

## MENUS

Semaine du 02 au 06 novembre 2020

LUNDI	MARDI
 <p style="text-align: center;"><b>Menu Végétarien</b></p> <p style="text-align: center;"><u>Œuf dur (mayonnaise en dosette)</u></p> <p style="text-align: center;"><u>Croustillant au fromage</u></p> <p style="text-align: center;"><u>Coquillettes</u></p> <p style="text-align: center;"><u>Fruit</u></p> 	<p style="text-align: center;">Salade de cœurs de palmier Salade de riz</p> <p style="text-align: center;">Tagine de poisson (pc) </p> <p style="text-align: center;">Emmental <u>Fromage frais fruité</u></p> <p style="text-align: center;"><u>Fruit</u> </p>
MERCREDI	JEUDI
	<p style="text-align: center;">Taboulé </p> <p style="text-align: center;">Boulettes de bœuf façon kefta Petits pois</p> <p style="text-align: center;"><u>Camembert</u>  <u>Petit moulé</u></p> <p style="text-align: center;"><u>Banane</u></p>
VENDREDI	<b><u>INFORMATIONS</u></b>
<p style="text-align: center;">Saucisson sec *</p> <p style="text-align: center;">Sauté de porc au caramel * Purée de carottes</p> <p style="text-align: center;"><u>Fromage blanc nature</u> Petit Louis</p> <p style="text-align: center;"><u>Raisin</u></p>	<p><u>Salade vendéenne</u> : chou blanc, emmental, dés de dinde</p> <p><u>Salade de cœurs de palmier</u> : cœurs de palmier, pommes de terre, tomates, maïs.</p> <p><u>Tagine de poisson</u> : poisson, pommes de terre, carottes, olives, citrons confits</p> <p><u>Salade de riz</u> : riz, thon, tomates, olive</p> <p><u>Façon kefta</u> : tomates, oignons, huile d'olive, menthe, persil, coriandre.</p> <p> : <b><u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></b></p> <p> : Viande bovine française</p> <p> : <b>Produit local</b></p> <p>* : Plat contenant du porc</p> <p><b><u>En souligné</u></b> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS

Semaine du 09 au 13 novembre 2020

LUNDI	MARDI
<p><i>Betteraves à l'échalote</i> <i>Potage aux sept légumes</i></p> <p><i>Pilon de poulet mariné rôti</i> 🏠  <i>Potatoes</i></p> <p><u><i>Pyénées</i></u> <i>Yaourt aux fruits mixés</i></p> <p><u><i>Crème dessert chocolat</i></u></p>	<p><i>Pomelos</i> <i>Mortadelle*</i></p> <p><i>Boulettes de bœuf à la tomate</i> <i>Penne</i></p> <p><u><i>Tomme noire</i></u> <i>Yaourt aromatisé</i></p> <p><u><i>Fruit</i></u> </p>
MERCREDI	JEUDI
 <p><b>Cérémonie du 11 Novembre</b></p>	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p><u><i>Concombre à la crème</i></u> 🏠</p> <p><u><i>Veggy Burger multicéréales</i></u></p> <p><u><i>Gratin dauphinois</i></u> 🏠</p> <p><u><i>Yaourt fermier en seau</i></u>  </p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p><i>Œuf dur mayonnaise</i> 🏠</p> <p><i>Filet de colin façon papillote</i> <i>Gratin de chou-fleur</i></p> <p><u><i>Camembert</i></u> <i>Cantadou</i></p> <p><u><i>Galettes pur beurre</i></u></p>	<p><u><i>Veggy Burger</i></u> : carottes, salsifis, oignons, pommes de terre, blé, riz, seigle, orge, persil, ail, basilic.</p> <p>🏠 : <u><i>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</i></u></p> <p> : <i>Viande bovine française</i></p> <p> : <i>Produit local</i></p> <p>* : <i>Plat contenant du porc</i></p> <p><u><i>En souligné</i></u> : <i>Les préconisations conformes au plan alimentaire</i></p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

## MENUS

Semaine du 16 au 20 novembre 2020

LUNDI	MARDI
<p><i>Saucisson à l'ail*</i></p> <p><i>Sauté de dinde à la cocotte</i> ☺ <i>Ebly aux champignons</i></p> <p><i>Cœur des Dames</i> <i>Fromage frais sucré</i></p> <p><i>Flan nappé caramel</i></p>	<p style="text-align: center;"><i>Menu Végétarien</i></p> <p><i>Salade verte et vinaigrette à l'emmental</i></p> <p><i>Parmentier de légumes (pc)</i> ☺</p> <p><i>Fromage blanc sucré</i></p> <p><i>Cookies vanille et aux pépites de chocolat</i> LOCAL</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Pizza</i></p> <p><i>Rôti de veau aux herbes</i> <i>Gratin d'épinards</i></p> <p><i>Kiri</i> <i>Petit suisse nature</i></p> <p><i>Gâteau de semoule</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Tomate vinaigrette</i></p> <p><i>Filet de lieu frais à la provençale « pêche française »</i></p> <p><i>Röstis aux légumes</i></p> <p><i>Coulommiers</i> <i>Yaourt sucré</i> AB</p> <p><i>Mousse au chocolat</i></p>	<p><i>Salade de pâtes</i> : pâtes, maïs, basilic, huile d'olive <i>Salade de légumes à l'italienne</i> : brocolis, fenouil, carottes, haricots plats. <i>Mijoté de légumes</i> : chou-fleur, courgettes, petits pois, carottes. <i>Sauté de lapin à la cocotte</i> : champignons, oignons grelots, crème fraîche, bouquet garni</p> <p>☺ : <i>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</i></p> <p>VF : <i>Viande bovine française</i></p> <p>LOCAL : <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>

## MENUS

Semaine du 23 novembre au 27 novembre 2020

LUNDI	MARDI
<p>Radis beurre</p> <p>Sauté de bœuf sauce cornichons  Pommes vapeur</p> <p><u>Rondelet au sel de Guérande</u> Petit suisse sucré</p> <p>Fruit <u>Compote biscuitée</u></p>	<p> <u>Menu Végétarien</u></p> <p><u>Œuf dur mayonnaise</u> </p> <p><u>Bouchées de riz façon thaï</u></p> <p><u>Lentilles vertes</u> </p> <p><u>Tarte normande</u></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Salade verte Salade croquante</p> <p>Paella* (pc) </p> <p><u>Mimolette</u> Tartare ail et fines herbes</p> <p><u>Poire au chocolat</u></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade piémontaise </p> <p>Filet de colin meunière Purée de potimarron </p> <p>Fromage ovale <u>Fromage frais aromatisé</u></p> <p><u>Banane</u></p>	<p><u>Salade croquante</u> : radis, carottes, céleri, vinaigrette.</p> <p><u>Légumes variés</u> : haricots plats, courgettes, navets, poivrons, céleri</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>

## MENUS

Semaine du 30 novembre au 04 décembre 2020

LUNDI	MARDI
<p>Saucisson sec *</p> <p>Fricadelle de bœuf aux oignons Riz</p> <p><u>Coulommiers</u> Petit suisse aux fruits</p> <p><u>Crème dessert vanille</u></p>	<p>Quiche lorraine* Salade de maïs</p> <p>Saucisse fumée* Rissollette de veau Cocos mijotés ☺ Gratin d'épinards ☺</p> <p><u>St-Bricet</u> Yaourt à boire <u>Fruit</u>  Panettone</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Macédoine de légumes vinaigrette ☺ Salade verte aux croûtons</p> <p>Cassolette de poissons ☺ Filet de lieu à l'aneth Haricots beurre Boulghour</p> <p><u>Edam</u> Yaourt aux fruits mixés Ananas frais <u>Far breton</u> ☺</p>	<div style="text-align: center;">  <p>Menu <b>Vegetarien</b></p> <p><u>Carottes râpées</u> ☺ </p> <p><u>Couscous végétal (pc)</u> ☺</p> <p><u>Petit suisse sucré</u></p> <p><u>Fruit</u></p> </div>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Chou blanc à la japonaise ☺ Surimi mayonnaise ☺</p> <p>Feuilleté de poisson beurre blanc Haché de thon aux petits légumes Gratin de poireaux ☺ Haricots plats à la tomate</p> <p>Camembert <u>Yaourt aromatisé</u> <u>Raisin</u> Liégeois au chocolat</p>	<p><u>Salade de maïs</u> : maïs, tomates, thon, échalotes, basilic</p> <p><u>Chou blanc à la japonaise</u> : choux blanc, sésame, soja, sucre roux.</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>

## MENUS

Semaine du 07 au 11 décembre 2020

LUNDI	MARDI
<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Poulet rôti mariné  </p> <p>Coquillettes</p> <p><u>Buchette</u></p> <p>Tartare nature</p> <p><u>Compote de pommes</u></p>	<p>Salade baltique </p> <p>Salade fleurette mimosa </p> <p></p> <p>Fish and chips sauce tartare  (pc)</p> <p>Frites</p> <p><u>Fromage frais aromatisé</u> </p> <p>Petit moulé</p> <p><u>Raisin</u></p>
MERCREDI	JEUDI
	<div style="text-align: center;">  <p>Menu <b>Vegetarien</b></p> <p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Curry de lentilles (pc) </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit</p> </div>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tarte tomate chèvre</p> <p>Paupiette de lapin aux olives</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Carré de l'Est</p> <p><u>Yaourt nature</u> </p> <p>Gaufre liégeoise</p>	<p><u>Salade fleurette mimosa</u> : chou-fleur, brocolis, œuf dur</p> <p><u>Salade baltique</u> : macédoine de légumes, olives, crevettes, surimi, mayonnaise</p> <p><u>Salade de montagne</u> : endives, laitue, pommes, noix, chèvre</p> <p><u>Fish and chips</u> : poisson pané, frites et sauce tartare.</p> <p> : <b>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</b></p> <p> : <b>Viande bovine française</b></p> <p> : <b>Produit local</b></p> <p>* : <b>Plat contenant du porc</b></p> <p><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

## MENUS

Semaine du 14 au 18 décembre 2020

LUNDI	MARDI
 <p><b>Menu Végétarien</b></p> <p>Salade domino </p> <p>Aiguillettes de blé au fromage</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Fruit</p>	<p>Concombre bulgare </p> <p>Boulettes d'agneau à l'indienne Pommes de terre en quartiers</p> <p>Pont l'évêque Petit suisse </p> <p>Banane sauce chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p><b>Repas de Noël</b></p> 
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tarte au fromage</p> <p>Pavé de poisson mariné à l'huile d'olive Chou-fleur et brocolis</p> <p><u>Pointe de brie</u> Chanteneige</p> <p><u>Palet Breton</u></p>	<p><u>Salade domino</u> : pommes de terre, carottes, petits pois, maïs, mayonnaise</p> <p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</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>