

# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

**MENUS SAINT MARTIN DU TERTRE**

**Semaine du 07 au 11 novembre 2022**

| LUNDI  | MARDI   |
|--|---|
| <p><i>Betteraves à l'échalote</i></p> <p><i>Pilon de poulet mariné rôti</i> </p> <p><i>Coquillettes</i></p> <p><i>Pyrénées</i></p> <p><i>Crème dessert chocolat</i> </p> | <p><i>Pomelos</i></p> <p><i>Bœuf bourguignon (pc)</i>  </p> <p><i>Tomme blanche</i></p> <p><i>Compote de pommes</i> </p> |
| MERCREDI   | JEUDI   |
|  <p><i>Concombres à la crème</i> </p> <p><i>Falafel</i></p> <p><i>Gratin dauphinois</i></p> <p><i>Yaourt nature et biscuit</i></p>                                     | <p><i>Œuf dur mayonnaise</i></p> <p><i>Filet de colin façon papillote</i> </p> <p><i>Haricots verts</i> </p> <p><i>Edam</i></p> <p><i>Clémentine</i></p>   |
| VENREDI  | <u>INFORMATIONS</u>   |
|   | <p><i>S/P : Sans porc</i></p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></p>  |













# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

**MENUS SAINT MARTIN DU TERTRE**

**Semaine du 14 au 18 novembre 2022**

| LUNDI  | MARDI   |
|--|---|
| <p><i>Betteraves maïs vinaigrette</i></p> <p><i>Lasagnes bolognaises (pc)</i></p> <p><i>Fromage frais aux fruits</i> </p> <p><i>Poire</i> </p>   |  <p><i>Salade verte</i> <br/><i>Et emmental</i></p> <p><i>Parmentier de légumes (pc)</i> </p> <p><i>Cookies vanille pépites de chocolat</i></p>                                   |
| MERCREDI   | JEUDI   |
| <p><i>Pâté de campagne*</i></p> <p><i>Rôti de dinde</i> </p> <p><i>Mijoté de légumes</i></p> <p><i>Bleu</i></p> <p><i>Gâteau aux noix et au chocolat</i> </p> <p><i>Substitution</i><br/><i>S/P : Pâté de volaille</i></p> | <p><i>Pizza</i></p> <p><i>Cassoulet* (pc)</i> </p> <p><i>Kiri</i> </p> <p><i>Raisin</i></p> <p><i>Substitution</i><br/><i>S/P : Cassoulet sans porc</i></p>   |
| VENDREDI   | « INFORMATIONS »  |
| <p><i>Tomates vinaigrette</i></p> <p><i>Poisson poêlé au beurre</i></p> <p><i>Pommes darphins</i> </p> <p><i>Yaourt sucré</i></p> <p><i>Mousse au chocolat</i></p>  | <p><i>Mijoté de légumes</i> : chou-fleur, courgettes, petits pois, carottes.</p> <p><i>Parmentier de légumes</i> : purée de pommes de terre, carottes, haricots rouges, fèves, poivrons, oignons, tomates</p> <p><i>S/P : Sans porc</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></li> <li>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></li> </ul> |












# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

**MENUS SAINT MARTIN DU TERTRE**

**Semaine du 21 au 25 novembre 2022**

| LUNDI  | MARDI   |
|--|---|
| <p><i>Betteraves vinaigrette</i></p> <p><i>Sauté de bœuf sauce cornichons</i> </p> <p><i>Macaroni</i></p> <p><i>Petit suisse sucré</i></p> <p><i>Compote de pommes</i> </p>  |  <p><i>Œuf dur</i>  <i>mayonnaise</i></p> <p><i>Bouchées de riz façon thaï</i></p> <p><i>Lentilles</i></p> <p><i>Yaourt à la grecque et colis de framboise</i></p> |
| MERCREDI   | JEUDI   |
| <p><i>Galantine de volaille</i></p> <p><i>Poulet rôti</i></p> <p><i>Gratin de poireaux et pommes de terre</i></p> <p><i>Pont-l'Evêque</i> </p> <p><i>Raisin</i></p>   | <p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Paella (pc)</i> </p> <p><i>Tartare ail et fines herbes</i></p> <p><i>Orange</i></p>   |
| VENDREDI   | « INFORMATIONS »  |
| <p><i>Salade piémontaise</i> </p> <p><i>Steak haché de cabillaud à la bordelaise</i></p> <p><i>Chou-fleur persillé</i> </p> <p><i>Fromage frais aromatisé</i> </p> <p><i>Banane</i></p> | <p><i>S/P : Sans porc</i></p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></p>  |
















# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS SAINT MARTIN DU TERTRE

Semaine du 28 novembre au 02 décembre 2022

| LUNDI   | MARDI   |
|---|---|
| <p>Salade de maïs</p> <p>Fricadelle de bœuf aux oignons</p> <p>Pommes rissolées</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><i>Substitution</i><br/>S/P : Tarte au fromage – Saucisses de volaille</p>  |
| MERCREDI  | JEUDI   |
| <p>Salade verte  aux croûtons</p> <p>Cassolette de poissons </p> <p>Pommes lyonnaises</p> <p>Yaourt aux fruits mixés </p> <p>Far breton </p> |  <p><i>Carottes râpées</i> </p> <p><i>Couscous végétal (pc)</i> </p> <p><i>Yaourt sucré</i></p> <p><i>Clémentine</i></p> |
| VENREDI   | « INFORMATIONS »  |
| <p>Chou blanc à la japonaise  </p> <p>Feuilleté de poisson beurre blanc</p> <p>Gratin de poireaux</p> <p>Camembert </p> <p>Liégeois chocolat</p>   | <p><i>Salade de maïs</i> : maïs, tomates, thon, échalotes, basilic</p> <p><i>Chou blanc à la japonaise</i> : chou blanc, sésame, soja, sucre roux.</p> <p>S/P : Sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></li> <li>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></li> </ul>           |















# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

**MENUS SAINT MARTIN DU TERTRE**

Semaine du 05 au 09 décembre 2022

| LUNDI  | MARDI  |
|--|--|
| <p><i>Salade fleurette</i></p> <p><i>Chipolatas aux herbes*</i> </p> <p><i>Coquillettes</i></p> <p><i>Buchette</i> </p> <p><i>Kaki</i></p> <p><i>Substitution</i><br/> <i>S/P : Saucisses de volaille aux herbes</i></p> | <p><i>Salade coleslaw</i> </p> <p><i>Fish and chips sauce tartare (pc)</i> </p> <p><i>Fromage frais aromatisé</i></p> <p><i>Raisin</i></p>   |
| MERCREDI   | JEUDI  |
| <p><i>Marbré au saumon sauce safranée</i></p> <p><i>Rôti de veau aux herbes</i></p> <p><i>Semoule</i></p> <p><i>Pont-l'Evêque</i> </p> <p><i>Mousse au chocolat</i> </p>   |  <p><i>Salade Mexico</i> </p> <p><i>Curry de lentilles (pc)</i> </p> <p><i>Kiri</i> </p> <p><i>Poire</i> </p> |
| VENDREDI   | « INFORMATIONS »   |
| <p><i>Roulade de volaille</i></p> <p><i>Paupiette de lapin aux olives</i></p> <p><i>Haricots verts</i> </p> <p><i>Yaourt nature</i></p> <p><i>Gaufre liégeoise</i></p>  | <p><i>Salade fleurette</i> : chou-fleur, dés de carottes, maïs, cornichons</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><i>S/P : Sans porc</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></li> <li>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></li> </ul>     |



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS SAINT MARTIN DU TERTRE

Semaine du 12 au 16 décembre 2022

| LUNDI   | MARDI   |
|---|---|
|  <p><i>Salade domino</i> </p> <p><i>Aiguillettes de blé au fromage</i></p> <p><i>Gratin de légumes</i></p> <p><i>Emmental</i> </p> <p><i>Pomme</i> </p> | <p><i>Concombres à la sauce bulgare</i> </p> <p><i>Steak haché et ketchup</i> </p> <p><i>Pommes de terre en quartiers</i></p> <p><i>Petit suisse nature</i> </p> <p><i>Banane sauce chocolat</i></p> |
| MERCREDI  | JEUDI   |
| <p><i>Tarte aux poireaux</i></p> <p><i>Escalope de volaille aux champignons</i></p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>Vache qui rit</i> </p> <p><i>Litchi</i></p>  | <h2>Repas de Noël</h2>    |
| VENDREDI  | « INFORMATIONS »  |
| <p><i>Betteraves vinaigrette</i></p> <p><i>Pépites de colin aux trois céréales</i></p> <p><i>Epinards à la crème</i> </p> <p><i>Brie</i> </p> <p><i>Poire</i></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><i>S/P</i> : Sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></li><li>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></li></ul>  |



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS SAINT MARTIN DU TERTRE Centres de loisirs

Semaine du 19 au 23 décembre 2022

| LUNDI   | MARDI  |
|---|--|
| <p><i>Œuf dur (mayonnaise en dosette)</i></p> <p><i>Cordon bleu</i></p> <p><i>Carottes au jus</i></p> <p><i>Boursin nature</i> </p> <p><i>Crème dessert chocolat</i></p>   | <p><i>Riz niçois</i></p> <p><i>Potée auvergnate* (pc)</i> </p> <p><i>Edam</i></p> <p><i>Clémentine</i> </p> <p><i>Substitution</i><br/><i>S/P : Potée sans porc</i></p>  |
| MERCREDI  | JEUDI  |
|  <p><i>Potage</i></p> <p><i>Tortilla</i> </p> <p><i>Haricots verts</i> </p> <p><i>Tomme blanche</i></p> <p><i>Grillé aux pommes</i></p> | <p><i>Salade arlequin</i> </p> <p><i>Sauté de bœuf aux olives</i> </p> <p><i>Poêlée de légumes forestière</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i> </p> <p><i>Litchi</i></p>  |
| VENDREDI  | « INFORMATIONS »   |
| <p><i>Pomelos</i></p> <p><i>Médaille de hoki à l'oseille</i></p> <p><i>Macaroni</i></p> <p><i>Petit suisse sucré</i></p> <p><i>Madeleine</i> </p>  | <p><i>Salade arlequin</i> : pâtes, tomates, jambon de dinde, maïs, olives noires.</p> <p><i>Tortilla</i> : œufs, pommes de terre, oignons.</p> <p><i>Potée auvergnate</i> : saucisse, échine, carottes, navets, pommes de terre, chou vert.</p> <p><i>Riz niçois</i> : riz, thon, poivrons, olives</p> <p><i>S/P : Sans porc</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></li> <li>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></li> </ul> |



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS SAINT MARTIN DU TERTRE Centres de loisirs Semaine du 26 au 30 décembre 2022

| LUNDI  | MARDI  |
|--|--|
| <p>Mortadelle de volaille</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de salsifis</p> <p>Camembert </p> <p>Liégeois vanille</p>  | <p>Carottes râpées </p> <p>Cheeseburger </p> <p>Frites</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Donuts</p> |
| MERCREDI   | JEUDI  |
|  <p>Salade verte </p> <p>Lasagnes provençales (pc)</p> <p>Chanteneige</p> <p>Compote pommes-fraises</p> | <p>Crêpe au fromage</p> <p>Sauté de dinde chasseur</p> <p>Courgettes et pommes de terre</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Mousse au chocolat</p>  |
| VENDREDI   | « INFORMATIONS »   |
| <p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Nuggets de poissons</p> <p>Purée</p> <p>Emmental </p> <p>Clémentine</p> <p><u>Substitution</u></p> <p>S/P : Pâté en croûte de volaille</p>               | <p>S/P : Sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li><li>➤ * Plat contenant du porc</li></ul>  |

