>Cookies</i></p> <p><i>Substitution</i></p> <p><i>S/P : Mixed grill sans porc</i></p> 
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p><i><u>Œuf dur mayonnaise</u></i></p> <p><i><u>Pizza au fromage</u></i></p> <p><i><u>Salade composée</u></i></p> <p><i><u>Kiri</u></i> </p> <p><i><u>Compote de pommes</u></i></p>	<p><i>Mixed grill* : chipolatas et merguez</i></p> <p><i>Salade composée : salade verte, tomates, maïs, oignons rouges</i></p> <p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"><li>&gt; <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></li><li>&gt;  <i>Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</i></li><li>&gt; <i>* Plat contenant du porc</i></li></ul>











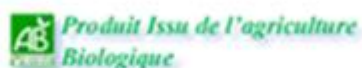
# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS CONCHES SUR GONDOIRE

Semaine du 20 au 24 juin 2022

LUNDI	MARDI
<p>Melon jaune</p> <p>Aiguillettes de poulet au gingembre</p> <p>Fusilli au beurre</p> <p>Yaourt à la vanille </p> <p>Pêche</p>	<p>Concombres à la crème </p> <p>Fish and chips (pc) </p> <p>Croc 'lait</p> <p>Galette bretonne</p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p><u>Melon charentais</u> </p> <p><u>Lasagnes végétariennes (pc)</u></p> <p><u>Cantafrais</u></p> <p><u>Eclair au chocolat</u></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Paupiette de dinde sauce normande</p> <p>Ratatouille et pommes de terre </p> <p>Mimolette</p> <p>Pomme</p>	<p><u>Fish and chips</u> : beignets de poissons, frites, sauce tartare</p> <p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"><li>&gt; L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li><li>&gt;  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</li><li>&gt; * Plat contenant du porc</li></ul>






# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS CONCHES SUR GONDOIRE

Semaine du 27 juin au 01 juillet 2022

LUNDI	MARDI
<p><i>Œuf dur (mayonnaise en dosette)</i> </p> <p><i>Rôti de dinde</i></p> <p><i>Coquillettes</i></p> <p><i>Tomme blanche</i></p> <p><i>Ananas</i></p>	<p><i>Pastèque</i></p> <p><i>Nuggets de poisson</i></p> <p><i>Beignets de chou-fleur</i></p> <p><i>Yaourt sucré</i> </p> <p><i>Fraises</i></p>
MERCREDI	JEUDI
 <p><i>Pizza</i></p> <p><i>Œufs durs</i> </p> <p><i>Epinards sauce mornay</i> </p> <p><i>Yaourt aromatisé</i></p> <p><i>Salade de fruits frais</i></p>	<p><i>Tomates et maïs</i> </p> <p><i>Paella (pc)</i> </p> <p><i>Fromage ovale</i></p> <p><i>Pêche</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Melon Charentais</i> </p> <p><i>Jambon de dinde</i></p> <p><i>Chips</i></p> <p><i>Emmental</i> </p> <p><i>Beignet au chocolat</i></p>	<p>S/P : sans porc</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 CONCHES SUR GONDOIRE

Semaine du 04 au 07 juillet 2022

LUNDI - ECOLE	MARDI - ECOLE
<p><i>Pastèque</i></p> <p><i>Cordon bleu</i></p> <p><i>Pommes noisette</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i></p> <p><i>Cerises</i></p>	<p><i>Carottes râpées</i> </p> <p><i>Lasagnes Bolognaise (pc)</i></p> <p><i>Compote de pommes</i> </p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Melon</i> </p> <p><i>Poulet rôti et ketchup</i></p> <p><i>Frites</i></p> <p><i>Gouda</i></p> <p><i>Mousse au chocolat</i></p>

