















## MENUS Sans viande Ecoles IDF et Centres de Loisirs Picardie Semaine du 03 au 07 mai 2021

LUNDI	MARDI
<p>Tomates vinaigrette Pomelos en quartiers</p> <p>Poisson en sauce Riz Salsifis à la crème</p> <p><u>Buchette</u> Samos Fruit <u>Compote de pommes</u></p>	<p><b>Menu Végétarien</b></p> <p><u>Salade verte aux croûtons</u> </p> <p><u>Parmentier de légumes (pc)</u> </p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Fruit </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade Dolce Vita (sans viande) Crêpe au fromage</p> <p>Omelette Légumes façon wok </p> <p>Beignets de salsifis</p> <p><u>Yaourt aromatisé</u> Camembert Fruit Mousse au chocolat </p>	<p>Terrine de légumes et ketchup Taboulé </p> <p>Boulette de sarrasin Carottes au jus Courgettes et pommes de terre</p> <p>Boursin ail et fines herbes <u>Pont-l'Evêque</u> Fruit Ananas au sirop</p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Carottes râpées vinaigrette  </p> <p>Betteraves et maïs</p> <p>Brandade de poissons (pc) </p> <p>Filet de colin mariné citron et huile d'olive Purée Fusilli</p> <p><u>Petit suisse aux fruits</u> </p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Fruit <u>Flan nappé caramel</u></p>	<p><u>Légumes façon wok</u> : brocolis, julienne de légumes, haricots verts, champignons, pousses de soja, sésame. <u>Goulash de bœuf à la hongroise</u> : tomates, poivrons, carottes, cèleri, paprika.</p> <p><u>Salade Dolce Vita</u> : Tortis, jambon de dinde, pomme golden, ananas, raisins secs, lait de coco, curry, mayonnaise.</p> <p> : Produit local  : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></p> <p> : Viande bovine française * : Plat contenant du porc <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

## MENUS Sans viande Semaine du 10 au 14 mai 2021

LUNDI	MARDI
<p>Tarte au fromage</p> <p>Poisson pané</p> <p>Gratin de poireaux Haricots beurre</p> <p><u>Fromage blanc sucré</u> </p> <p>Carré de l'Est Fruit Galette bretonne</p>	<p>Concombre à la menthe </p> <p>Pastèque</p> <p>Poisson en sauce</p> <p>Beignets de chou-fleur Frites</p> <p>Edam Yaourt aromatisé Fruit </p> <p>Pâtisserie</p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p><u>Œuf dur mayonnaise</u> </p> <p><u>Nuggets de maïs</u></p> <p><u>Haricots verts</u></p> <p><u>Boursin nature</u></p> <p><u>Quatre - quart</u> </p>	<p><b>Bon Jeudi</b></p> 
VENDREDI - Centres de loisirs	« INFORMATIONS »
<p>Tomates et maïs Cèleri rémoulade </p> <p>Colin poêlé au beurre Nuggets de poissons Poêlée de légumes Epinards à la crème</p> <p><u>Buchette</u> Yaourt sucré Fruit Gélifié vanille</p>	<p> : <u>Produit local</u></p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></p> <p> : <u>Viande bovine française</u></p> <p>* : <u>Plat contenant du porc</u></p> <p><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

**Pas d'école  
le 14 mai**

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

## MENUS Sans viande Semaine du 17 au 21 mai 2021








LUNDI	MARDI
<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>Melon</p> <p>Croustillants au fromage</p> <p>Coquillettes</p> <p>Brownies</p>	<p>Salade languedocienne Œuf dur mayonnaise </p> <p>Tajine de poissons pdt et olives (pc) </p> <p>Calamars à la romaine Gratin de courgettes Haricots plats à la tomate</p> <p><u>Tomme blanche</u> Yaourt aux fruits mixés Fruit <u>Compote biscuitée</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Terrine de poisson Maquereau à la tomate</p> <p>Omelette au fromage Pommes rissolées Salade de pâtes</p> <p><u>Cantal</u> Fromage fouetté Fruit Gâteau au chocolat </p>	<p>Riz niçois au thon</p> <p>Pané de blé fromage épinards </p> <p>Gratin de salsifis Carottes persillées</p> <p><u>Coulommiers</u> Yaourt sucré Fruit Madeleine pur beurre</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade brésilienne Tomate vinaigrette </p> <p>Blanquette de poisson </p> <p>Semoule Pomme vapeur</p> <p><u>Petit suisse sucré</u> Petit moulé Fruit Crème dessert vanille</p>	<p><u>Riz niçois au thon</u> : riz, tomate, poivrons, oignons rouges, thon</p> <p><u>Salade languedocienne</u> : Pois chiches, tomates, concombres, vinaigrette</p> <p><u>Salade brésilienne</u> : Cœurs de palmier, tomates, mais</p> <p><u>Salade de pâtes</u> : Pâtes, tomates, maïs, concombres</p> <p> : Produit local</p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></p> <p> : Viande bovine française</p> <p>* : Plat contenant du porc</p> <p><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS Sans viande Semaine 24 au 28 mai 2021

LUNDI	MARDI
	<p><i>Betteraves vinaigrette</i> </p> <p><i>Poisson aux olives</i></p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>St Morêt</i></p> <p><i>Fruit</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Tarte tomate et chèvre</i> <i>Terrine de légumes</i></p> <p><i>Falafel</i> <i>Pommes au four</i> <i>Petits pois carottes</i></p> <p><i>Pont l'Evêque</i> <i>Petit suisse nature</i> <i>Fruit</i> <i>Clafoutis tutti-frutti</i> ☺</p>	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p><i>Carottes râpées vinaigrette à l'orange</i> </p> <p><i>Boulettes de riz façon thai</i></p> <p><i>Chou-fleur et brocolis</i></p> <p><i>Fromage frais aux fruits</i></p> <p><i>Galette pur beurre</i> </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Salade alsacienne (sans viande)</i> <i>Sardine à l'huile</i></p> <p><i>Aiguillettes de merlu aux céréales</i> <i>Filet de lieu frais</i> <i>Haricots verts</i> <i>Légumes du jardin</i></p> <p><i>Brie</i> <i>Chanteneige</i> <i>Fruit</i>  <i>Liégeois vanille</i></p>	<p><i>Salade alsacienne*</i> : chou blanc, pommes de terre, oignons, cervelas, persil.</p> <p><i>Légumes du jardin</i> : carottes, navets, poireaux, cocos</p> <p> : <i>Produit local</i></p> <p>☺ : <i>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</i></p> <p> : <i>Viande bovine française</i></p> <p>* : <i>Plat contenant du porc</i></p> <p><i>En souligné</i> : <i>Les préconisations conformes au plan alimentaire</i></p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

## MENUS Sans viande Semaine du 31 mai au 04 juin 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Pomelos en quartiers</i> <i>Pastèque</i></p> <p><i>Poisson poêlée au beurre</i> <i>Coquillettes</i> <i>Boulghour</i></p> <p><u>Edam</u> <i>Fromage frais aromatisé</i> <i>Fruit</i> <i>Crème dessert chocolat</i> </p>	<p><i>Salade parisienne</i></p> <p><i>Aiguillettes de saumon meunière</i> <i>Filet de colin sauce provençale</i> <i>Gratin de légumes</i> <i>Carottes persillées</i></p> <p><u>Coulommiers</u> <i>Yaourt sucré</i> <u>Fruit</u> <i>Croisillon aux abricots</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Salade surprise</i> <i>Tarte au fromage</i></p> <p><i>Médailillon de merlu beurre blanc</i> <i>Filet de hoki poêlé au beurre</i> <i>Gratin d'épinards</i> <i>Julienne de légumes</i></p> <p><u>Tomme noire</u> <i>Pavé ½ sel</i> <i>Fruit</i> <u>Gâteau basque</u></p>	<p><i>Salade fraîcheur</i> <i>Macédoine vinaigrette au cerfeuil</i></p> <p><i>Parmentier de poissons (pc)</i> </p> <p><u>Carré de l'Est</u> <i>Fripon</i> <u>Fruit</u>  <i>Crème dessert caramel</i></p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <p><b>Menu Végétarien</b></p> <p><u>Tomate vinaigrette</u></p> <p><u>Omelette au fromage</u></p> <p><u>Pommes noisette</u></p> <p><u>Compote pommes- fraises</u></p> </div>  </div>	<p><u>Salade surprise</u> : pâtes, tomates, maïs, mayonnaise</p> <p><u>Salade fraîcheur</u> : concombres, radis, tomates, maïs</p> <p><u>Salade parisienne</u> : pdt, tomates, maïs, olives vertes et noires</p> <p> : <b>Produit local</b></p> <p> : <b>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</b></p> <p> : <b>Viande bovine française</b></p> <p>* : <b>Plat contenant du porc</b></p> <p><b>En souligné</b> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

## MENUS Sans viande Semaine du 07 au 11 juin 2021

LUNDI	MARDI
<p>Melon</p> <p>Poisson meunière Röstis aux légumes Chou-fleur et brocolis</p> <p>Samos Buchette Banane  Mousse au chocolat</p>	<p>Radis beurre Carottes râpées </p> <p>Gratin de Farfalle au thon petits pois (pc)</p> <p>Brie Petit moulé Fruit Gélifié vanille</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Chou rouge aux pommes Salade verte</p> <p>Omelette Pommes de terre aux épices Ebly</p> <p>Boursin nature Saint Nectaire Fruit Mousse à la framboise </p>	<p><b>Menu Végétarien</b></p> <p>Tomate vinaigrette</p> <p>Curry de lentilles (pc) </p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Muffin au chocolat</p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Feuilleté au fromage Salade surimi</p> <p>Filet de colin poêlé au beurre Pavé de poisson napolitain Gratin de courgettes Poêlée de légumes</p> <p>Coulommiers Fromage frais aromatisé Fruit  Liégeois chocolat</p>	<p><u>Sauté de poulet tandoori</u> : poivrons, oignons, tomates, crème fraîche, épice tandoori <u>Salade surimi</u> : Pdt, surimi, tomates, poivrons, olives, mayonnaise <u>Curry de lentilles</u> : lentilles, petits pois, carottes, oignons lait de coco, curry</p> <p> : Produit local  : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</p> <p> : Viande bovine française * : Plat contenant du porc <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS Sans viande Semaine du 14 au 18 juin 2021

LUNDI	MARDI
<p><u>Betteraves vinaigrette (stock)</u></p> <p>Pané de blé tomate mozzarella Gratin de légumes du jardin Haricots beurre</p> <p>Yaourt sucré  <u>Tartare ail et fines herbes</u> <u>Fruit</u> Crème dessert vanille</p>	<p>Tomates vinaigrette Concombres au yaourt</p> <p><u>Raviolis au fromage (pc) (stock)</u> </p> <p><u>Fromage frais aromatisé</u> Carré d'As Fruit <u>Tarte aux fruits</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Carottes râpées  Tarte au fromage</p> <p>Tortilla  Pommes sautées Salade composée</p> <p><u>Tomme blanche</u> Rondelé au sel de Guérande <u>Fruit</u> Gélifié chocolat</p>	<p> Pastèque</p> <p>Taboulé au thon </p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Cookies </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p> <b>Menu Végétarien</b></p> <p><u>Riz camarguais</u> </p> <p><u>Crêpe au fromage</u></p> <p><u>Salade verte et tomate</u> </p> <p><u>Fromage frais sucré</u></p> <p><u>Compote de pommes (stock)</u></p> <p></p>	<p><u>Gratin de légumes du jardin</u> : poireaux, carottes, courgettes, petits pois <u>Mixed grill*</u>: chipolatas et merguez <u>Salade composée</u> : salade verte, tomates, maïs, oignons rouges <u>Riz camarguais</u> : Riz, haricots plats, haricots rouges, tomates, carottes, maïs, vinaigrette</p> <p> : <b>Produit local</b>  : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></p> <p> : Viande bovine française * : Plat contenant du porc <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

## MENUS Sans viande Semaine du 21 au 25 juin 2021

LUNDI	MARDI
<p>Melon Salade verte</p> <p>Croquant au fromage Fusilli au beurre Beignets de brocolis</p> <p>Fromage fouetté Yaourt sucré   Fruit Crème dessert caramel</p>	<p>Marbré de saumon sauce cocktail Pomelos en quartiers</p> <p>Filet de lieu frais à la provençale  Fish and chips (pc) Frites Gratin de chou-fleur</p> <p>Chanteneige Croc lait Fruit  Galette bretonne</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade du pêcheur Surimi mayonnaise</p> <p>Taboulé au thon  Haricots verts</p> <p><u>Emmental</u> Faisselle Fruit Donuts</p>	<p><b>Menu Végétarien</b></p> <p><u>Salade coleslaw</u>  <u>Lasagnes végétariennes (pc)</u> <u>Eclair au chocolat</u></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomates vinaigrette Sardines à l'huile</p> <p>Colin meunière Cocos mijotés Ratatouille et pommes de terre </p> <p><u>Cœur des dames</u> Petit suisse aux fruits Fruit  <u>Compote pommes poires</u></p>	<p><u>Salade du pêcheur</u> : pdt, moules, crevettes, mayonnaise</p> <p><u>Fish and chips</u> : beignets de poissons, frites, sauce tartare</p> <p> : <b>Produit local</b></p> <p> : <b>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</b></p> <p> : <b>Viande bovine française</b></p> <p>* : <b>Plat contenant du porc</b></p> <p><b>En souligné</b> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »



## MENUS Sans viande Semaine du 28 juin au 02 juillet 2021



LUNDI	MARDI
<p><i>Œuf dur (mayonnaise en dosette)</i> <i>Salade de radis et abricots secs</i></p> <p><i>Nuggets de poisson</i> <i>Coquillettes</i> <i>Pommes vapeur</i></p> <p><i><u>Tomme noire</u></i> <i>Kiri</i> <i>Fruit</i> <i><u>Crème dessert pistache</u></i></p>	<p><i>Salade comtoise (sans viande)</i> <i>Pastèque</i></p> <p><i>Boulettes de sarrasin</i> <i>Beignets de chou-fleur</i> <i>Printanière de légumes</i></p> <p><i>Rondelé au Bleu</i> <i><u>Yaourt sucré</u></i>  <i><u>Fruit</u></i> <i>Marbré au chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
 <p><i>Menu <b>Vegetarien</b></i></p> <p><i><u>Pizza</u></i></p> <p><i><u>Œufs durs sauce mornay</u></i> </p> <p><i><u>Epinards à la crème</u></i> </p> <p><i><u>Kiri</u></i></p> <p><i><u>Salade de fruits frais</u></i></p> 	<p><i>Tomates et maïs</i> <i>Concombre vinaigrette à l'échalotte</i></p> <p><i>Paella de la mer (pc)</i> </p> <p><i><u>Fromage ovale</u></i> <i>Vache Picon</i> <i>Fruit</i>  <i><u>Ananas au sirop</u></i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Melon</i></p> <p><i>Poisson pané</i></p> <p><i>Chips</i></p> <p><i>Camembert</i></p> <p><i>Beignet chocolat</i></p>	<p><i>Salade comtoise : chou blanc, jambon de dinde, emmental</i></p> <p> : <i>Produit local</i></p> <p> : <i>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</i></p> <p> : <i>Viande bovine française</i></p> <p>* : <i>Plat contenant du porc</i></p> <p><i>En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire</i></p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS Sans viande Semaine du 05 au 06 juillet 2021

LUNDI - ECOLE	MARDI - ECOLE
<p><i>Pastèque</i> <i>Tomates vinaigrette</i></p> <p><i>Omelette</i></p> <p><i>Semoule</i> <i>Pommes noisette</i></p> <p><i><u>Camembert</u></i> <i>Chanteneige</i> <i>Fruit</i> <i><u>Oreillons d'abricots au sirop</u></i></p>	<p><i>Carottes râpées vinaigrette</i>  </p> <p><i>Lasagnes végétarienne (pc)</i></p> <p><i>Compote de pommes</i></p>

