

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ST MARTIN DU TERTRE

Semaine du 03 au 07 janvier 2022

LUNDI	MARDI
<p>Pamplemousse</p> <p>Pot-au-feu (pc)  </p> <p>Coulommiers</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	 <p>Salade de concombres </p> <p>Tomate farcie veggi's</p> <p>Riz</p> <p>Kiri </p> <p>Mousse au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Carottes râpées</p> <p>Boulettes de bœuf à l'orientale</p> <p>Spaghetti</p> <p>Cantal </p> <p>Nashi</p>	<p>Salade verte  vinaigrette à l'orange</p> <p>Parmentier de canard (pc) </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Galette des rois </p> 
VENREDI	INFORMATIONS
<p>Saucisson à l'ail*</p> <p>Blanquette du pêcheur aux fruits de mer </p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Petit suisse aux fruits </p> <p>Pomme </p> <p><u>Substitution</u></p> <p>S/P : Terrine de poisson</p>	<p><u>Pot-au-feu</u> : bœuf, carottes, poireaux, navets, pdt, (chou vert / adulte).</p> <p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison ➤ * Plat contenant du porc



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ST MARTIN DU TERTRE

Semaine du 10 au 14 janvier 2022

LUNDI	MARDI
<p>Accras de poisson</p> <p>Rissolette de veau</p> <p>Gratin de ratatouille</p> <p>Yaourt aux fruits mixés </p> <p>Kiwi</p>	<p>Chou blanc aux raisins secs</p> <p>Rôti de porc au thym* </p> <p>Penne</p> <p>Emmental </p> <p>Eclair au chocolat</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Rôti de dinde au thym</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pâté forestier *</p> <p>Sauté de poulet sauce basquaise</p> <p>Ebly aux petits légumes</p> <p>Livarot </p> <p>Far breton aux pommes </p> <p><u>Substitution</u> S/P : Pâté de volaille</p>	 <p><u>Betteraves mimosa</u></p> <p><u>Chili végétarien (pc)</u> </p> <p><u>Tartare nature</u></p> <p><u>Chocolat Liégeois</u> </p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Crêpe au fromage</p> <p>Médaille de hoki </p> <p>Trio de légumes </p> <p>Fromage ovale</p> <p>Banane</p>	<p><u>Chili végétarien</u> : égrainé de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz</p> <p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none">➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison➤ * Plat contenant du porc



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ST MARTIN DU TERTRE

Semaine du 17 janvier au 21 janvier 2022

LUNDI	MARDI
<p>Pomelos en quartiers</p> <p>Saucisses de Strasbourg*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Saucisse de volaille</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Dés de colin aux graines de céréales </p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Brie </p> <p>Gâteau basque</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Tranche de surimi mayonnaise</p> <p>Chipolatas* </p> <p>Petit-pois carottes</p> <p>Mimolette</p> <p>Litchi</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Saucisse de volaille</p>	<p>Pâté en croûte*</p> <p>Colombo de veau (pc) </p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Banane </p> <p><u>Substitution</u> S/P : Pâté en croûte de volaille</p>
VENREDI	INFORMATIONS
 <p><u>Tarte aux trois fromages</u></p> <p><u>Green Burger</u></p> <p><u>Purée de potiron</u></p> <p><u>Compote de pommes fraises</u> </p>	<p><u>Colombo de veau</u> : courgettes, pdt, tomates, sauce au curry.</p> <p><u>Green Burger</u> : quinoa rouge, brocolis, petit pois, chou frisé</p> <p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none">➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison➤ * Plat contenant du porc

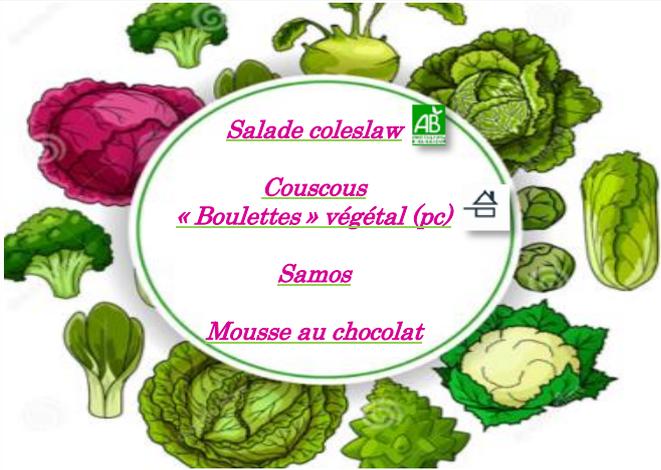


armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ST MARTIN DU TERTRE

Semaine du 24 au 28 janvier 2022

LUNDI	MARDI
<p>Tomates et maïs </p> <p>Aiguillettes de poulet corn-flakes</p> <p>Cocos mijotés</p> <p>Edam</p> <p>Poire</p>	<p>Concombres à la crème </p> <p>Burger de veau</p> <p>Courgettes sautées et pommes de terre</p> <p>Fromage ovale</p> <p>Clémentine</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pâté de campagne*</p> <p>Boulettes d'agneau aux herbes de Provence</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Rondelé nature</p> <p>Ile flottante</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Pâté de volaille</p>	 <p>Salade coleslaw </p> <p>Couscous « Boulettes » végétal (pc) </p> <p>Samos</p> <p>Mousse au chocolat</p>
VENREDI	INFORMATIONS
<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Haricots verts </p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Kiwi </p>	<p><u>Couscous végétal</u> : boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous.</p> <p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none">➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison➤ * Plat contenant du porc

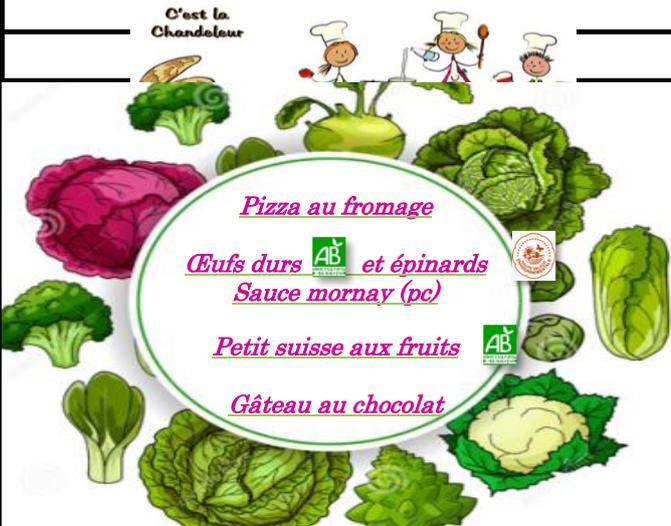


armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ST MARTIN DU TERTRE

Semaine du 31 janvier au 04 février 2022

LUNDI	MARDI
<p>Salade de l'Ouest</p> <p>Filet de poulet sauce chasseur</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Pomme </p>	 <p>Nems au poulet</p> <p>Grignotines de porc sauce asiatique*</p> <p>Riz cantonais</p> <p>Litchi au sirop <u>Substitution</u></p> <p><i>S/P</i> : Sauté de poulet sauce asiatique</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Crêpe jambon fromage *</p> <p>Emincé de bœuf aux oignons </p> <p>Haricots verts </p> <p>Crêpe au chocolat <u>Substitution</u></p> <p><i>S/P</i> : Crêpe au fromage</p>	<p>Salade verte </p> <p>Hachis parmentier (pc)  </p> <p>Vache qui rit</p> <p>Orange</p>
<p>C'est la Chandeleur</p>  <p>Pizza au fromage</p> <p><u>Œufs durs</u>  <u>et épinards</u> </p> <p>Sauce mornay (pc)</p> <p>Petit suisse aux fruits </p> <p>Gâteau au chocolat</p>	<h3><u>INFORMATIONS</u></h3> <p><u>Sauce chasseur</u> : Oignons et champignons</p> <p><u>Sauce asiatique</u> : Vinaigre de vin blanc, miel, sauce soja, graine de sésame, gingembre, ail, oignons, poivre.</p> <p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none">➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison➤ * Plat contenant du porc



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ST MARTIN DU TERTRE

Semaine du 07 au 11 février 2022

LUNDI	MARDI
<p>Sardine à la tomate</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Edam</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Tomate mimosa</p> <p>Moules marinières</p> <p>Frites</p> <p>Roulé aux fines herbes</p> <p>Poire </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Carottes râpées</p> <p>Sauté d'agneau au curry</p> <p>Semoule</p> <p>Maroilles </p> <p>Tarte au flan </p>	 <p><i>Samoussa aux légumes</i></p> <p><i>Omelette</i></p> <p><i>Chou-fleur au fromage</i> </p> <p><i>Petit moulé</i></p> <p><i>Compote de pommes</i> </p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Mortadelle de volaille</p> <p>Feuilleté de poisson au beurre blanc</p> <p>Petit-pois </p> <p>Buchette</p> <p>Cookies à la vanille et aux pépites de chocolat</p>	<p>S/P : sans porc</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>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ST MARTIN DU TERTRE

Semaine du 14 au 18 février 2022

LUNDI	MARDI
<p>Salade de tortis napolitaine</p> <p>Escalope de poulet pané</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Compote de pommes</p>	 <p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Boulettes de sarrasin Haricots verts persillés</p> <p>Yaourt sucré  Orange sanguine</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pizza</p> <p>Rôti de dinde à la cocotte</p> <p>Chou-fleur et brocolis</p> <p>Fourme d'Ambert </p> <p>Banane </p>	<p>Terrine de légumes mayonnaise</p> <p>Emincé de poulet façon kebab</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Petit suisse aux fruits </p> <p>Brownies</p>
VENREDI	INFORMATIONS
<p>Macédoine à la russe</p> <p>Poisson meunière </p> <p>Röstis aux légumes</p> <p>Cheddar</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p><u>Salade de tortis napolitaine</u> : tortis, tomates, olives, basilic, vinaigrette.</p> <p><u>Macédoine à la russe</u> : macédoine de légumes, thon, œuf dur, mayonnaise.</p> <p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none">➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison➤ * Plat contenant du porc



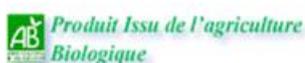
armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ST MARTIN DU TERTRE

Semaine du 21 au 25 février 2022 (CL IDF)

LUNDI	MARDI
<p>Maquereau à la tomate</p> <p>Paupiette de veau à la tomate</p> <p>Petit-pois </p> <p>Yaourt aux fruits mixés </p> <p>Clémentine</p>	 <p><i>Betteraves mimosa</i> </p> <p><i>Raviolini ricotta et épinards (pc)</i></p> <p><i>Chanteneige</i></p> <p><i>Tarte au flan</i> </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Flammekueche gratinée*</p> <p>Merguez grillées </p> <p>Chou-fleur au fromage </p> <p>Saint-Nectaire </p> <p>Quatre-quarts aux pralines roses </p> <p><u>Substitution</u> S/P : Tarte au fromage</p>	<p>Salade verte </p> <p>Tagliatelles au saumon (pc) </p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Flan nappé caramel </p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p>Salade fleurette</p> <p>Rôti de veau aux petits légumes</p> <p>Coquillettes</p> <p>Kiri</p> <p>Compote de pommes </p>	<p><u>Salade fleurette</u> : chou-fleur, carottes, maïs, cornichons</p> <p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none">➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison➤ * Plat contenant du porc

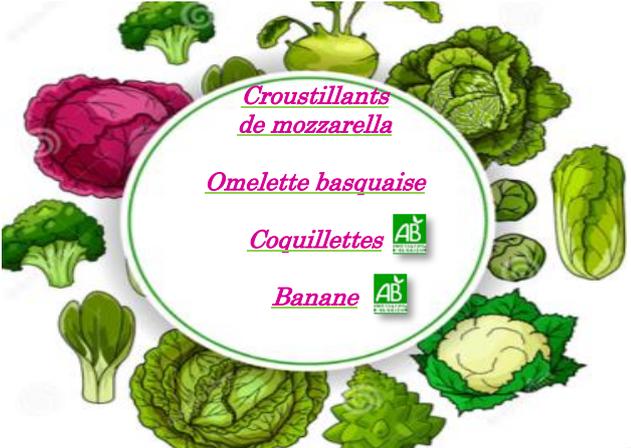


armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ST MARTIN DU TERTRE

Semaine du 28 février au 04 mars 2022 (CL IDF)

LUNDI	MARDI
<p>Saucisson sec*</p> <p>Blanc de poulet au velouté de tomate</p> <p>Carottes au beurre </p> <p>Camembert </p> <p>Compote de pommes</p> <p><u>Substitution</u></p> <p>S/P : Roulade de volaille</p>	 <p>MARDI GRAS</p> <p>JEUDI</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade de cœurs d'artichauts</p> <p>Sauté d'agneau aux herbes</p> <p>Semoule </p> <p>Cheddar</p> <p>Mousse au chocolat </p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Tajine de poissons et pommes de terre (pc)  </p> <p>Petit suisse aux fruits </p> <p>Poire </p>
VENDREDI	INFORMATIONS
 <p><u>Croustillants de mozzarella</u></p> <p><u>Omelette basquaise</u></p> <p><u>Coquillettes</u> </p> <p><u>Banane</u> </p>	<p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none">➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison➤ * Plat contenant du porc



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ST MARTIN DU TERTRE

Semaine du 07 au 11 mars 2022

LUNDI	MARDI
<p>Tarte au fromage</p> <p>Rôti de dinde </p> <p>Farfalle</p> <p>Coulommiers</p> <p>Pomme </p>	<p>Salade Louisiane</p> <p>Saucisse fumée*</p> <p>Lentilles au jus</p> <p>St Bricet</p> <p>Madeleine pépites au chocolat </p> <p><u>Substitution</u> S/P : Saucisse de volaille</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Sardine beurre</p> <p>Sauté de bœuf à l'ancienne </p> <p>Courgettes et pommes de terre</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Far breton aux pruneaux </p>	 <p><u>Œuf dur mayonnaise</u> </p> <p><u>Galette de riz, lentilles colombo</u> <u>Haricots verts persillés</u></p> <p><u>Petit suisse nature</u> </p> <p><u>Eclair au chocolat</u></p> <p>INFORMATIONS</p> <p><u>Salade Louisiane</u> : maïs, haricots rouges, tomates</p> <p><u>Sauté de bœuf à l'ancienne</u> : oignons, champignons, carottes,</p> <p><u>Galette de riz, lentilles colombo</u> : riz, blé, lentilles, épice colombo, blanc d'œuf, basilic, persil, cardamome.</p> <p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u> ➤ * <u>Plat contenant du porc</u>
VENREDI	
<p>Surimi mayonnaise</p> <p>Filet de hoki à la niçoise </p> <p>Purée de haricots verts </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Clémentine</p>	



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ST MARTIN DU TERTRE

Semaine du 14 au 18 mars 2022

LUNDI	MARDI
<p>Quiche lorraine*</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Jeunes carottes</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Orange</p> <p><u>Substitution</u></p> <p>S/P : Friand au fromage</p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Spaghetti façon napolitaine (pc)  </p> <p>Buchette</p> <p>Fondant au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Taboulé</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Crème brûlé </p>	<p>Pâté de campagne *</p> <p>Filet de lieu frais (Pêche Française) </p> <p>Pommes röstis</p> <p>Kiri </p> <p>Kiwi</p> <p>Gâteau de semoule</p> <p><u>Substitution</u></p> <p>S/P : Pâté de volaille</p>
VENDREDI	INFORMATIONS
 <p><u>Concombre bulgare</u> </p> <p><u>Falafels à la sauce tomate</u></p> <p><u>Boulghour</u></p> <p><u>Compote de pommes et biscuit</u> </p>	<p><u>Spaghetti façon napolitaine</u> : pâtes, viande hachée, compotée de tomate, fromage râpé.</p> <p><u>Concombre bulgare</u> : crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre.</p> <p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none">➤ <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u>➤ * Plat contenant du porc



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ST MARTIN DU TERTRE

Semaine du 21 au 25 mars 2022

LUNDI	MARDI
<p>Radis beurre</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Edam</p> <p>Poire</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette à l'orange </p> <p>Filet de merlu sauce crevettes </p> <p>Macaroni</p> <p>Coulommiers</p> <p>Crème dessert chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Feuilleté hot-dog*</p> <p>Paupiette de lapin</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Tomme noire</p> <p>Quatre-quarts </p> <p><u>Substitution</u></p> <p>S/P : Friand au fromage</p>	<p>MENU DU PRINTEMPS</p> 
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
 <p><u>Salade verte</u></p> <p><u>Parmentier de légumes (pc)</u> </p> <p><u>Fromage blanc sucré</u> </p> <p><u>Cookies vanille et aux pépites de chocolat</u></p>	<p><u>Parmentier de légumes</u> : purée de pommes de terre, carottes, haricots rouges, fèves, poivrons, oignons, tomates</p> <p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none">➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison➤ * Plat contenant du porc



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ST MARTIN DU TERTRE

Semaine du 28 mars au 01 avril 2022

LUNDI	MARDI
<p>Salade de maïs au thon</p> <p>Paupiette de veau au jus</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Gouda</p> <p>Orange </p>	 <p><i>Tomates mozzarella</i></p> <p><i>Lasagnes à la provençale (pc) </i></p> <p><i>Mousse au chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Saucisson à l'ail *</p> <p>Rôti de bœuf </p> <p>Petit-pois </p> <p>Yaourt à la vanille</p> <p>Crème dessert popcorn </p> <p><u>Substitution</u> S/P : Saucisse de volaille</p>	<p>Pâté en croûte de volaille</p> <p>Palette de porc à la diable *</p> <p>Beignets de courgettes</p> <p>Mimolette</p> <p>Flan nappé caramel</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Rôti de dinde</p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p>Concombre à la crème </p> <p>Filet de poisson pané </p> <p>Duo de carottes </p> <p>Croc-lait</p> <p>Banane </p>	<p><u>Lasagnes à la provençale</u> : pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental</p> <p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none">➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison➤ * Plat contenant du porc



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ST MARTIN DU TERTRE

Semaine du 04 au 08 avril 2022

LUNDI	MARDI
<p>Tomate</p> <p>Rissolette de veau</p> <p>Petit-pois à la française </p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Ananas</p>	<p>Salami *</p> <p>Filet de poulet rôti</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Roulade de volaille</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade de radis aux abricots secs</p> <p>Sauté de veau à la cocotte</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Saint-Nectaire</p> <p>Salade de fruits frais</p>	 <p>Salade Marco Polo </p> <p>Pizza au fromage et salade verte (pc)</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Pâtisserie</p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Friand au fromage</p> <p>Beignets de calamars et sauce tartare</p> <p>Fusilli</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Pomme </p>	<p><u>Salade Marco Polo</u> : pâtes, surimi, poivrons, mayonnaise, persil</p> <p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none">➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison➤ * Plat contenant du porc



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ST MARTIN DU TERTRE

Semaine du 11 au 15 avril 2022 (CL)

LUNDI	MARDI
 <p><u><i>Euf dur</i></u>  <i>(mayonnaise en dosette)</i></p> <p><u><i>Curry de lentilles (pc)</i></u> </p> <p><u><i>Yaourt au sucre de canne</i></u></p> <p><u><i>Poire</i></u></p>	<p><i>Salade coleslaw</i> </p> <p><i>Escalope de poulet pané</i></p> <p><i>Beignets de brocolis</i></p> <p><i>Chanteneige</i></p> <p><i>Kiwi</i></p> <p><u><i>Substitution</i></u> <i>S/P : Sauté de poulet sauce barbecue</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Salade brésilienne</i></p> <p><i>Steak haché</i>  <i>sauce cheddar</i> </p> <p><i>Semoule garnie aux légumes</i></p> <p><i>Cantal</i> </p> <p><i>Mousse à la framboise</i> </p>	
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p><i>Carottes râpées</i></p> <p><i>Aiguillettes de saumon meunière</i></p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>Rondelé au bleu</i></p> <p><i>Crème dessert praliné</i></p>	<p><u><i>Curry de lentilles</i></u> : lentilles, carottes, petit-pois, pommes de terre, oignons, persil.</p> <p>S/P : sans porc</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>



MENUS ST MARTIN DU TERTRE Semaine du 18 au 22 avril 2022 (CL)

LUNDI	MARDI
	<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts persillés </p> <p>St Môret</p> <p>Compote de pommes </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Mortadelle*</p> <p>Sauté de bœuf sauce charcutière </p> <p>Farfalle </p> <p>Fromage ovale</p> <p>Clafoutis aux poires et amandes</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Mortadelle de volaille</p>	 <p><u>Betteraves</u>  <u>vinaigrette</u></p> <p><u>Parmentier de légumes (pc)</u></p> <p><u>Yaourt sucré</u> </p> <p><u>Pomme</u> </p>
VENREDI	INFORMATIONS
<p>Salade du Puy</p> <p>Colin meunière et citron</p> <p>Pommes röstis</p> <p>Camembert </p> <p>Gâteau marbré au chocolat</p>	<p><u>Salade du Puy</u> : lentilles, carottes, maïs, échalote</p> <p><u>Parmentier de légumes</u> : purée de pommes de terre, carottes, haricots rouges, fèves, poivrons, oignons, tomates</p> <p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u> ➤ <u>* Plat contenant du porc</u>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ST MARTIN DU TERTRE

Semaine du 25 au 29 avril 2022 (CL IDF)

LUNDI	MARDI
<p>Tomate antiboise</p> <p>Sauté de poulet</p> <p>Macaroni</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pomme </p>	<p>Salade du Far West</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Lentilles jaunes</p> <p>Tartare nature</p> <p>Pâtisserie</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p><i>Salade surprise</i></p> <p><i>Tortilla au fromage</i></p> <p><i>Salade verte</i> </p> <p><i>Tarte au flan</i> </p>	<p>Pâté en croûte de volaille</p> <p>Boulettes de bœuf à la tomate </p> <p>Poêlée forestière</p> <p>Buchette </p> <p>Kiwi</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Pâté en croûte de volaille</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Concombre vinaigrette à la ciboulette </p> <p>Blanquette de veau / riz (pc) </p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Banane</p>	<p><u>Tomate antiboise</u> : thon et poivrons</p> <p><u>Tortilla au fromage</u> : pdt, oignons, fromage</p> <p><u>Salade du Far West</u> : haricots rouges, maïs, tomates, oignons rouges</p> <p>S/P : sans porc</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>

