









# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS VEMARS

Semaine du 03 au 07 octobre 2022

LUNDI	MARDI
<p>Tomates  vinaigrette à l'échalotte</p> <p>Grignotines de porc*</p> <p>Spaghetti</p> <p>Brebicrème</p> <p>Kiwi</p> <p><i>Substitution</i> S/P : Escalope de poulet à la crème</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Quenelles de brochet sauce Nantua</p> <p>Riz</p> <p>Vache Picon</p> <p>Crème dessert chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Mortadelle *</p> <p>Boulettes de bœuf à l'orientale </p> <p>Semoule</p> <p>Rouy</p> <p>Clafoutis tutti frutti </p> <p><i>Substitution</i> S/P : Mortadelle de volaille</p>	 <p>Taboulé </p> <p>Nuggets de fromage</p> <p>Haricots verts </p> <p>Banane</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Quiche lorraine*</p> <p>Steak haché de bœuf </p> <p>Petits pois </p> <p>Bûche du Pilat</p> <p>Compote de pommes</p> <p><i>Substitution</i> S/P : Tarte au fromage</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>



# armor cuisine

*la cuisine traditionnelle au service de la collectivité*



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS VEMARS

Semaine du 17 au 21 octobre 2022

LUNDI	MARDI
<p>Saucisson sec*</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Pomme </p> <p><i>Substitution</i></p> <p>S/P : Galantine de volaille</p>	 <p><i>Carottes râpées</i> </p> <p><i>Lasagnes végétariennes (pc)</i></p> <p><i>Petit suisse sucré</i></p> <p><i>Eclair au chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade Louisiane</p> <p>Omelette </p> <p>Ebly aux légumes</p> <p>Maroilles </p> <p>Kaki</p>	<p>Nems au poulet</p> <p>Sauté de poulet façon thaï</p> <p>Légumes Wok </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Compote pommes rhubarbe</p> <p><i>Substitution</i></p> <p>S/P : Saucisses de volaille</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Filet de colin poêlé au beurre </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Boursin ail et fines herbes</p> <p>Banane </p>	<p><i>Salade Louisiane</i> : tomates, haricots rouges, maïs</p> <p><i>Légumes Wok</i> : julienne de légumes, haricots verts, brocolis, soja, sésame,</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 VEMARS Centres de loisirs**

**Semaine du 24 au 28 octobre 2022**

LUNDI	MARDI
<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Cachupa*(pc) </p> <p>Camembert</p> <p>Crème dessert vanille </p> <p><i>Substitution</i></p> <p>S/P : Cachupa aux saucisses de volaille</p>	 <p><i>Pizza au fromage</i></p> <p><i>Œuf dur</i></p> <p><i>Epinards sauce mornay</i></p> <p><i>Yaourt à la grecque </i></p> <p><i>et coulis de fruits</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Concombres au yaourt</p> <p>Tourte jurassienne*</p> <p>Haricots verts </p> <p>Chantailou</p> <p>Pomme </p> <p><i>Substitution</i></p> <p>S/P : Feuilleté de poisson</p>	<p>Salade verte </p> <p>Hachis parmentier (pc)  </p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Raisin</p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p>Saucisson à l'ail *</p> <p>Lieu frais au beurre citronné (<i>pêche française</i>) </p> <p>Gratin de légumes</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Beignet à la framboise</p> <p><i>Substitution</i></p> <p>S/P : Roulade de volaille</p>	<p><i>Cachupa*</i> : saucisse, haricots blancs, maïs, tomates, carottes, courgettes. (Plat du Cap Vert)</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 VEMARS Centres de loisirs

Semaine du 31 octobre au 04 novembre 2022

LUNDI	MARDI
<p>Œuf dur (mayonnaise en dosette)</p> <p>Sauté de veau aux olives</p> <p>Penne</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Pomme </p>	
MERCREDI	JEUDI
<p>Carottes râpées au citron </p> <p>Croque-Monsieur* et salade verte (pc)</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Tarte au flan </p> <p><i>Substitution</i></p> <p><i>S/P</i> : Croque Monsieur au jambon de dinde</p>	<p>Tarte aux trois fromages</p> <p>Boulettes de bœuf façon kefta </p> <p>Petits pois</p> <p>Camembert</p> <p>Banane </p>
VENREDI	INFORMATIONS
<p>Salami*</p> <p>Paupiette de veau à la provençale</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Riz au lait</p> <p><i>Substitution</i></p> <p><i>S/P</i> : Terrine de légumes</p>	<p><i>Façon kefta</i> : tomates, oignons, huile d'olive, menthe, persil, coriandre.</p> <p><i>S/P</i> : 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>

