armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU POINCY





SEMAINE 45 - DU 02 AU 06 NOVEMBRE 2026

lundi 2 novembre 2026	mardi 3 novembre 2026	mercredi 4 novembre 2026	jeudi 5 novembre 2026	vendredi 6 novembre 2026
Potage 7 légumes	Mais au thon	Salade domino	Tarte tomate chèvre	Oeuf dur mayonnaise
Paupiette de veau au jus	Moules marinières	Saute de poulet thaï	Merguez grillées	Arancini tomate mozzarella
Lentilles vertes	Frites	Ebly au beurre	Ratatouille à la pomme de terre	Gratin de butternut
Gouda	Mimolette	Yaourt à boire	Petits suisses sucrés	Yaourt au sucre de canne
Compote pommes poires	Fruit	Quatre quart "maison"	Mousse au chocolat	Cookies
S/V : Poisson pané		S/V : Poisson en sauce	S/V : Poisson meunière	
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
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 Domino : Pommes de terre, carottes en dés, petits pois, 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 46 - DU 09 AU 13 NOVEMBRE 2026

lundi 9 novembre 2026	mardi 10 novembre 2026	mercredi 11 novembre 2026	jeudi 12 novembre 2026	vendredi 13 novembre 2026
Veloute de potiron	Crêpe au fromage		Concombre bulgare (LOCAL) (Fait Maison)	Macedoine au thon (Fait Maison)
Poulet rôti	Sauté de dinde à la moutarde		Chili végétarien (PC) (AB) (Fait Maison)	Quenelles de brochet sauce nantua
Coquillettes au fromage râpé (Fait Maison)	Trio de légumes (AB) (Fait Maison)		Emmental	Haricots beurre (Fait Maison)
Cheddar	Fromage frais aromatisé		Eclair au chocolat	Yaourt nature (AB)
Fruit (LOCAL)	Fruit (AB)			Flan nappé caramel
S/V : Falafels à la tomate	S/V : Steak haché au thon			
GOÛTER	**GOÛTER**		**GOÛTER**	**GOÛTER**
Cake pépites chocolat	Baguette		Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner		Pâte à tartiner 	Petit suisse sucré
Fruit 	Compote de pommes		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 :

Concombre bulgare : Crème fraiche, fromage blanc, persil, sel, poivre
Trio de légumes : Carottes, chou-fleur, brocolis

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 47 - DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2026

lundi 16 novembre 2026	mardi 17 novembre 2026	mercredi 18 novembre 2026	jeudi 19 novembre 2026	vendredi 20 novembre 2026
Pâté en croûte *	Tarte tomate chèvre	Duo de choux vinaigrette	Salade verte vinaigrette	Salade de carottes au cumin
Nuggets de poulet	Colin gratiné au fromage	Sauté de bœuf mironton	Pâtes façon bolognaise (PC)	Boulettes d'agneau au curry
Gratin de courgettes	Haricots verts	Haricots cocos	(Egrené végétal)	Semoule
Petits suisses aux fruits	Chaource	Saint Paulin	Yaourt aux fruits mixés	Fromage frais sucré
Madeleine	Banane	Mousse à la framboise maison	Brownies	Compote de pommes
S/P : Pâté en croûte de volaille S/V : Pommes de terre ciboulette / Nuggets de poisson		S/V : Poisson en sauce		S/V : Croustillant au fromage
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
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 48- DU 23 AU 27 NOVEMBRE 2026

lundi 23 novembre 2026	mardi 24 novembre 2026	mercredi 25 novembre 2026	jeudi 26 novembre 2026	vendredi 27 novembre 2026
Potage	Pâté forestier *	Salade de montagne	Carottes râpées vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise
Filet de poulet pané	Aiguillettes de colin aux céréales	Chipolatas aux herbes *	Bouchées végétales	Jambonneau aux petits légumes *
Pommes rissolées	Courgettes et pommes de terre	Pommes röstis	Haricots blancs à la tomate	Petits pois carottes
Saint Nectaire	Gouda	Maroilles	Chanteneige	Camembert
Fruit	Liégeois chocolat	Tarte flan vanille maison	Beignet au chocolat	Fruit
S/V : Bouchées de sarrasin	S/P : Pâté de volaille S/V : Crêpe au fromage	S/P : Saucisses de volaille aux herbes S/V : Poisson en sauce		S/P : Jambon de dinde aux petites légumes S/V : Poisson meunière
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
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 montagne : Endives, laitue, pommes granny, noix, fêta

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 49 - DU 30 NOVEMBRE AU 04 DECEMBRE 2026

lundi 30 novembre 2026	mardi 1 décembre 2026	mercredi 2 décembre 2026	jeudi 3 décembre 2026	vendredi 4 décembre 2026
Pizza	Salade laitue a la vinaigrette	Tarte dubarry	Paté en croûte de volaille	Chou rouge aux pommes
Omelette basquaise	Paëlla (pc)	Crépinette au jus *	Poisson pané	Sauté de boeuf aux oignons
Haricots verts persillés		Cocos mijotés	Ratatouille à la pomme de terre	Semoule
Petits suisses aux fruits	Fromage ovale	Bleu	Brie	Tomme blanche
Palet breton	Fruit	Panacotta coulis fruits rouges maison	Banane	Compote de pommes
	S/V : Bouchées de sarrasin	S/P : Filet de poulet grillé S/V : Poisson meunière	S/V : Salade surprise	S/V : Poisson en sauce
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
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 surprise : Pâtes, tomates, maïs
Tarte dubarry : Tarte au chou-fleur

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 50 - DU 07 AU 11 DECEMBRE 2026

lundi 7 décembre 2026	mardi 8 décembre 2026	mercredi 9 décembre 2026	jeudi 10 décembre 2026	vendredi 11 décembre 2026
Salade verte vinaigrette	Tarte tomate chèvre	Celeri rémoulade	Concombre vinaigrette	Veloute poireaux et pommes de terre
Raviolini mozzarella et tomate (pc)	Poule au pot (PC)	Pizza au fromage et salade composée (PC)	Nuggets de poisson Gratin dauphinois	Boeuf bourguignon (pc)
Fromage blanc sucré	Camembert	Saint Paulin	Petits suisses aux fruits	Yaourt à la vanille
Croisillon aux pommes	Fruit	Fruit	Banane	Fruit
	S/V : Pané de blé tomate mozzarella			S/V : Pané fromager
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
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 composée : Salade verte, tomates, maïs
Légumes du pot : Carottes, navets, pommes de terre, chou

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 51 - DU 14 AU 18 DECEMBRE 2026

lundi 14 décembre 2026	mardi 15 décembre 2026	mercredi 16 décembre 2026	jeudi 17 décembre 2026	vendredi 18 décembre 2026
Saucisson sec*	Potage	Salade coleslaw		Betteraves vinaigrette
Poisson pané	Lasagnes à la provençale (pc)	Rougail de saucisse fumée*		Cordon bleu
Purée		Boulghour au beurre		Haricots verts
Petit Louis	Yaourt sucré	Pont l'évêque		Croc' lait
Fruit	Fruit	Crème vanille		Crème chocolat
S/P : Roulade de volaille		S/P : Saucisse de volaille		
S/V : Endives aux poires		S/V : Falafel en sauce		S/V : Poisson pané
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 coleslaw : Chou et carottes râpées, mayonnaise

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