

MENUS

Semaine du 03 au 07 septembre 2018

LUNDI	MARDI
 <p>Melon</p> <p>Spaghetti bolognaise (pc) </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Brownies</p>	<p>Salade baltique</p> <p>Marmite de poissons</p> <p>Riz aux légumes</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Aiguillettes de poulet à l'ananas</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Kiri</p> <p>Compot  e pommes</p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p>Pamplemousse en quartiers</p> <p>Salade brésilienne</p> <p>Rôti de porc à la moutarde *</p> <p>Escalope de poulet panée</p> <p>Petits pois</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p><u>Fromage frais aux fruits</u> </p> <p>Rondelé nature</p> <p><u>Fruit</u></p> <p>Flan nappé caramel</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, semoule</p> <p>VBf : Viande Bovine Française</p> <p>*Plat contenant du porc</p> <p><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes aux recommandations</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

MENUS



Semaine du 10 au 14 septembre 2018

LUNDI	MARDI
<p><i>Salade du Nord</i></p> <p><i>Sauté de veau marengo</i> <i>Chou-fleur persillé</i></p> <p><i>Yaourt sucré</i> </p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Pastèque</i></p> <p><i>Hachis Parmentier (pc)</i> </p> <p><i>Saint-Moret</i> <i>Tarte aux pommes</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p><i>Tomates vinaigrette</i></p> <p><i>Nuggets de poisson et ketchup</i> <i>Haricots beurre</i></p> <p><i>Fromage frais aromatisé</i> <i>Fruit</i></p>	<p><i>Salade du Nord</i> : Pdt, haricots verts, carottes, maïs, vinaigrette.</p> <p><i>Mitonnée de légumes</i> : Carottes, chou-fleur, haricots plats</p> <p><i>Salade exotique</i> : Chou blanc, carottes râpées, germes de soja, maïs.</p> <p>VBF : Viande Bovine Française *Plat contenant du porc En souligné : Les préconisations conformes aux recommandations.</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

MENUS



Semaine du 17 au 21 septembre 2018

LUNDI	MARDI
<p>Melon</p> <p>Escalope viennoise</p> <p>Farfalle au gruyère</p> <p>Babybel</p> <p>Fruit </p>	<p>Salade Athéna</p> <p>Colin gratiné au fromage</p> <p>Ratatouille et pommes vapeur</p> <p>Tome blanche</p> <p><u>Eclair au chocolat</u></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Saucisson sec*</p> <p>Rôti de veau </p> <p>Haricots verts</p> <p><u>Edam</u></p> <p>Compote de pommes</p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p>Salade fraîcheur</p> <p>Escalope de poulet grillé</p> <p>Gratin dauphinois</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>VBF : Viande Bovine Française</p> <p>*Plat contenant du porc</p> <p><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes aux recommandations.</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

MENUS


Semaine du 24 au 28 septembre 2018

LUNDI	MARDI
<p><i>Radis beurre</i></p> <p><i>Petit salé aux lentilles * (pc)</i></p> <p><i><u>Camembert</u></i> <i>Fruit</i></p>	<p><i>Concombres à la crème</i></p> <p><i>Rissollette de veau</i> <i>Gratin d'épinards</i></p> <p><i>Gouda</i> <i>Riz au lait</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Carottes râpées vinaigrette à l'orange</i></p> <p><i>Lasagne bolognaise  (pc)</i></p> <p><i>Fromage ovale</i> <i>Moelleux au chocolat</i></p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p><i>Œuf dur mayonnaise</i></p> <p><i>Brandade de poisson « maison » (pc)</i></p> <p><i>Petit suisse nature</i> <i>Fruit </i></p>	<p><i><u>Salade vigneronne</u> : Céleri, saucisse de Francfort, raisins secs, mayonnaise.</i></p> <p><i>VBF : Viande Bovine Française</i> <i>*Plat contenant du porc</i> <i><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes aux recommandations.</i></p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

MENUS

Semaine 01 au 05 octobre 2018

LUNDI	MARDI
<p><i>Betteraves à l'échalote</i></p> <p><i>Palette de porc à la diable*</i></p> <p><i>Coquillettes au beurre</i></p> <p><i>Tomme noire</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Salade de riz à la niçoise</i></p> <p><i>Chipolatas aux herbes * « porc Francilin »</i></p> <p><i>Gratin de courgettes</i></p> <p><i>Saint-Bricet</i></p> <p><i>Ananas au sirop</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Melon</i></p> <p><i>Boulettes de bœuf au curry</i></p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>Fromage frais sucré</i></p> <p><i>Fruit </i></p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<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>Compote biscuitée</i></p>	<p><i><u>Gratin de légumes du jardin</u> : carottes, haricots plats et poireaux</i></p> <p><i><u>Salade de riz à la niçoise</u> : riz, poivrons, tomates, olives, oignons</i></p> <p><i>VBF : Viande Bovine Française</i></p> <p><i>*Plat contenant du porc</i></p> <p><i><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes aux recommandations.</i></p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

armor cuisine

La cuisine traditionnelle au service de la collectivité



Semaine du goût

Du 08 au 12 octobre 2018




MENUS

Semaine du 15 au 19 octobre 2018

LUNDI	MARDI
<p>Tomate antiboise</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Fusilli au beurre</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage poireaux et pommes de terre</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 sauce basquaise *</p> <p>Légumes du pot</p> <p>Saint-Bricet</p> <p>Crème dessert vanille</p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<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>VBF : Viande Bovine Française *Plat contenant du porc <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes aux recommandations.</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »


MENUS CENTRES DE LOISIRS Semaine du 22 au 26 octobre 2018

LUNDI	MARDI
<p><i>Pizza</i></p>  <p><i>Rôti de veau aux olives</i> <i>Julienne de légumes</i></p> <p><u><i>Croc'lait</i></u> <i>Mousse au chocolat</i></p>	<p><i>Pâté en croûte de volaille</i></p> <p><i>Nuggets de poulet</i> <i>Poêlée Victoria</i></p> <p><i>Rondelé au bleu</i> <i>Gâteau basque</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Nems au poulet</i></p> <p><i>Fricadelle au bœuf</i> <i>Légumes Wok</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i> <i>Fruit</i></p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p><i>Œuf dur mayonnaise</i></p> <p><i>Feuilleté de poisson beurre blanc</i> <i>Epinards à la crème</i></p> <p><i>Fromage blanc sucré</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><u><i>Salade bretonne</i></u> : Chou-fleur, concombre, tomates, oignons</p> <p><u><i>Légumes Wok</i></u> : Julienne de légumes, haricots verts, brocolis, soja, sésame.</p> <p><u><i>Poêlée Victoria</i></u> : Carottes, haricots plats, petits pois, ananas</p> <p><u><i>Carbonade de bœuf</i></u> : Oignons, carottes, thym, laurier, cassonade.</p> <p><i>VBF : Viande Bovine Française</i> <i>*Plat contenant du porc</i> <i><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes aux recommandations.</i></p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

MENUS CENTRES DE LOISIRS

Semaine du 29 octobre au 02 novembre 2018

LUNDI	MARDI
<p><i>Potage velouté d'asperges</i></p> <p><i>Sauté de dinde aux légumes</i> <i>Gnocchi</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i> <i>Fruit</i></p>	<p><i>Saucisson à l'ail *</i></p> <p><i>Lieu frais au beurre citronné (pêche française)</i> <i>Petits pois</i></p> <p><i>Fromage frais sucré</i> <i>Donuts</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p><i>Terrine de poisson sauce cocktail</i></p> <p><i>Sauté de veau marengo</i> <i>Jardinière de légumes</i></p> <p><i>Yaourt sucré</i> <i>Fruit</i></p>	<p><i><u>Salade de quinoa</u> : Quinoa, radis, surimi</i></p> <p><i><u>Salade de risoni à l'arrabiata</u> ; Pâtes risoni, thon, poivrons, tomates, oignons rouges.</i></p> <p><i><u>Cachupa</u> : Saucisse, haricots blancs, maïs, tomate, carottes, courgettes.</i></p> <p><i>VBV : Viande Bovine Française</i> <i>*Plat contenant du porc</i> <i><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes aux recommandations</i></p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »