












# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS ATTAINVILLE

Semaine du 03 au 07 octobre 2022

LUNDI	MARDI
<p>Tomates  vinaigrette à l'échalotte</p> <p>Escalope de poulet à la crème</p> <p>Spaghetti</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Kiwi</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson poêlé au beurre</p>	<p>Potage poireaux et pommes de terre</p> <p>Filet de colin mariné à la provençale </p> <p>Riz</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Pomme </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Mortadelle *</p> <p>Normandin de veau sauce aux oignons</p> <p>Semoule</p> <p>Rouy</p> <p>Clafoutis tutti frutti </p> <p><i>Substitution</i> S/P : Mortadelle de volaille S/V : Terrine de poisson – Boulettes de sarrasin</p>	 <p>Taboulé </p> <p>Nuggets de fromage</p> <p>Haricots verts </p> <p>Banane</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Quiche lorraine*</p> <p>Steak haché de bœuf </p> <p>Petits pois </p> <p>Bûche du Pilat</p> <p>Kiwi </p> <p><i>Substitution</i> S/P : Tarte au fromage S/V : Tarte au fromage / Marmite de poisson</p>	<p>S/V : sans viande – S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li><li>➤ * Plat contenant du porc</li></ul>



# armor cuisine

*la cuisine traditionnelle au service de la collectivité*










# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS ATTAINVILLE

Semaine du 17 au 21 octobre 2022

LUNDI	MARDI
<p>Saucisson sec*</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Beignets de courgettes</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Crème dessert caramel</p> <p><i>Substitution</i> S/P : Galantine de volaille S/V : Pommes de terre au thon - Poisson pané</p>	 <p>Carottes râpées </p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Eclair au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Endives  aux noix</p> <p>Crêpinette au jus *</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Maroilles </p> <p>Mousse noix de coco </p> <p><i>Substitution</i> S/P : Paupiette de dinde S/V : Omelette</p>	<p>Nems au poulet</p> <p>Sauté de poulet façon thaï </p> <p>Légumes Wok</p> <p>Samos</p> <p>Compote pommes rhubarbe</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Falafel en sauce</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Filet de colin poêlé au beurre </p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p><u>Légumes Wok</u> : julienne de légumes, haricots verts, brocolis, soja, sésame,</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>➤ * Plat contenant du porc</p>














# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ATTAINVILLE Centres de loisirs

Semaine du 24 au 28 octobre 2022

LUNDI	MARDI
<p>Potage velouté de légumes</p> <p>Sauté de dinde aux légumes</p> <p>Gnocchi</p> <p>Camembert</p> <p>Crème dessert vanille </p> <p><i>Substitution</i></p> <p>S/V : Poisson meunière</p>	 <p><i>Pizza au fromage</i></p> <p><i>Œuf dur</i></p> <p><i>Epinards sauce mornay</i></p> <p><i>Yaourt à la grecque </i></p> <p><i>et coulis de fruits</i></p>
ERcredi	JEUDI
<p>Sardines beurre</p> <p>Bouchée à la reine </p> <p>Riz</p> <p>Brie </p> <p>Purée de fruits </p> <p><i>Substitution</i></p> <p>S/V : Bouchée à la reine au poisson</p>	<p>Salade croquante </p> <p>Hachis parmentier (pc)  </p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Raisin</p> <p><i>Substitution</i></p> <p>S/V : Parmentier de poisson (pc)</p>
VENdredi	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p>Saucisson à l'ail *</p> <p>Lieu frais au beurre citronné (<i>pêche française</i>) </p> <p>Petits pois </p> <p>Edam</p> <p>Kiwi</p> <p><i>Substitution</i></p> <p>S/P : Roulade de volaille</p> <p>S/V : Salade paysanne</p>	<p><i>Cachupa*</i> : saucisse, haricots blancs, maïs, tomates, carottes, courgettes. (Plat du Cap Vert)</p> <p><i>Salade croquante</i> : radis, carottes, cèleri, vinaigrette</p> <p>S/V : sans viande – S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></li> <li>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></li> </ul>



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ATTAINVILLE Centres de loisirs

Semaine du 31 octobre au 04 novembre 2022

LUNDI	MARDI
<p><i>Œuf dur (mayonnaise en dosette)</i></p> <p><i>Sauté de veau aux olives</i></p> <p><i>Penne</i></p> <p><i>Vache qui rit</i> </p> <p><i>Pomme</i> </p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V : Poisson aux olives</i></p>	
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Carottes râpées au citron</i> </p> <p><i>Rôti de bœuf à la lyonnaise</i> </p> <p><i>Pommes rissolées</i></p> <p><i>Cœur des Dames</i></p> <p><i>Tarte au flan</i> </p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V : Poisson gratiné au fromage</i></p>	<p><i>Potage</i></p> <p><i>Rôti de dinde à l'estragon</i></p> <p><i>Petits pois</i></p> <p><i>Camembert</i></p> <p><i>Banane</i> </p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V : Boulettes de sarrasin</i></p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p><i>Salami*</i></p> <p><i>Sauté de porc au caramel*</i></p> <p><i>Purée de carottes</i> </p> <p><i>Fromage blanc nature</i></p> <p><i>Petit Louis</i></p> <p><i>Substitution</i> <i>S/P : Terrine de légumes – Sauté de dinde au caramel</i> <i>S/V : Terrine de légumes – Pané fromager</i></p>	<p><i>S/V : sans viande – S/P : sans porc</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></li><li>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></li></ul>

