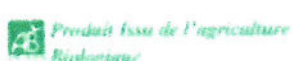


MENUS ST MARTIN DU TERTRE Semaine du 06 au 10 février 2023

LUNDI	MARDI
Sardine à la tomate Poulet rôti Poêlée Victoria Yaourt aromatisé  Flan vanille	Tomate mimosa Moules marinières Frites Chantaillou ail et fines herbes Poire 
MERCREDI	JEUDI
Carottes râpées Chipolatas *  Semoule Boursin Tarte au flan  <i>Substitution</i> S/P : Saucisses de volaille	 Samoussa aux légumes Omelette Chou-fleur au fromage Petit moulé Compote de pommes 
VENDREDI	INFORMATIONS
Feuilleté hot dog* Feuilleté de poisson au beurre blanc Petit-pois  Buchette Cookies à la vanille et aux pépites de chocolat <i>Substitution</i> S/P : Friand au fromage	<i>Poêlée Victoria</i> : petit-pois, carottes, haricots plats, ananas S/P : Sans porc ➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison ➤ * Plat contenant du porc

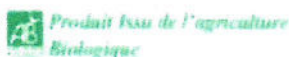


armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ST MARTIN DU TERTRE Semaine du 13 au 17 février 2022 (CL Picardie)

LUNDI	MARDI
Tarte aux poireaux Escalope de poulet pané Poêlée de légumes Carré de l'Est Pomme 	 <i>Ouf dur</i>  mayonnaise Boulettes de sarrasin Haricots verts persillés Yaourt sucré  Orange
MERCREDI	JEUDI
Pizza Endives  au jambon* (pc)  Fromage frais sucré Banane  <i>Substitution</i> S/P : Endives au jambon de dinde	Terrine de légumes mayonnaise Boulettes d'agneau à la tomate Boulghour Petit suisse aux fruits  Brownies
VENDREDI	INFORMATIONS
Salade verte  et croûtons vinaigrette à l'échalote Lieu frais saveurs provençales (Pêche Française) Rôstis aux légumes Cheddar Madeleine 	S/P : Sans porc ➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison ➤ * Plat contenant du porc



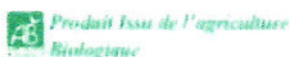
armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ST MARTIN DU TERTRE - CENTRES DE LOISIRS

Semaine du 20 au 24 février 2023

LUNDI	MARDI
Maquereau à la tomate Sauté de poulet sauce diable Petit-pois  Yaourt aux fruits mixés  Clémentine	 Betteraves  mimosa Raviolini ricotta et épinards (pc) Tarte au flan 
MERCREDI	JEUDI
Salade de quinoa Merguez grillées  Chou-fleur au fromage  Saint-Nectaire  Quatre-quarts aux pralines roses 	Salade verte  Tajine de poisson pdt et olives (pc)  Tartare ail et fines herbes Pomme 
VENDREDI	INFORMATIONS
Salade fleurette Boulettes de bœuf mironton   Ebly aux légumes Kiri Compote de pommes 	<u>Salade de quinoa</u> : concombres, radis, tomates, surimi. <u>Sauce diable</u> : tomates, oignons, sucre. <u>Salade fleurette</u> : chou-fleur, carottes, maïs, cornichons S/P : Sans porc ➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison ➤ * Plat contenant du porc



MENUS ST MARTIN DU TERTRE

Semaine du 27 février au 03 mars 2023 (CL IDF)

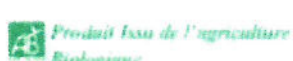
LUNDI	MARDI
Salade parisienne Blanc de poulet au velouté de tomate Gratin de potiron Camembert  Fruits au sirop	Carottes râpées  Cheeseburger  Frites Donuts
MERCREDI	JEUDI
Salade de cœurs d'artichauts Bœuf aux olives  Semoule  Cheddar Mousse au chocolat 	Tomates vinaigrette Poisson meunière Riz Petit suisse aux fruits  Poire 
VENDREDI	INFORMATIONS
 Croustillants de mozzarella Omelette basquaise Pommes rissolées  Banane 	<u>Salade parisienne</u> : Pdt, tomates, maïs, jambon de dinde S/P : Sans porc ➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison ➤ * Plat contenant du porc



MENUS ST MARTIN DU TERTRE

Semaine du 06 au 10 mars 2023

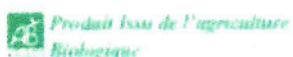
LUNDI	MARDI
Tarte au fromage Rôti de dinde Ratatouille et pommes de terre Coulommiers Crème dessert vanille 	Salade Louisiane Boulettes de volaille façon kefta Lentilles au jus St Bricet Poire
MERCREDI	JEUDI
Macédoine de légumes et pointes d'asperges Galopin de veau Courgettes et pommes de terre Vache qui rit  Far breton aux pruneaux 	 Concombre vinaigrette  Chili végétarien (pc)  Fromage blanc nature Eclair au chocolat
VENDREDI	INFORMATIONS
Salade de radis aux abricots secs Brandade de poissons (pc)  Yaourt aromatisé  Clémentine	<u>Salade Louisiane</u> : maïs, haricots rouges, tomates <u>Boulettes de volaille façon kefta</u> : poulet, tomates, oignons, persil, menthe S/P : Sans porc ➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison ➤ * Plat contenant du porc



MENUS ST MARTIN DU TERTRE

Semaine du 13 au 17 mars 2023

LUNDI	MARDI
Quiche lorraine* Nuggets de poulet Jeunes carottes Tomme blanche Orange <i>Substitution</i> S/P : Tarte au fromage	Tomate vinaigrette Spaghetti façon napolitaine (pc)    Yaourt aromatisé  Marbré au chocolat
MERCREDI	JEUDI
Taboulé Sauté de dinde aux olives Poêlée de légumes Yaourt sucré Banane	Pâté de campagne * Filet de lieu frais (Pêche Française)  Pommes rôstis Kiri  Gâteau de semoule <i>Substitution</i> S/P : Pâté de volaille
VENDREDI	INFORMATIONS
 Concombre bulgare  Falafels à la sauce tomate Boulghour Compote de pommes et biscuit 	<u>Spaghetti façon napolitaine</u> : pâtes, viande hachée, compotée de tomate, fromage râpé. <u>Concombre bulgare</u> : crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre. S/P : Sans porc ➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison ➤ * Plat contenant du porc



MENUS ST MARTIN DU TERTRE

Semaine du 20 au 24 mars 2023

LUNDI	MARDI
Betteraves vinaigrette au miel Yassa de poulet (pc)  Edam Liégeois vanille 	Macédoine au thon Filet de merlu sauce crevettes  Macaroni Samos  Pomme 
MERCREDI	JEUDI
Feuilleté hot-dog* Paupiette de dinde Haricots verts persillés Vache qui rit  Quatre-quarts  <i>Substitution</i> S/P : Friand au fromage	MENU DU PRINTEMPS 
VENREDI	INFORMATIONS
 Salade verte Parmentier de légumes (pc)  Fromage blanc sucré  Cookies vanille et aux pépites de chocolat	<u>Yassa de poulet</u> : pilons de poulet, tomates, gingembre, citron confit / riz <u>Parmentier de légumes</u> : purée de pommes de terre, carottes, haricots rouges, fèves, poivrons, oignons, tomates S/P : Sans porc ➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison ➤ * Plat contenant du porc

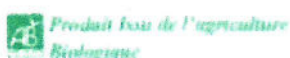


armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

Semaine du 27 au 31 mars 2023

LUNDI	MARDI
Pamplemousse Tajine d'agneau aux fruits secs (pc)  Gouda Crème dessert praliné	 Tomates mozzarella Lasagnes à la provençale (pc)  Mousse au chocolat
MERCREDI	JEUDI
Saucisson à l'ail * Rôti de bœuf  Petit-pois  Yaourt à la vanille Poire Substitution S/P : Roulade de volaille	Pâté en croûte de volaille Palette de porc à la diable * Beignets de courgettes Mimolette Flan nappé caramel Substitution S/P : Rôti de dinde à la diable
VENDREDI	INFORMATIONS
Concombre à la crème  Filet de poisson à la bordelaise  Haricots beurre Croc-lait Banane 	<u>Tajine d'agneau aux fruits secs</u> : agneau, pruneaux, abricots secs, amandes / semoule <u>Lasagnes à la provençale</u> : pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental S/P : Sans porc ➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison ➤ * Plat contenant du porc

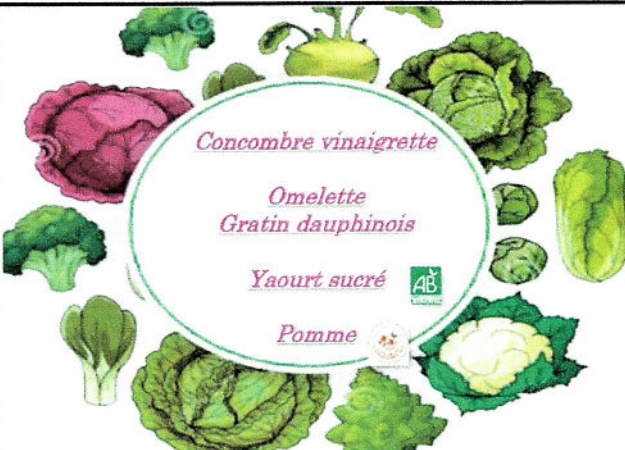


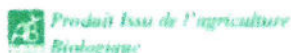
armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ST MARTIN DU TERTRE

Semaine du 03 au 07 avril 2023

LUNDI	MARDI
Radis beurre  Rissollette de veau Pommes vapeur persillées Livarot  Ananas	Salami * Filet de poulet rôti Jardinière de légumes Fromage frais sucré Mousse au chocolat <i>Substitution</i> S/P : Roulade de volaille
MERCREDI	JEUDI
Pomelos Croque-monsieur* et salade composée (pc) Saint-Nectaire Salade de fruits frais <i>Substitution</i> S/P : Croque-monsieur au jambon de dinde	 Concombre vinaigrette Omelette Gratin dauphinois Yaourt sucré  Pomme 
VENDREDI	INFORMATIONS
Friand au fromage Beignets de calamars et sauce tartare Fusilli Yaourt à boire Liégeois vanille 	S/P : Sans porc ➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison ➤ * Plat contenant du porc

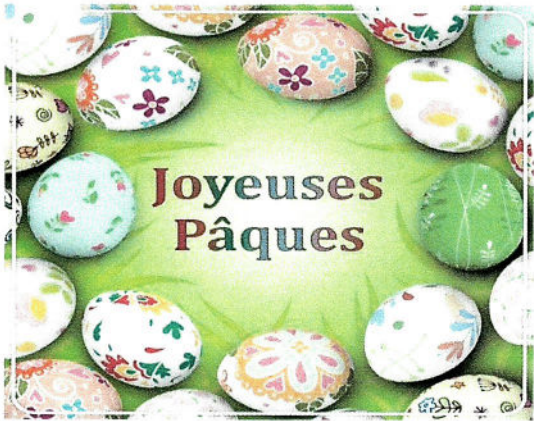
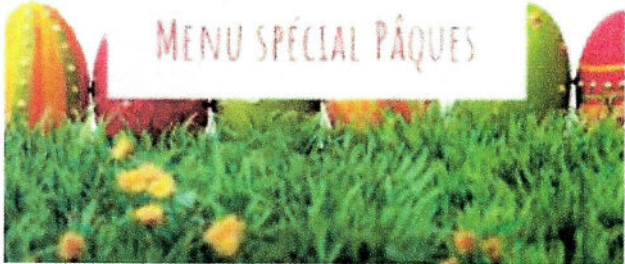


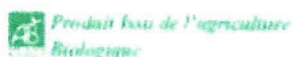
armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ST MARTIN DU TERTRE

Semaine du 10 au 14 avril 2023

LUNDI	MARDI
	Tarte aux fromages Cordon bleu Haricots verts Pomme
MERCREDI	JEUDI
	
VENDREDI	INFORMATIONS
Terrine de maquereau aux aromates Aiguillettes de saumon meunière Penne Rondelé au bleu Crème dessert praliné	<u>Curry de lentilles</u> : lentilles, carottes, petit pois, pommes de terre, oignons, persil. S/P : Sans porc ➤ 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 au 21 avril 2022 (CL Picardie)

LUNDI	MARDI
Salade brésilienne Steak haché  sauce cheddar  Ebly aux champignons Cantal  Mousse à la framboise 	Salade verte  Couscous boulettes merguez (pc) Buchette Compote de pommes 
MERCREDI	JEUDI
Mortadelle* Rôti de dinde  Riz à la tomate Vache Picon Poire <i>Substitution</i> S/P : Mortadelle de volaille	 Salade niçoise Pizza au fromage et salade verte (pc) Yaourt aromatisé Pâtisserie
VENDREDI	INFORMATIONS
Carottes à la marocaine Colin meunière et citron Pommes rôstis Camembert  Gâteau marbré au chocolat	<u>Carottes à la marocaine</u> : carottes, poivrons, raisins secs, cumin <u>Salade niçoise</u> : Pdt, haricots verts, tomates, poivrons, olives S/P : Sans porc ➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison ➤ * Plat contenant du porc



Haute Valeur
Environnementale



Produit issu de l'agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Plat fait maison

MENUS ST MARTIN DU TERTRE - CENTRES DE LOISIRS

Semaine du 24 au 28 avril 2023

LUNDI	MARDI
Tarte provençale Grignotine de porc au miel * Macaroni Yaourt aromatisé Pomme  <i>Substitution</i> S/P : Sauté de poulet au miel	Salade du Far West Nuggets de poisson Pommes rissolées Tartare nature Pâtisserie
MERCREDI	JEUDI
 Salade d'avocats. Tortilla au fromage  Salade verte et tomate  Tarte au flan 	Saucisson sec* Boulettes de bœuf à la tomate  Haricots beurre  Buchette Kiwi <i>Substitution</i> S/P : Pâté en croûte de volaille
VENDREDI	« INFORMATIONS »
Concombre vinaigrette à la ciboulette  Blanquette de veau / riz (pc)  Yaourt aux fruits mixés Crème dessert chocolat	<u>Tortilla au fromage</u> : pdt, oignons, fromage <u>Salade du Far West</u> : haricots rouges, maïs, tomates, oignons rouges S/P : Sans porc ➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison ➤ * Plat contenant du porc

