









# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS SAINT MARTIN DU TERTRE Centres de loisirs Semaine du 1<sup>ER</sup> au 05 novembre 2021

LUNDI	MARDI
	<p>Œuf dur (mayonnaise en dosette)</p> <p>Sauté de veau aux olives</p> <p>Coquillettes</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Pomme </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Endives  aux poires</p> <p>Croque Monsieur* et salade verte (pc)</p> <p>Cœur des Dames</p> <p>Tarte au flan </p> <p><u>Substitution</u></p> <p>S/P : Croque monsieur au jambon de dinde</p>	<p>Taboulé </p> <p>Rôti de dinde à l'estragon</p> <p>Petits pois</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Banane </p>
VENREDI	INFORMATIONS
<p>Accras de poisson</p> <p>Paupiette de veau à la provençale</p> <p>Purée de carottes </p> <p>Petit Louis</p> <p>Raisin</p>	<p>S/P : sans porc</p> <p>&gt; L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>&gt; * Plat contenant du porc</p>





# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS SAINT MARTIN DU TERTRE

Semaine du 08 au 12 novembre 2021

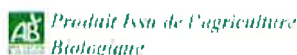
LUNDI	MARDI
<p>Mortadelle*</p> <p>Pilon de poulet mariné rôti </p> <p>Penne</p> <p>Pyrenées</p> <p>Crème dessert chocolat </p> <p><u>Substitution</u> S/P : Berteraves à l'échalote</p>	<p>Tomate au thon</p> <p>Bœuf bourguignon (pc)  </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pomme </p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>Concombres à la crème</p> <p><u>Veggy Burger multicéréales</u></p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Yaourt fermier enseau  </p>	
VENREDI	INFORMATIONS
<p>Œuf dur (mayonnaise dosette)</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Gratin de chou fleur</p> <p>Clémentine</p> <p>Galettes pur beurre </p>	<p><u>Veggy Burger</u> : carottes, salsifis, oignons, pommes de terre, blé, riz, seigle, orge, persil, ail, basilic.</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; * Plat contenant du porc</li> </ul>



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité  
**MENUS SAINT MARTIN DU TERTRE**  
 Semaine du 15 au 19 novembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Pâté en croûte *</p> <p>Escalope de poulet à la tomate</p> <p>Farfalle</p> <p>Fromage frais aux fruits </p> <p>Poire </p> <p><u>Substitution</u>            S/P : Pâté en croûte de volaille</p>	<p><i>Menu Vegetarien</i></p> <p>Salade verte  et vinaigrette à l'emmental</p> <p>Parmentier de légumes (pc) </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Cookies vanille pépites de chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade de pâtes </p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Mijoté de légumes </p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Gâteau aux noix et au chocolat</p>	<p>Pizza</p> <p>Cassoulet* (pc)</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Raisin</p> <p><u>Substitution</u>            S/P : Cassoulet sans porc</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Filet de lieu frais à la provençale             « Pêche Française »</p> <p>Pommes darphins</p> <p>Coulommiers</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p><u>Salade de pâtes</u> : pâtes, mais, basilic, huile d'olive</p> <p><u>Mijoté de légumes</u> : chou-fleur, courgettes, petits pois, carottes.</p> <p><u>Parmentier de légumes</u> : purée de pommes de terre, carottes, haricots rouge, fèves, poivrons, oignons, tomates</p> <p>S/P : sans porc</p> <p>&gt; L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>&gt; * Plat contenant du porc</p>



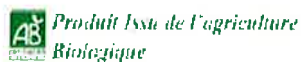
# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS SAINT MARTIN DU TERTRE

Semaine du 22 au 26 novembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Betteraves au cumin</p> <p>Sauté d'agneau marenge</p> <p>Macaroni</p> <p>Samos</p> <p>Compote de pommes </p>	<p><i>Mau</i> <b>Vegetarien</b></p> <p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Bouchées de riz façon thai</p> <p>Lentilles</p> <p>Boursin nature</p> <p>Tarte normande</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pâté de foie*</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Gratin de poireaux et pommes de terre</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Raisin</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Galantine de volaille</p>	<p>Rillettes*</p> <p>Paupiette de dinde à l'estragon</p> <p>Riz</p> <p>Mimolette</p> <p>Poire au chocolat</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Pâté de volaille</p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tarte au fromage</p> <p>Filet de colin meunière </p> <p>Chou fleur persillé</p> <p>Chantaillou</p> <p>Banane</p>	<p>S/P : sans porc</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



Appellation d'Origine Protégée

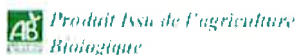


# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS SAINT MARTIN DU TERTRE Semaine du 29 novembre au 03 décembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Crêpe au fromage</p> <p>Blanquette de veau</p> <p>Riz</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Crème dessert vanille </p>	<p>Quiche lorraine*</p> <p>Saucisse fumée*</p> <p>Cocos mijotés</p> <p>Yaourt à boire </p> <p>Poire </p> <p><u>Substitution</u></p> <p>S/P : Tarte au fromage – Saucisses de volaille</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade verte  aux croûtons</p> <p>Filet de lieu à l'aneth </p> <p>Pommes lyonnaises</p> <p>Gouda</p> <p>Far breton </p>	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p> Carottes râpées</p> <p>Couscous végétal (pc) </p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Clémentine</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Surimi mayonnaise</p> <p>Haché de thon aux petits légumes</p> <p>Gratin de poireaux</p> <p>Camembert </p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>S/P : sans porc</p> <p>&gt; L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>&gt; * Plat contenant du porc</p>















# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS SAINT MARTIN DU TERTRE

Semaine du 06 au 10 décembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Saucisson sec*</p> <p>Poulet rôti mariné </p> <p>Coquillettes</p> <p>Buchette </p> <p>Compote de pommes</p> <p><i>Substitution</i> S/P : Salade fleurette</p>	<p>Salade coleslaw </p> <p>Fish and chips sauce tartare (pc) </p> <p>Brie</p> <p>Beignet de pommes</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade de montagne</p> <p>Rôti de veau aux herbes</p> <p>Semoule</p> <p>Kiri</p> <p>Orange </p>	<p><i>Mau Vegetarien</i></p> <p>Salade Mexico </p> <p>Curry de lentilles (pc) </p> <p>Fromage blanc sucré </p> <p>Poire </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tarte tomate chèvre</p> <p>Rôti de porc à la moutarde*</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Kivi</p> <p><i>Substitution</i> S/P : Rôti de dinde</p>	<p><i>Salade de montagne</i> : endives, laitue, pommes, noix, chèvre</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>S/P : sans porc</p> <p>&gt; L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>&gt; * Plat contenant du porc</p>



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produit Local



MSC Pêche Durable



Produit Issu de l'Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Plat fait maison

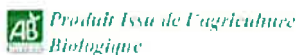
# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS SAINT MARTIN DU TERTRE

Semaine du 13 au 17 décembre 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>Salade domino</p> <p>Aiguillettes de blé au fromage</p> <p>Carottes persillées </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pomme</p>	<p>Concombres à la sauce bulgare </p> <p>Steak haché et ketchup </p> <p>Macaroni au beurre</p> <p>Petit suisse nature </p> <p>Banane sauce chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Tarte aux poireaux</p> <p>Escalope de volaille aux champignons</p> <p>Riz</p> <p>Cheddar</p> <p>Compote pommes poires</p>	<p><b>Repas de Noël</b></p> 
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Saucisson sec*</p> <p>Pavé de poisson mariné à l'huile d'olive </p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Brie </p> <p>Crème dessert praliné</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>S/P : sans porc</p> <p>&gt; L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>&gt; * Plat contenant du porc</p>

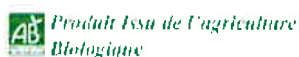


# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS SAINT MARTIN DU TERTRE Centres de loisirs Semaine du 20 au 24 décembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Œuf dur (mayonnaise en dosette)</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Courgettes sautées</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Riz niçois</p> <p>Paupiette de dinde au jus</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Petits suisses</p> <p>Moelleux aux amandes</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p><b>Menu Vegetarien</b></p> <p>Terrine de légumes mayonnaise</p> <p>Tortilla ☺</p> <p>Haricots verts </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Grillé aux pommes</p> 	<p>Salade arlequin ☺</p> <p>Sauté de bœuf aux olives </p> <p>Poêlée de légumes forestière</p> <p>Camembert</p> <p>Flan chocolat</p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Terrine de légumes mayonnaise</p> <p>Pavé de colin à la tomate </p> <p>Macaroni</p> <p>Samos</p> <p>Café liégeois</p>	<p><u>Salade arlequin</u> : pâtes, tomates, jambon de dinde, maïs, olives noires.</p> <p><u>Tortilla</u> : œufs, pommes de terre, oignons.</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; * Plat contenant du porc</li> </ul>





# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

**MENUS SAINT MARTIN DU TERTRE Centres de loisirs**

**Semaine du 27 au 31 décembre 2021**

LUNDI	MARDI
Pizza Poulet rôti Chou fleur au beurre Yaourt aux fruits mixés Kiwi <i>Substitution</i> S/P : Rôti de dinde	Carottes râpées  Cheeseburger  Frites Yaourt aromatisé  Donuts
MERCREDI	JEUDI
 Menu Vegetarien Salade verte  Lasagnes provençales Chanteneige Compote pommes fraises 	Crêpe au fromage Aiguillettes de poulet sauce forestière Courgettes et pommes de terre Samos Banane 
VENDREDI	« INFORMATIONS »
Œuf dur mayonnaise Nuggets de poisson Penne Emmental  Clémentine	S/P : sans porc > L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison > * Plat contenant du porc

