




armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS SAINT MARTIN DU TERTRE

Semaine du 01 au 03 septembre 2021

| LUNDI Centre de loisirs | MARDI Centre de loisirs |
|--|--|
| | |
| MERCREDI Centre de loisirs | JEUDI |
| |  <p>Melon ^{AB} _{BIOS} ***</p> <p>Spaghetti Bolognaise (pc)  ***</p> <p>Kiri ***</p> <p>Cookies</p> |
| VENREDI | |
| <p><i>Œuf dur mayonnaise</i></p> <p><i>Escalope de poulet panée</i></p> <p><i>Petits pois</i></p> <p><i>Fromage frais aux fruits</i> </p> <p><i>Moelleux chocolat</i></p> | <p><i>Salade brésilienne : cœurs de palmiers, pdt, tomates, mais.</i></p> <p><i>Tajine d'agneau aux pruneaux : sauté d'agneau, fruits secs, pruneaux, semoule.</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> > <i>En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire</i> |








armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS SAINT MARTIN DU TERTRE

Semaine du 06 au 10 septembre 2021

| LUNDI | MARDI |
|---|---|
| <p>Saucisson sec*</p> <p>Rôti de veau marengo</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Yaourt sucré  </p> <p>Pêche</p> <p><u>Plat de substitution</u> SP : Terrine de poissons</p> | <p>Menu Vegetarien</p> <p>Salade carioca </p> <p>Raviolini ricotta et épinards (pc)</p> <p>Tarte normande</p> |
| MERCREDI | JEUDI |
| | <p>Pâté en croûte de volaille</p> <p>Poule au pot (pc) </p> <p>Brie</p> <p>Poire</p> |
| VENDREDI | « INFORMATIONS » |
| <p>Quiche*</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage frais aromatisé </p> <p>Ananas</p> <p><u>Plat de substitution</u> SP : Tarte au fromage</p> | <p><u>Salade carioca</u> : maïs, poivrons, dés de carottes, haricots rouges, petits pois, cornichons</p> <p><u>Salade composée</u> : tomates, salade verte, maïs, oignons rouges</p> <p><u>Pizza Tex Mex</u> : viande hachée sauce barbecue, poivrons, fromage</p> <p><u>Salade des îles</u> : choux blanc, ananas, poivrons, vinaigrette</p> <p><u>Filet de merlu florentine</u> : béchamel, épinards, parmesan</p> <p><u>Légumes du pot</u> : carottes, navets, choux</p> <p>> <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u></p> <p>> * Plat contenant du porc</p> <p>> <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p> |



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS SAINT MARTIN DU TERTRE

Semaine du 13 au 17 septembre 2021

| LUNDI | MARDI |
|---|--|
| <p>Melon </p> <p>Rôti de dinde aux champignons</p> <p>Farfalle</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Crème dessert praliné</p> | <p>Pâté forestier*</p> <p>Colin gratiné au fromage </p> <p>Ratatouille et pommes vapeur</p> <p>Fromage frais aux fruits </p> <p>Cookies vanille</p> <p><u>Plat de substitution</u> SP : Pâté de volaille</p> |
| MERCREDI | JEUDI |
| <p>Tarte aux poireaux</p> <p>Merguez grillées</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Kiri </p> <p>Quatre-quarts </p> | <p>Crêpe au fromage</p> <p>Sauté de bœuf au paprika </p> <p>Trio de légumes </p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Banane</p> |
| VENREDI | « INFORMATIONS » |
| <p> <i>Menu Végétarien</i> </p> <p>Carottes râpées </p> <p>Tomates farcies veggi's</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Pomme </p> | <p><u>Salade Athéna</u> : concombres, tomates, fêta, olives noires, oignons rouges.</p> <p><u>Tomates farcies veggi's</u> : tomates, oignons, carottes, épices</p> <p><u>Salade bellagio</u> : pâtes, tomates, poivrons, mayonnaise</p> <p><u>Trio de légumes</u> : carottes, brocolis, chou-fleur</p> <ul style="list-style-type: none"> > L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison > * Plat contenant du porc > <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire |












armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS SAINT MARTIN DU TERTRE

Semaine du 20 au 24 septembre 2021

| LUNDI | MARDI |
|--|---|
| <p>Tomate vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde à l'estragon</p> <p>Pommes vapeur</p> <p><u>Camembert</u> </p> <p>Mousse au chocolat</p> | <p>Pizza </p> <p>Rôti de bœuf sauce niçoise</p> <p>Printanière de légumes</p> <p><u>Gouda</u></p> <p>Banane </p> |
| MERCREDI | JEUDI |
| <p>Pâté de lapin*</p> <p>Sauté de porc à la moutarde* </p> <p>Pommes sautées</p> <p>Société crème </p> <p><u>Panacotta aux fruits rouges</u> </p> <p><i>Plat de substitution</i> S/P : Pâté de volaille</p> | <p><i>Menu Végétarien</i></p> <p><u>Œuf dur</u>  mayonnaise</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p><u>Haricots verts persillés</u></p> <p>Pâtisserie</p> |
| VENDREDI | « INFORMATIONS » |
| <p>Salade d'automne </p> <p>Hoki poêlé au beurre</p> <p>Purée</p> <p><u>Petit suisse nature</u> </p> <p><u>Pomme</u> </p> | <p><u>Salade vigneronne</u> : céleri, saucisse de Francfort, raisins secs, mayonnaise.</p> <p><u>Salade d'automne</u> : salade verte, noix, emmental</p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p> <p>➤ <i>En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire</i></p> |












armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS SAINT MARTIN DU TERTRE

Semaine 27 septembre au 01 octobre 2021

| LUNDI | MARDI |
|---|--|
|  <p>Menu Végétarien</p> <p>Melon charentais</p> <p>Omelette basquaise</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Croc lait </p> <p>Tarte au chocolat</p>  | <p>Crêpe jambon fromage*</p> <p>Chipolatas aux herbes *</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Brownies</p> <p><i>Plat de substitution</i> S/P : Crêpe au fromage</p> |
| MERCREDI | JEUDI |
| <p>Tarte tomate chèvre</p> <p>Filet de lieu frais beurre blanc « pêche française » </p> <p>Duo de fleurettes</p> <p>Yaourt nature</p> <p><u>Marbré aux pépites de chocolat</u> </p> | <p>Concombres  vinaigrette</p> <p>Chili con carne (pe) </p> <p>Buchette</p> <p>Raisin</p> |
| VENDREDI | « INFORMATIONS » |
| <p>Salade parisienne</p> <p>Feuilleté de poisson beurre blanc</p> <p>Gratin provençal</p> <p><u>Yaourt aromatisé</u> </p> <p>Gâteau de semoule</p> | <p><i>Gratin provençal</i> : pdt, tomates, courgettes, poivrons, aubergines, thym</p> <p><i>Salade de riz à la niçoise</i> : riz, poivrons, tomates, olives, oignons</p> <p><i>Salade parisienne</i> : pdt, tomates, jambon de dinde, mais.</p> <p><i>Duo de fleurettes</i> : chou-fleur, brocolis</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> > <i>En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire</i> |









armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS SAINT MARTIN DU TERTRE

Semaine du 04 au 08 octobre 2021

| LUNDI | MARDI |
|---|--|
| <p>Pomelos</p> <p>Escalope de poulet à la crème</p> <p>Spaghetti</p> <p><u>Carré de l'Est</u></p> <p>Flan nappé caramel</p> | <p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Quenelles de brochet sauce Nantua</p> <p>Riz</p> <p><u>Yaourt sucré</u> </p> <p><u>Pomme</u> </p> |
| MERCREDI | JEUDI |
| <p>Terrine de saumon sauce cocktail</p> <p>Normandin de veau sauce aux oignons</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Raisin</p> | <p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>Salade verte et croûtons</p> <p>Nuggets de maïs</p> <p>Haricots verts</p> <p>Emmental</p> <p>Banane </p> |
| VENDREDI | « INFORMATIONS » |
| <p>Salade surprise </p> <p>Steak haché de bœuf </p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p><u>Bûche du Pilat</u></p> <p><u>Kiwi</u> </p> | <p><u>Salade surprise</u> : pâtes, tomates, maïs, mayonnaise.</p> <p>➤ <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u></p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p> <p>➤ <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p> |



armor cuisine











la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

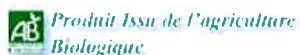


armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS SAINT MARTIN DU TERTRE Semaine du 18 au 22 octobre 2021

| LUNDI | MARDI |
|---|---|
| <p>Pizza</p> <p>Carbonade de bœuf  </p> <p>Beignets de courgettes</p> <p>Croc lait </p> <p>Pomme </p> | <p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>Carottes râpées </p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Eclair au chocolat</p> |
| MERCREDI | JEUDI |
| <p>Salade Louisiane</p> <p>Omelette </p> <p>Pommes sautées</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Mousse noix de coco </p> | <p>Nems au poulet</p> <p>Sauté de poulet façon thai </p> <p>Légumes Wok</p> <p>Pointe de Brie</p> <p>Compote pommes rhubarbe </p> |
| VENREDI | « INFORMATIONS » |
| <p>Tarte tomate chèvre</p> <p>Filet de colin poêlé au beurre</p> <p>Courgettes à la crème</p> <p>Fromage blanc nature </p> <p>Liégeois chocolat</p> | <p><u>Salade Louisiane</u> : tomates, haricots rouges, maïs</p> <p><u>Légumes Wok</u> : julienne de légumes, haricots verts, brocolis, soja, sésame,</p> <p><u>Carbonade de bœuf</u> : oignons, carottes, thym, laurier, cassonade.</p> <ul style="list-style-type: none"> > L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison > * Plat contenant du porc > <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire |




armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Centres de loisirs SAINT MARTIN DU TERTRE

Semaine du 25 au 29 octobre 2021

| LUNDI | MARDI |
|--|---|
| <p>Tomate vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde aux légumes</p> <p>Gnocchi</p> <p>Six de Savoie</p> <p>Orange</p> | <p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>Pizza au fromage </p> <p>Œufs durs et épinards sauce mornay (pc) </p> <p>Compote de pommes</p> |
| MERCREDI | JEUDI |
| <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Bouchée à la reine </p> <p>Riz</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Pomme </p> | <p>Salade croquante </p> <p>Galopin de veau à l'estragon</p> <p>Jeunes carottes</p> <p>Mimolette</p> <p>Crème dessert praliné</p> |
| VENREDI | « INFORMATIONS » |
| <p>Salade de coquillettes </p> <p>Filet de colin gratiné au fromage  </p> <p>Gratin de légumes </p> <p>Edam</p> <p><u>Beignet à la framboise</u></p> | <p><u>Salade de coquillettes</u> : coquillettes, thon, poivrons, tomates, oignons rouges.</p> <p><u>Cachupa*</u> : saucisse, haricots blancs, maïs, tomates, carottes, courgettes. (Plat du Cap Vert)</p> <p><u>Salade croquante</u> : radis, carottes, céleri, vinaigrette</p> <ul style="list-style-type: none"> > L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison > * Plat contenant du porc > <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire |

