













armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VEMARS Centre de loisirs

Semaine du 02 au 06 mai 2022

LUNDI	MARDI
<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Yassa de poulet (pc) </p> <p>Samos</p> <p>Kiwi</p>	 <p><i>Salade verte et croûtons</i></p> <p><i>Parmentier de légumes (pc)</i> </p> <p><i>Yaourt sucré</i> </p> <p><i>Orange</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Crêpe au fromage</p> <p>Sauté de veau sauce basquaise</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Ananas</p> <p>Mousse au chocolat </p>	<p>Taboulé </p> <p>Boulettes d'agneau sauce au curry</p> <p>Carottes au jus </p> <p>Brie </p> <p>Banane</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Filet de colin mariné citron et huile d'olive </p> <p>Fusilli</p> <p>Camembert</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p><i>Yassa de poulet</i> : pilon de poulet, tomates, gingembre, citron confit, 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 >  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités > * Plat contenant du porc



MSC Pêche Durable



Plat fait maison



Haute Valeur Environnementale



Produit Issu de l'agriculture Biologique












Appellation d'Origine Protégée

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VEMARS

Semaine du 09 au 13 mai 2022

LUNDI	MARDI
<p><i>Saucisson sec*</i></p> <p><i>Cordon bleu</i></p> <p><i>Gratin de poireaux</i></p> <p><i>Fromage blanc sucré</i> </p> <p><i>Galette bretonne</i></p> <p><i>Substitution</i> S/P : Mortadelle de volaille</p>	<p><i>Melon vert</i></p> <p><i>Steak haché de bœuf et ketchup</i></p> <p><i>Frites</i> </p> <p><i>Edam</i></p> <p><i>Poire</i></p>
MERCREDI	JEUDI
 <p><i>Œuf dur</i>  <i>mayonnaise</i></p> <p><i>Falafels à la tomate</i> <i>Haricots verts</i> </p> <p><i>Boursin nature</i> <i>Quatre-quarts</i> </p>	<p><i>Melon jaune</i> </p> <p><i>Rôti de dinde</i></p> <p><i>Röstis aux légumes</i></p> <p><i>Gouda</i></p> <p><i>Fraises</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Tomates et maïs</i></p> <p><i>Colin poêlé au beurre</i> </p> <p><i>Pommes vapeur persillées</i></p> <p><i>Buchette</i></p> <p><i>Liégeois vanille</i></p>	<p>S/P : sans porc</p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤  <i>Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</i></p> <p>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></p>



MSC Pêche
Durable



Plat fait maison



Haute Valeur
Environnementale



Produit Issu de l'agriculture
Biologique

















Appellation d'Origine
Protégée

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VEMARS

Semaine du 16 au 20 mai 2022

LUNDI	MARDI
 <p><u>Melon</u> </p> <p><u>Croustillants au fromage</u> <u>Coquillettes</u></p> <p><u>Brownies</u></p>	<p>Salade languedocienne </p> <p>Tajine de poissons   pommes de terre et olives (pc)</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Banane</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Maquereaux à la tomate</p> <p>Omelette au fromage </p> <p>Salade surprise</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Gâteau au chocolat </p>	<p>Riz niçois au thon </p> <p>Hachis Parmentier (pc)  </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Madeleine pur beurre </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Sauté de poulet vallée d'auge</p> <p>Semoule</p> <p>Poire </p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p><u>Riz niçois au thon</u> : riz, tomates, poivrons, olives, oignons rouges, thon.</p> <p><u>Salade languedocienne</u> : pois chiches, tomates, concombres, vinaigrette</p> <p><u>Salade surprise</u> : pâtes, tomates, mais, concombres</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>  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités> * Plat contenant du porc



MSC Pêche
Durable



Plat fait maison



Haute Valeur
Environnementale



Produit Issu de l'agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VEMARS

Semaine 23 au 27 mai 2022

LUNDI	MARDI
 <p><i>Carottes râpées vinaigrette à l'orange</i></p> <p><i>Boulettes de riz Chou-fleur et brocolis</i></p> <p><i>Fromage frais aux fruits Galette pur beurre</i></p>	<p>Melon </p> <p>Sauté de veau aux olives</p> <p>Macaroni</p> <p>St-Morêt</p> <p>Ile flottante</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Tarte tomate et chèvre</p> <p>Cuisse de poulet rôti</p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>Pont-l'Evêque </p> <p>Clafoutis tutti-frutti </p>	<p>Bon Jeudi</p> 
VENDREDI	« INFORMATIONS »
	<p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none">➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités➤ * Plat contenant du porc



MSC Pêche Durable



Plat fait maison



Haute Valeur Environnementale



Produit Issu de l'agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VEMARS

Semaine du 30 mai au 03 juin 2022

LUNDI	MARDI
<p>Pastèque</p> <p>Filet de poulet à l'orientale</p> <p>Boulghour</p> <p>Edam</p> <p>Crème dessert chocolat </p>	<p>Salade parisienne </p> <p>Aiguillettes de saumon meunière</p> <p>Carottes persillées </p> <p>Coulommiers</p> <p>Banane </p>
MERCDREDI	JEUDI
<p>Ebly cocktail</p> <p>Médailillon de merlu beurre blanc</p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Cheddar</p> <p>Gâteau basque</p>	<p>Melon vert</p> <p>Couscous « boulettes / merguez » (pc) </p> <p>Fripon</p> <p>Nectarine</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p><u>Concombres au yaourt</u> </p> <p><u>Omelette au fromage</u></p> <p><u>Pommes noisette</u></p> <p><u>Compote</u></p> <p><u>Pommes-fraises</u></p>	<p><u>Salade parisienne</u> : pdt, tomates, maïs, olives vertes et noires</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>  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités> * Plat contenant du porc



MSC Pêche Durable



Plat fait maison



Haute Valeur Environnementale



Produit Issu de l'agriculture Biologique













Appellation d'Origine Protégée

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VEMARS

Semaine du 06 au 10 juin 2022

LUNDI	MARDI
	<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Farfalle</p> <p>Boursin nature</p> <p>Crème dessert vanille</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pastèque</p> <p>Rôti de veau au thym</p> <p>Pommes de terre aux épices</p> <p>Emmental </p> <p>Pêche</p>	 <p><u>Carottes râpées</u> </p> <p><u>Boulettes de sarrasin</u> <u>lentilles garnies (pc)</u> </p> <p><u>Yaourt sucré</u> <u>Muffin au chocolat</u></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Pavé de poisson napolitain </p> <p>Gratin de courgettes </p> <p>Cerises</p> <p>Liégeois chocolat </p> <p><u>Substitution</u> S/P : Feuilleté au fromage</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➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités➤ * Plat contenant du porc















armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VEMARS

Semaine du 13 au 17 juin 2022

LUNDI	MARDI
<p><i>Betteraves vinaigrette</i></p> <p><i>Sauté de bœuf aux oignons</i> </p> <p><i>Gratin de légumes du jardin</i> </p> <p><i>Yaourt nature</i> </p> <p><i>Orange</i></p>	<p><i>Melon charentais</i></p> <p><i>Raviolis au bœuf gratinés au fromage (pc)</i></p> <p><i>Fromage frais aromatisé</i></p> <p><i>Tarte aux fruits</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Carottes râpées</i> </p> <p><i>Rôti de dinde et ketchup</i></p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>Tomme blanche</i></p> <p><i>Gélifié chocolat</i></p>	<p> <i>Pastèque</i> </p> <p><i>Mixed grill*</i> </p> <p><i>Taboulé</i> </p> <p><i>Yaourt à boire</i></p> <p><i>Cookies</i></p> <p><i>Substitution</i> <i>S/P : Mixed grill sans porc</i></p> 
VENREDI	« INFORMATIONS »
 <p><i><u>Œuf dur mayonnaise</u></i></p> <p><i><u>Pizza au fromage</u></i></p> <p><i><u>Salade composée</u></i></p> <p><i><u>Kiri</u></i> </p> <p><i><u>Compote de pommes</u></i></p>	<p><i><u>Gratin de légumes du jardin</u></i> : poireaux, carottes, courgettes, petits pois</p> <p><i><u>Mixed grill*</u></i>: chipolatas et merguez</p> <p><i><u>Salade composée</u></i> : salade verte, tomates, maïs, 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>Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</i>> * <i>Plat contenant du porc</i>










armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VEMARS

Semaine du 20 au 24 juin 2022

LUNDI	MARDI
<p>Melon jaune</p> <p>Aiguillettes de poulet au gingembre</p> <p>Fusilli au beurre</p> <p>Yaourt à la vanille </p> <p>Pêche</p>	<p>Marbré de saumon sauce cocktail</p> <p>Fish and chips (pc) </p> <p>Abricots</p> <p>Galette bretonne</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade du pêcheur</p> <p>Croque-Monsieur* et salade mixte (pc)</p> <p>Emmental</p> <p>Cerises</p> <p><i>Substitution</i></p> <p>S/P : Croque-monsieur au jambon de dinde</p>	 <p>Melon charentais </p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Cantafras</p> <p>Eclair au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Filet de poulet rôti</p> <p>Ratatouille et pommes de terre </p> <p>Petit-suisse aux fruits </p> <p>Compote pommes-poires</p>	<p><u>Salade du pêcheur</u> : pdt, moules, crevettes, mayonnaise</p> <p><u>Salade mixte</u> : tomates et salade verte</p> <p><u>Fish and chips</u> : beignets de poissons, frites, sauce tartare</p> <p>S/P : sans porc</p> <p>> L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>>  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>> * Plat contenant du porc</p>



MSC Pêche
Durable



Plat fait maison



Haute Valeur
Environnementale



Produit Issu de l'agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VEMARS

Semaine du 27 juin au 01 juillet 2022

LUNDI	MARDI
<p>Salade de radis et abricots secs</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Coquillettes</p> <p>Kiri</p> <p>Ananas</p>	<p>Pastèque</p> <p>Filet de colin sauce au citron </p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Fraises</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p><u>Pizza</u></p> <p><u>Œufs durs</u></p> <p><u>Epinards sauce mornay</u></p> <p><u>Yaourt aromatisé</u></p> <p><u>Salade de fruits frais</u></p>	<p>Salade verte vinaigrette ciboulette</p> <p>Paella (pc) </p> <p>Fromage ovale</p> <p>Pêche</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Melon Charentais </p> <p>Jambon de dinde</p> <p>Chips</p> <p>Emmental </p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p>S/P : sans porc</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



MSC Pêche
Durable



Plat fait maison



Haute Valeur
Environnementale



Produit Issu de l'agriculture
Biologique








Appellation d'Origine
Protégée

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VEMARS ECOLES

Semaine du 04 au 07 juillet 2022

LUNDI - ECOLE	MARDI - ECOLE
<p>Pastèque</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Cerises</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Lasagnes Bolognaise (pc)</p> <p>Compote de pommes </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Concombre vinaigrette </p> <p>Filet de lieu à la niçoise</p> <p>Ebly garni aux petits légumes</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Marbré au chocolat </p>	<p>Melon </p> <p>Poulet rôti et ketchup</p> <p>Frites</p> <p>Gouda</p> <p>Mousse au chocolat</p>



MSC Pêche
Durable



Plat fait maison



Haute Valeur
Environnementale



Produit Issu de l'agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée