

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ATTAINVILLE

Semaine du 03 au 07 avril 2023

LUNDI	MARDI
<p><i>Radis beurre</i> </p> <p><i>Rôti de porc</i> *</p> <p><i>Pommes vapeur persillées</i></p> <p><i>Livarot</i> </p> <p><i>Ananas</i></p> <p>Substitution <i>S/P : Rôti de dinde</i> <i>S/V : Poisson pané</i></p>	<p><i>Salami</i> *</p> <p><i>Filet de poulet rôti</i></p> <p><i>Haricots verts</i></p> <p><i>Carré de l'Est</i></p> <p><i>Banane</i> </p> <p>Substitution <i>S/P : Roulade de volaille</i> <i>S/V : Terrine de poisson - Nuggets de fromage</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Pomelos</i></p> <p><i>Croque-monsieur*</i> et <i>salade composée (pc)</i></p> <p><i>Saint-Nectaire</i></p> <p><i>Kiwi</i> </p> <p>Substitution <i>S/P : Croque-monsieur au jambon de dinde</i> <i>S/V : Poisson meunière</i></p>	 <p><i>Concombre vinaigrette</i></p> <p><i>Omelette</i></p> <p><i>Gratin dauphinois</i></p> <p><i>Yaourt sucré</i> </p> <p><i>Pomme</i> </p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p><i>Roulade de volaille aux olives</i></p> <p><i>Marmite de poissons</i> </p> <p><i>Fusilli</i></p> <p><i>Yaourt à boire</i></p> <p><i>Pomme</i> </p> <p>Substitution <i>S/V : Friand au fromage</i></p>	<p><i>S/V : Sans viande - 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>



Haute Valeur
Environnementale



Produit Issu de l'agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Plat fait maison

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ATTAINVILLE

Semaine du 10 au 14 avril 2023

LUNDI	MARDI
	<i>Tarte aux fromages</i> <i>Cordon bleu</i> <i>Haricots verts</i> <i>Pomme</i> Substitution <i>S/V : Poisson pané</i>
MERCREDI	JEUDI
	
VENDREDI	INFORMATIONS
<i>Carottes râpées</i> <i>Aiguillettes de saumon meunière</i> <i>Penne</i> <i>Rondelé au bleu</i> <i>Crème dessert praliné</i>	<i>Curry de lentilles : lentilles, carottes, petit-pois, pommes de terre, oignons, persil.</i> <i>S/V : Sans viande - S/P : Sans porc</i> <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>



Label Rouge



Viande Bovine
Française



Produit Local



MSC Pêche
Durable



Haute Valeur
Environnementale



Produit Issu de l'agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Plat fait maison

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

LUNDI	MARDI
<p><i>Pâté forestier*</i></p> <p><i>Steak haché AB sauce cheddar VF</i></p> <p><i>Semoule garnie aux légumes</i></p> <p><i>Cantal</i></p> <p><i>Ananas</i></p> <p>Substitution <i>S/P</i> : Pâté de volaille <i>S/V</i> : Salade brésilienne - Poisson poêlé au beurre</p>	<p><i>Salade verte AB</i></p> <p><i>Couscous boulettes merguez (pc)</i></p> <p><i>Buchette</i></p> <p><i>Compote de pommes</i></p> <p>Substitution <i>S/V</i> : Couscous poisson</p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Potage andalou (gaspacho)</i></p> <p><i>Sauté de bœuf sauce charcutière VF</i></p> <p><i>Riz à la tomate</i></p> <p><i>Fromage ovale</i></p> <p><i>Clafoutis aux poires et amandes</i></p> <p>Substitution <i>S/P</i> : Mortadelle de volaille <i>S/V</i> : Potage andalou - Omelette</p>	 <p><i>Salade nicoise</i></p> <p><i>Pizza au fromage et salade verte (pc)</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i></p> <p><i>Pâtisserie</i></p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p><i>Carottes à la marocaine</i></p> <p><i>Filet de lieu « frais » sauce citron vert</i></p> <p><i>Pommes rösti</i></p> <p><i>Camembert AB</i></p> <p><i>Gâteau marbré au chocolat</i></p>	<p><i>Carottes à la marocaine</i> : carottes, poivrons, raisins secs, cumin</p> <p><i>Salade nicoise</i> : Pdt, haricots verts, tomates, poivrons, olives</p> <p><i>S/V</i> : Sans viande - <i>S/P</i> : 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 ATTAINVILLE - CENTRES DE LOISIRS

Semaine du 24 au 28 avril 2023

LUNDI	MARDI
<p><i>Tomate antiboise</i></p> <p><i>Grignotine de porc au miel *</i></p> <p><i>Macaroni</i></p> <p><i>Coulommiers</i></p> <p><i>Liégeois café</i></p> <p>Substitution</p> <p><i>S/P : Sauté de poulet au miel</i></p> <p><i>S/V : Batonnets mozzarella</i></p>	<p><i>Pastèque</i> </p> <p><i>Nuggets de poisson</i></p> <p><i>Pommes rissolées</i></p> <p><i>Tartare nature</i></p> <p><i>Pâtisserie</i></p>
MERCREDI	JEUDI
 <p><i>Salade d'avocats</i></p> <p><i>Tortilla au fromage</i> </p> <p><i>Salade verte et tomate</i> </p> <p><i>Tarte au flan</i> </p>	<p><i>Saucisson sec*</i></p> <p><i>Boulettes de bœuf à la tomate</i> </p> <p><i>Poêlée forestière</i></p> <p><i>Buchette</i></p> <p><i>Kiwi</i></p> <p>Substitution</p> <p><i>S/P : Pâté en croûte de volaille</i></p> <p><i>S/V : Œuf dur mayonnaise - Boulettes de sarrasin à la tomate</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Concombre vinaigrette à la ciboulette</i> </p> <p><i>Blanquette de veau / riz (pc)</i> </p> <p><i>Yaourt aux fruits mixés</i></p> <p><i>Banane</i></p>	<p><i>Tomate antiboise : thon et poivrons</i></p> <p><i>Tortilla au fromage : pdt, oignons, fromage</i></p> <p><i>S/V : Sans viande - 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>



Haute Valeur
Environnementale



Plat fait maison