














armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ATTAINVILLE Centres de loisirs

Semaine du 02 au 06 mai 2022

LUNDI	MARDI
<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Rôti de dinde aux herbes </p> <p>Riz</p> <p>Buchette</p> <p>Compote de pommes </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>	 <p><u>Salade verte et croûtons</u></p> <p><u>Parmentier de légumes (pc)</u> </p> <p><u>Yaourt sucré</u> </p> <p><u>Orange</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade Dolce Vita </p> <p>Grignotines de porc*</p> <p>Légumes façon wok</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Ananas</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson pané S/P : Sauté de poulet</p>	<p>Terrine de légumes mayonnaise</p> <p>Goulash de bœuf à la hongroise</p> <p>Carottes au jus </p> <p>Brie </p> <p>Banane</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Boulettes de sarrasin</p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Betteraves et maïs</p> <p>Brandade de poissons (pc)  </p> <p>Camembert</p> <p>Flan nappé caramel</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, céleri, paprika. <u>Salade Dolce Vita</u> : tortis, jambon de dinde, pomme golden, ananas, raisins secs, lait de coco, curry, mayonnaise.</p> <p>S/V : sans viande S/P : sans porc</p> <p>> L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>>  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>> * Plat contenant du porc</p>



MSC Pêche Durable



Plat fait maison



Haute Valeur Environnementale



Produit Issu de l'agriculture Biologique












Appellation d'Origine Protégée

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ATTAINVILLE

Semaine du 09 au 13 mai 2022

LUNDI	MARDI
<p><i>Saucisson sec*</i></p> <p><i>Escalope de poulet mariné</i></p> <p><i>Haricots beurre</i></p> <p><i>Carré de l'Est</i></p> <p><i>Galette bretonne</i></p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V : Terrine de saumon – Poisson pané</i> <i>S/P : Mortadelle de volaille</i></p>	<p><i>Melon vert</i></p> <p><i>Steak haché de bœuf et ketchup</i></p> <p><i>Frites</i> </p> <p><i>Edam</i></p> <p><i>Pâtisserie</i></p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V : Omelette au fromage</i></p>
MERCREDI	JEUDI
 <p><i>Œuf dur</i>  <i>mayonnaise</i></p> <p><i>Falafels à la tomate</i> <i>Haricots verts</i> </p> <p><i>Boursin nature</i> <i>Quatre-quarts</i> </p>	<p><i>Roulade de volaille</i></p> <p><i>Rôti de dinde</i></p> <p><i>Röstis aux légumes</i></p> <p><i>Samos</i></p> <p><i>Fraises</i></p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V : Melon jaune - Pané fromagé</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Cèleri rémoulade</i>  </p> <p><i>Colin poêlé au beurre</i> </p> <p><i>Pommes vapeur persillées</i></p> <p><i>Buchette</i></p> <p><i>Liégeois vanille</i></p>	<p>S/V : sans viande S/P : sans porc</p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤  <i>Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</i></p> <p>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></p>

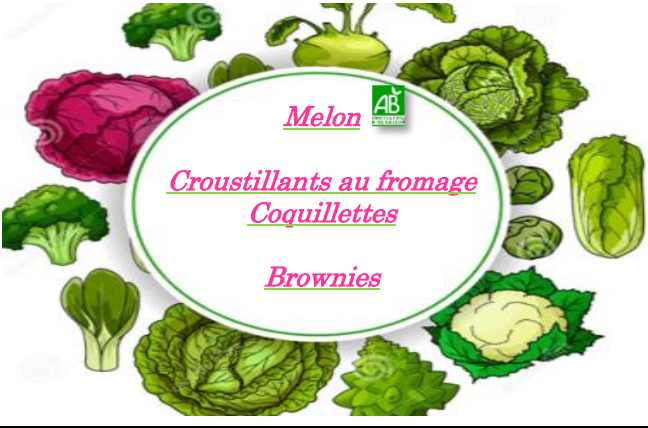














armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ATTAINVILLE

Semaine du 16 au 20 mai 2022

LUNDI	MARDI
 <p><u>Melon</u> </p> <p><u>Croustillants au fromage</u> <u>Coquillettes</u></p> <p><u>Brownies</u></p>	<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Tajine de poissons pdt et olives (pc)  </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Compote biscuitée</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Maquereaux à la tomate</p> <p>Omelette au fromage </p> <p>Salade surprise</p> <p>Cantal </p> <p>Gâteau au chocolat </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Omelette au fromage</p>	<p>Salami*</p> <p>Hachis Parmentier (pc)  </p> <p>Coulommiers</p> <p>Ananas</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Terrine de légumes - Hachis de poisson (pc) S/P : Terrine de légumes</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade brésilienne </p> <p>Sauté de poulet vallée d'auge</p> <p>Semoule</p> <p>Petit-suisse sucré</p> <p>Poire </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Falafel à la sauce tomate</p>	<p><u>Salade brésilienne</u> : cœurs de palmier, tomates, maïs</p> <p><u>Salade surprise</u> : pâtes, tomates, maïs, concombres</p> <p>S/V : sans viande S/P : sans porc</p> <p>➤ <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u></p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ATTAINVILLE

Semaine 23 au 27 mai 2022

LUNDI	MARDI
 <p><i>Carottes râpées vinaigrette à l'orange</i></p> <p><i>Boulettes de riz Chou-fleur et brocolis</i></p> <p><i>Fromage frais aux fruits Galette pur beurre</i></p>	<p><i>Salade grecque</i></p> <p><i>Sauté de veau aux olives</i></p> <p><i>Macaroni</i></p> <p><i>St-Morêt</i></p> <p><i>Ile flottante</i></p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V : Pané de blé tomates mozzarella</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Pâté forestier*</i></p> <p><i>Rôti de porc *</i> </p> <p><i>Choux de Bruxelles</i></p> <p><i>Petit-suisse nature</i> </p> <p><i>Kiwi</i></p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V : Tomate – Poisson en sauce</i> <i>S/P : Pâté de volaille – Rôti de dinde</i></p>	
VENDREDI	« INFORMATIONS »
	<p><i>Salade grecque : concombre, tomate, fétas, oignons rouges, olives noires</i></p> <p>S/V : sans viande S/P : sans porc</p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤  <i>Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</i></p> <p>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></p>



MSC Pêche
Durable



Plat fait maison



Haute Valeur
Environnementale



Produit Issu de l'agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ATTAINVILLE

Semaine du 30 mai au 03 juin 2022

LUNDI	MARDI
<p>Pomelos en quartiers</p> <p>Filet de poulet à l'orientale</p> <p>Boulghour</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Orange </p> <p><i>Substitution</i> S/V : Boulettes de sarrasin à l'orientale</p>	<p>Pâté de campagne*</p> <p>Filet de colin sauce provençale </p> <p>Carottes persillées </p> <p>Coulommiers</p> <p>Croisillon aux abricots</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Terrine de poisson S/P : Pâté de volaille</p>
MERCDREDI	JEUDI
<p>Ebly cocktail</p> <p>Filet de hoki poêlé au beurre</p> <p>Jardinière de légumes </p> <p>Pavé ½ sel</p> <p>Ananas</p>	<p>Salade fraîcheur </p> <p>Couscous « boulettes / merguez » (pc) </p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Crème dessert caramel</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Couscous au poisson (pc)</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p><u>Concombres au yaourt</u> </p> <p><u>Omelette au fromage</u></p> <p><u>Pommes noisette</u></p> <p><u>Compote</u></p> <p><u>Pommes fraîches</u></p>	<p><u>Salade fraîcheur</u> : concombres, radis, tomates, maïs</p> <p>S/V : sans viande S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none">➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités➤ * Plat contenant du porc



MSC Pêche
Durable



Plat fait maison



Haute Valeur
Environnementale



Produit Issu de l'agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ATTAINVILLE

Semaine du 06 au 10 juin 2022

LUNDI	MARDI
	Tomates vinaigrette  Cordon bleu Farfalle Boursin nature Crème dessert vanille <i>Substitution</i> S/V : Poisson pané
MERCREDI	JEUDI
Chou rouge aux pommes   Rôti de veau au thym Cocos mijotés Yaourt aux fruits Pêche <i>Substitution</i> S/V : Croustillant fromage épinards	 <p>Carottes râpées  Boulettes de sarrasin lentilles garnies (pc)  Yaourt sucré Muffin au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
Salade surimi  Filet de colin poêlé au beurre  Poêlée de légumes  Saint nectaire Liégeois chocolat 	<p><u>Salade surimi</u> : Pdt, surimi, tomates, poivrons, olives, mayonnaise.</p> <p>S/V : sans viande S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none">> L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison>  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités> * Plat contenant du porc



MSC Pêche Durable



Plat fait maison



Haute Valeur Environnementale



Produit Issu de l'agriculture Biologique















Appellation d'Origine Protégée

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ATTAINVILLE

Semaine du 13 au 17 juin 2022

LUNDI	MARDI
<p><i>Betteraves vinaigrette</i></p> <p><i>Sauté de bœuf aux oignons</i> </p> <p><i>Haricots beurre</i></p> <p><i>Tartare ail et fines herbes</i></p> <p><i>Crème dessert vanille</i> </p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson pané</p>	<p><i>Melon charentais</i></p> <p><i>Raviolis au bœuf gratinés au fromage (pc)</i></p> <p><i>Fromage frais aromatisé</i></p> <p><i>Nectarine</i></p> <p><i>Substitution</i> S/V : Raviolini ricotta épinards (pc)</p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Carottes râpées</i> </p> <p><i>Tomate farcie</i> </p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>Tomme blanche</i></p> <p><i>Kiwi</i></p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson en sauce</p>	<p> <i>Pastèque</i></p> <p><i>Mixed grill*</i>  </p> <p><i>Taboulé</i> </p> <p><i>Yaourt à boire</i></p> <p><i>Cookies</i></p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson mariné S/P : Mixed grill sans porc</p> 
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p><i><u>Œuf dur mayonnaise</u></i></p> <p><i><u>Pizza au fromage</u></i></p> <p><i><u>Salade composée</u></i></p> <p><i><u>Kiri</u></i> </p> <p><i><u>Compote de pommes (stock)</u></i></p>	<p><i>Mixed grill*</i>: chipolatas et merguez</p> <p><i>Salade composée</i> : salade verte, tomates, maïs, oignons rouges</p> <p>S/V : sans viande S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i> ➤  <i>Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</i> ➤ <i>* Plat contenant du porc</i>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ATTAINVILLE

Semaine du 20 au 24 juin 2022

LUNDI	MARDI
<p>Salade verte </p> <p>Jambonneau aux petits légumes*</p> <p>Fusilli au beurre</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Crème dessert caramel</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Marmite de poisson S/P : Jambon de dinde aux petits légumes</p>	<p>Marbré de saumon sauce cocktail</p> <p>Filet de colin sauce provençale </p> <p>Frites</p> <p>Maroilles </p> <p>Galette bretonne</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Surimi mayonnaise</p> <p>Rosbeef « froid »</p> <p>Haricots verts </p> <p>Faisselle </p> <p>Cerises</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Omelette</p>	 <p>Melon charentais </p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Cantafrais</p> <p>Eclair au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Sardines à l'huile</p> <p>Paupiette de dinde sauce normande</p> <p>Cocos mijotés </p> <p>Mimolette</p> <p>Petit-suisse aux fruits </p> <p><i>Substitution</i> S/V : Falafel à la tomate</p>	<p>S/V : sans viande S/P : sans porc</p> <p>> L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>>  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>> * Plat contenant du porc</p>



MSC Pêche Durable



Plat fait maison



Haute Valeur Environnementale



Produit Issu de l'agriculture Biologique









Appellation d'Origine Protégée

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ATTAINVILLE

Semaine du 27 juin au 01 juillet 2022

LUNDI	MARDI
<p>Œuf dur (mayonnaise en dosette) </p> <p>Emincé de poulet à l'ananas</p> <p>Coquillettes</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Crème dessert pistache</p> <p><i>Substitution</i></p> <p><i>S/V</i> : Pané de blé tomates mozzarella</p>	<p>Salade comtoise </p> <p>Filet de colin sauce au citron </p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Fraises</p> <p><i>Substitution</i></p> <p><i>S/V</i> : Salade chou blanc et emmental</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p><i>Pizza</i></p> <p><i>Œufs durs</i> </p> <p><i>Epinards sauce mornay</i> </p> <p><i>Yaourt aromatisé</i></p> <p><i>Salade de fruits frais</i></p>	<p>Salade verte vinaigrette ciboulette</p> <p>Sauté de poulet sauce suprême</p> <p>Riz safrané</p> <p>Fromage ovale</p> <p>Ananas au sirop</p> <p><i>Substitution</i></p> <p><i>S/V</i> : Poisson en sauce</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Melon Charentais </p> <p>Jambon de dinde</p> <p>Chips</p> <p>Emmental </p> <p>Beignet au chocolat</p> <p><i>Substitution</i></p> <p><i>S/V</i> : Salade pommes de terre au thon (pc)</p>	<p><i>Salade comtoise</i> : chou blanc, jambon de dinde, emmental</p> <p><i>Sauce suprême</i> : sauce blanche</p> <p><i>S/V</i> : sans viande <i>S/P</i> : sans porc</p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤  <i>Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</i></p> <p>➤ * <i>Plat contenant du porc</i></p>








armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ATTAINVILLE

Semaine du 04 au 07 juillet 2022

LUNDI - ECOLE	MARDI - ECOLE
<p>Pastèque</p> <p>Paupiette de dinde à la tomate</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Oreillons d'abricots au sirop</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson pané</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Lasagnes Bolognaise (pc)</p> <p>Compote de pommes </p> <p><i>Substitution</i> S/V : Lasagnes végétales (pc)</p>
MERCREDI	JEUDI ECOLE
<p>Concombre vinaigrette </p> <p>Filet de lieu à la niçoise</p> <p>Ebly garni aux petits légumes</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Marbré au chocolat </p>	<p>Melon </p> <p>Poulet rôti et ketchup</p> <p>Frites</p> <p>Gouda</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Omelette</p>

