armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU POINCY

SEMAINE 16 - DU 13 AU 17 AVRIL 2026 (VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

lundi 13 avril 2026	mardi 14 avril 2026	mercredi 15 avril 2026	jeudi 16 avril 2026	vendredi 17 avril 2026
Radis beurre	Salade Grecque	Salade fermière	Pizza	Pâté en croûte *
Rôti de porc *	Steak hache boeuf au cheddar	Paupiette de veau	Oeufs durs	Filet de colin meunière
Pommes vapeur	Coquillettes	Haricots verts	Epinards à la crème	Beignets de brocolis
Emmental	St moret	Brie	Fromage frais aux fruits	Yaourt nature
Fruit	Mousse au chocolat	Far breton aux poires "maison"	Banane	Fruit
S/P : Rôti de dinde				*S/P : Pâté en croûte de volaille*
S/V : Bâtonnets mozarella	*S/V : Poisson gratiné au fromage*	*S/V : Salade de pommes de terre / Omelette*		*S/V : Carottes râpées*
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Fruit

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade Grecque : Concombres tomates, féta, olives noires, oignons rouges
Salade fermière : Pommes de terre, tomates, maïs, jambon de volaille en dès

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- 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

MENU POINCY

SEMAINE 17 - DU 20 AU 24 AVRIL 2026 (VACANCES)

lundi 20 avril 2026	mardi 21 avril 2026	mercredi 22 avril 2026	jeudi 23 avril 2026	vendredi 24 avril 2026
Quiche*	Macédoine vinaigrette	Crêpe au fromage	Oeuf dur mayonnaise	Concombre vinaigrette
Escalope de volaille grillée	Boulettes de boeuf aux herbes	Saute de poulet sauce italienne	Curry de lentilles (pc)	Filet de colin à la provençale
Chou-fleur au fromage	Semoule	Petits pois carottes		Penne
Vache qui rit	Yaourt à la vanille	Camembert	Yaourt aux fruits mixés	Rondelé nature
Compote pomme/banane	Fruit	Gâteau au chocolat "maison"	Banane	Crème vanille
S/P : Tarte au fromage				
S/V : Tarte au fromage / Pané de blé fromage épinards	*S/V : Poisson en sauce*	*S/V : Bouchées de sarrasin*		
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus de pommes

Plat Fait Maison
Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge
MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française
Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux
Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien

INFORMATIONS:

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- 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

MENU POINCY

SEMAINE 18 - DU 27 AVRIL AU 01 MAI 2026 (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)

lundi 27 avril 2026	mardi 28 avril 2026	mercredi 29 avril 2026	jeudi 30 avril 2026	vendredi 1 mai 2026
Feuilleté aux fromages Omelette Rosties aux légumes Tomme blanche Fruit	Betteraves vinaigrette Cordon bleu Haricots verts persillés Chanteneige Compote de pommes *S/V : Poisson meunière*	Taboulé Goulasch de boeuf à la hongroise Carottes au jus Gouda Mousse au chocolat maison vg *S/V : Poisson en sauce*	Salade coleslaw Brandade de poisson (pc) Fromage frais sucré Fruit	
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	
Fruit	Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	

Plat Fait Maison
Label Rouge
Viande Bovine Française
Produits Locaux
Plat Végétarien
Produit Issue de l'Agriculture Biologique
MSC Pêche Durable
Haute Valeur Environnementale
Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Sauce hongroise : Tomates, poivrons, carottes, céleri, paprika
Salade coleslaw : Chou blanc râpé et carottes râpées

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
- 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

MENU POINCY

SEMAINE 19 - DU 04 AU 08 MAI 2026

lundi 4 mai 2026	mardi 5 mai 2026	mercredi 6 mai 2026	jeudi 7 mai 2026	vendredi 8 mai 2026
Tomate vinaigrette Poisson pané Fusilli Kiri Liégeois vanille	Oeuf dur mayonnaise Bouchées végétales à la tomate Purée de carottes Tomme des Pyrénées Compote pommes/fraises	Tarte aux poireaux Emincé de poulet façon thai Légumes façon wok Fourme d'ambert Quatre quart "maison" *S/V : Omelette*	Carottes râpées Boulettes merguez pour couscous Semoule Tartare nature Tarte aux pommes *S/V : Couscous de poisson (PC)*	
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	

Plat Fait Maison
Label Rouge
Viande Bovine Française
Produits Locaux
Plat Végétarien
Produit Issue de l'Agriculture Biologique
MSC Pêche Durable
Haute Valeur Environnementale
Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- 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

MENU POINCY

SEMAINE 20 - DU 11 AU 15 MAI 2026

lundi 11 mai 2026	mardi 12 mai 2026	mercredi 13 mai 2026	jeudi 14 mai 2026	vendredi 15 mai 2026
Macédoine vinaigrette Lasagnes bolognaise (PC) Cantafrais Fruit *S/V : Lasagnes végétariennes (PC)*	Pizza Hache de veau aux epices Gratin de légumes Petit Louis Compote de pommes *S/V : Nuggets de fromage*	Concombre vinaigrette Chipolatas grillées * Salade surprise Pont l'évêque Tarte flan coco "maison" *S/P : Saucisses de volaille grillées* *S/V : Poisson pané*		
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**		**GOÛTER**
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat		
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits		
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes		

Plat Fait Maison
Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge
MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française
Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux
Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien

INFORMATIONS:

<u>Salade surprise :</u> Pâtes, tomates, maïs

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC: Plat Complet

- 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

MENU POINCY

SEMAINE 21 - DU 18 AU 22 MAI 2026

lundi 18 mai 2026	mardi 19 mai 2026	mercredi 20 mai 2026	jeudi 21 mai 2026	vendredi 22 mai 2026
Melon Croustillant fromage Coquillettes Muffin au chocolat	Tranche de surimi mayonnaise Boeuf bourguignon (pc) Chaource Liégeois chocolat *S/V : Poisson en sauce*	Tarte tomate chèvre Filet de poulet rôti Ratatouille à la pomme de terre Gouda Gateau noix et pépites choco "maison" *S/V : Tarte tomate chèvre / Poisson meunière*	Melon Steak hache de boeuf et ketchup Pommes de terre en quartiers Edam Fruit *S/V : Falafels en sauce*	Accras de poisson Aiguillettes poisson aux céréales Beignets de brocolis Camembert Fruit
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Fruit

Plat Fait Maison
Label Rouge
Viande Bovine Française
Produits Locaux
Plat Végétarien
Produit Issue de l'Agriculture Biologique
MSC Pêche Durable
Haute Valeur Environnementale
Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- 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

MENU POINCY

SEMAINE 22 - DU 25 AU 29 MAI 2026

lundi 25 mai 2026	mardi 26 mai 2026	mercredi 27 mai 2026	jeudi 28 mai 2026	vendredi 29 mai 2026
	Tarte au fromage Cordon bleu Haricots verts Yaourt sucré Fruit *S/V : Poisson pané*	Saucisson sec* Croque monsieur * Salade composée (garniture) Maroilles Fruit *S/P : Roulade de volaille / Pizza au fromage* *S/V : Œuf dur mayonnaise / Poisson meunière / Pizza au*	Tomate vinaigrette Raviolini mozzarella et tomate (pc) Coulommiers Compote de pommes	Feuilleté hot dog* Beignets de calamars à la romaine Petits pois Petits suisses aux fruits Riz au lait *S/P : Feuilleté au fromage* *S/V : Feuilleté au fromage*
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus de pommes

Plat Fait Maison
Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge
MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française
Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux
Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien

INFORMATIONS:

Salade composée : Salade verte, tomates, maïs, oignons rouges

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- 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

MENU POINCY

SEMAINE 23 - DU 01 AU 05 JUIN 2026

lundi 1 juin 2026	mardi 2 juin 2026	mercredi 3 juin 2026	jeudi 4 juin 2026	vendredi 5 juin 2026
Pomelos en quartier Paupiette de veau Cocos mijotés Yaourt au sucre de canne Compote de pommes *S/V : Pané fromager*	Salade verte vinaigrette Hachis parmentier "maison" (PC) Yaourt aux fruits mixés Madeleine *S/V : Terrine de poisson / Parmentier de poisson (PC)*	Pastèque Grignotine de porc sauce barbecue* Poêlée de légumes Bleu Mousse à la framboise maison *S/P : Rôti de veau au thym* *S/V : Poisson en sauce*	Carottes râpées Steak haché végétal Lentilles garnies Saint Nectaire Gâteau basque	Quiche lorraine * Tajine de poissons pommes de terre et olives (pc) Mimolette Fruit *S/P : Tarte au fromage* *S/V : Tarte au fromage*
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	Yaourt sucré
Fruit	Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Pâte de fruits

Plat Fait Maison
Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge
MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française
Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux
Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien

INFORMATIONS:

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- 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

MENU POINCY

SEMAINE 24- DU 08 AU 12 JUIN 2026

lundi 8 juin 2026	mardi 9 juin 2026	mercredi 10 juin 2026	jeudi 11 juin 2026	vendredi 12 juin 2026
Melon Boulettes de boeuf au curry Penne aux petits legumes Brie Fruit *S/V : Poisson pané*	Salade Languedocienne Calamars à la romaine Haricots beurre Chanteneige Fruit	Salade verte vinaigrette Rôti de dinde froid Riz Tomme pyrenees Cocktail de fruits *S/V : Falafels en sauce*	Pastèque Mixed grill* Taboulé Yaourt à boire Cookies *S/P : Mixed grill sans porc* *S/V : Poisson pané*	Samoussa aux légumes Omelette Epinards à la crème Petits suisses sucrés Banane
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes

Plat Fait Maison
Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge
MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française
Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux
Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien

INFORMATIONS:

Mixed grill* : Chipolatas, meuguez

Salade languedocienne : Pois chiches, tomates, concombres

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- 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

MENU POINCY

SEMAINE 25 - DU 15 AU 19 JUIN 2026

lundi 15 juin 2026	mardi 16 juin 2026	mercredi 17 juin 2026	jeudi 18 juin 2026	vendredi 19 juin 2026
Pastèque	Marbré de saumon sce cocktail	Salade verte vinaigrette	Melon charentais	Sardine à l'huile
Emincé de poulet façon kebab	Poisson pané sauce tartare	Cordon bleu	Lasagnes végétarienne (pc)	Paupiette de dinde normande
Beignets de brocolis	Frites	Haricots plats a la tomate		Ratatouille à la pomme de terre
Gouda	Fourme d'ambert	Carré frais	Camembert	Rondelé aux noix
Crème dessert caramel	Galette bretonne	Panacotta au coulis de fruits maison	Eclair au chocolat	Compote pommes poires
S/V : Pastèque / Falafels en sauce		*S/V : Pané fromager*		*S/V : Poisson poêlé au beurre*
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit

Plat Fait Maison
Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge
MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française
Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux
Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien

INFORMATIONS:

<u>Fish and chips :</u> Beignets de poisson, frites, sauce tartare

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- 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

MENU POINCY

SEMAINE 26 - DU 22 AU 26 JUIN 2026

lundi 22 juin 2026	mardi 23 juin 2026	mercredi 24 juin 2026	jeudi 25 juin 2026	vendredi 26 juin 2026
Betteraves vinaigrette (stock)	Pastèque	Tarte aux poireaux	Melon	Radis beurre
Escalope de poulet pané	Brandade de poisson (pc)	Saute boeuf au curry	Omelette	Fromage rape pour stock tampon
Rosties aux légumes		Duo de carottes	Pommes vapeur aux epices	Raviolis au bœuf gratinés (PC)
Emmental	Buchette	Pont l'évêque	Yaourt aromatisé	Petits suisses aux fruits
Fruit	Compote de pommes (stock)	Tarte flan maison	Palet breton	Mousse au citron
S/V : Falafels en sauce		*S/P : Roulade de volaille* *S/V : Tarte aux poireaux / Pané fromager*		*S/V : Raviolis au saumon*
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Fruit

Plat Fait Maison
Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge
MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française
Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux
Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien

INFORMATIONS :

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- 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

MENU POINCY

SEMAINE 27 - DU 29 JUIN AU 03 JUILLET 2026

lundi 29 juin 2026	mardi 30 juin 2026	mercredi 1 juillet 2026	jeudi 2 juillet 2026	vendredi 3 juillet 2026
Tarte au fromage	Pastèque	Tomates cerises	Salade verte vinaigrette	Melon
Arancini tomate mozzarella	Beignets de calamars sauce tartare	Cheeseburger	Paella (pc)	Jambon *
Ratatouille à la pomme de terre	Printanière de légumes	Frites four / ecole + ketchup flacon		Salade surprise
Yaourt aromatisé	Fromage fouetté		Saint Nectaire	Yaourt au sucre de canne
Fruit	Creme dessert pistache	Donuts	Compote de pommes	Brownie
				S/P : Jambon de dinde
	S/V : Salade piémontaise sans viande	*S/V : Fish burger*	*S/V : Paëlla de la mer (PC)*	*S/V : Salade de pâtes au thon (PC)*
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus de pommes

Plat Fait Maison
Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge
MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française
Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux
Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien

INFORMATIONS :

<u>Salade surprise :</u> Pâtes, tomates, maïs

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc