armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS LE BLANC MESNIL

SEMAINE 10 - DU 04 AU 08 MARS 2024 - (ECOLES IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade parisienne Terrine de poisson	Salade coleslaw	Pamplemousse	Chou rouge aux pommes	Concombre au yaourt
Paupiette de dinde au jus Carottes au beurre	Cheeseburger Frites	Bœuf aux olives Semoule	Filet de colin façon papillote Pommes vapeur	Coustillants au fromage Lentilles
Fomage fouétté		Bleu	Petit suisse aux fruits	
Fruit de saison	Donuts	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Banane
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmier	Pain au chocolat
Barre chocolat	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Lait chocolat	Yaourt sucré
Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit	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 parisienne: pdt, tomates, maïs, jambon de dinde

S/V : Sans Viande
- 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

MENUS LE BLANC MESNIL

SEMAINE 11 - DU 11 AU 15 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage	Velouté de légumes	Sardine au beurre	Tomates vinaigrette	Salade verte
Rôti de dinde	Saucisse de volaille	Sauté de bœuf à l'ancienne	Chili végétarien (PC)	Brandade de poissons (PC)
Haricots verts	Coquillettes	Courgettes et pommes de terre		
Coulommiers	Faisselle	Vache qui rit	Fromage blanc sucré	Camembert
Crème dessert vanille	Fruit de saison	Clafoutis aux fruits	Eclair au chocolat	Compote de pommes
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Petit beurre	Baguette	Madeleine	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Beurre et confiture	Barre chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Compote de pommes	Petit suisse aux 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:

Sauté de boeuf à l'ancienne:: oignons, champignons, carottes

S/V : Sans Viande
- 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

MENUS LE BLANC MESNIL

SEMAINE 12 - DU 18 AU 22 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Paté de volaille en coupelle	Concombre bulgare	Taboulé		Pomelos en quartier
Filet de lieu frais (Pêche française)	Steak haché sauce fromage	Poulet rôti		Falafels sauce Orientale
Pomme rostis	Spaghetti	Beignets de brocolis		Semoule
Kiri	Buchette	Pont l'evêque		Yaourt à boire framboise
Gateau de semoule	Fruit de saison	Mousse à la framboise	Le menu vous sera communiqué ultérieurement	Fruit de saison
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Baguette	Palet breton	Roulé framboise	Plumetis chocolat	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Yaourt à boire vanille	Lait au chocolat	Petit suisse aux fruits	Jus d'orange
Jus de pomme	Fruit	Fruit	Compote de pommes	Yaourt aromatisé

- 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

S/V : Sans Viande
- 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

MENUS LE BLANC MESNIL

SEMAINE 13 - DU 26 AU 29 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette au miel	Potage aux 7 légumes	Friand au fromage	Salade paysanne	Salade verte
Yassa de poulet (PC)	Filet de merlu sauce crevettes	Paupiette de dinde	Nuggets de poulet	Aiguillettes de blé emmental
	Ebly	Haricots verts persillés	Jeunes carottes	Gratin de courgettes
Tomme des Pyrénées	Yaourt aromatisé	Chaource	Fromage blanc aux fruits	Fromage blanc sucré
Liégeois vanille	Fruit de saison	Quatre quarts	Fruit de saison	Cookies vanille aux pépites de chocolat
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Cake pépites chocolat	Baguette	Cake fourré à la fraise	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Mimolette	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	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:

Yassa de poulet: pilons de poulet, tomates, gingembre,citron confit/riz

S/V : Sans Viande
- 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

MENUS LE BLANC MESNIL

SEMAINE 14 - DU 01 AU 5 AVRIL 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tomates Lasagnes à la provençale (PC) Saint Moret Fruit de saison	Salade piémontaise Rôti de bœuf Petit-pois Rondelé ail et fines herbes Crème dessert popcorn	**MENU SPECIAL PAQUES** 	Concombre à la crème Filet de hoki poêlé au beurre Duo de carottes Croc-lait Banane
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
	Baguette	Gaufre	Baguette	Briochette pépites de chocolat
	Pâte à tartiner	Lait	Beurre et confiture	Petit suisse aux fruits
	Compote de pommes	Fruit	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 piémontaise: pdt, tomates, jambon de dinde, poivrons, olives, cornichons, oeuf dur, mayonnaise
Lasagnes à la provençale: pâtes fraîches, tomates, cougettes, poivrons, crème, emmental

S/P: Sans Porc S/V : Sans viande
- 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

MENUS LE BLANC MESNIL

SEMAINE 15 - DU 08 AU 12 AVRIL 2024 - (VACANCES IDF - ECOLE OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre	Salade fermière	Œuf dur mayonnaise	Salade Grecque	Roulade de volaille aux olives
Rissolette de veau	Filet de poulet rôti	Sauté de dinde à la cocotte	Omelette	Beignets de calamars sauce tartare
Pommes vapeur persillées	Jardinière de légumes	Purée saint germain	Gratin dauphinois	Fusilli
Livarot	Carré de l'Est	Peti moulé	Yaourt sucré	Yaourt à boire
Crème dessert caramel	Mousse au chocolat	Salade de fruits frais	Fruit de saison	Fruit de saison
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Barre de chocolat	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit	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:

Purée saint germain: pdt et pois cassés
Salade fermière: pdt, tomates, jambon ce dinde, maïs

S/V : Sans Viande
- 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

MENUS LE BLANC MESNIL

SEMAINE 16 - DU 15 AU 19 AVRIL 2024 - (VACANCES IDF - ECOLE OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine vinaigrette	Tarte à la provençale	Œuf dur	Salade mexico	Carottes rapées
Sauté de poulet sauce italienne	Cordon bleu	Curry de lentilles (PC)	Escalope de volaille grillée	Pavé de merlu sauce nordique
Riz	Haricots verts		Chou feur au fromage	Penne
Chanteneige		Yaourt au sucre de canne	Coulommiers	Rondelé au bleu
Compote pommes fraises	Pomme	Poire	Flan nappé caramel	Crème dessert praliné
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Petit beurre	Baguette	Madeleine	Baguette	Pain au lait
Barre chocolat	Emmental	Lait au chocolat	Beurre et confiture	Barre chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Compote de pommes	Petit suisse aux 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:

Curry de lentilles: lentilles,carottes, petit-pois, pommes de terre, oignon, persil
Sauce nordique: crème fraîche, aneth

S/V : Sans Viande
- 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

MENUS LE BLANC MESNIL

SEMAINE 17 - DU 22 AU 26 AVRIL 2024 - (ECOLE IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté de volaille en coupelle	Salade verte	Potage andalou (gaspacho)	Salade niçoise	Salade du puy
Steak haché sauce cheddar	Couscous boulettes merguez (PC)	Rôti de dinde	Raviolini et ricotta (pc)	Colin meuniére et citron
Ebly aux champignons		Cocos mijotés		Epinards à la crème
Cantal	Buchette	Vache Picon	Yaourt aromatisé	Fromage frais aux fruits
Mousse au chocolat	Compote de pommes	Clafoutis aux poires et amandes	Pâtisserie	Fruit de saison
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Baguette	Palet breton	Roulé framboise	Plumetis chocolat	Briochette pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Yaourt à boire à la vanille	Lait chocolat	Petit suisse aux fruits	Jus d'orange
Jus de pomme	Fruit	Fruit	Compote de pommes	Yaourt aromatisé

- 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 du puy: lentilles, carottes, maïs, échalote
Salade niçoise: pdt, haricots verts,tomates, poivrons, olives

S/V : Sans Viande
- 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

MENUS LE BLANC MESNIL

SEMAINE 18 - DU 29 AU 03 MAI 2024 - (ECOLE IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate antiboise Sauté de poulet Macaroni Yaourt aromatisé Fruit de saison	Pastèque Nuggets de poisson Pommes rissolées Société crème Pâtisserie		Salade d'avocats Tortilla au fromage Salade verte et tomates Gâteau au chocolat	Conocombre vinaigrette ciboulette Blanquette de veau/ riz (PC) Yaourt aux fruits mixés Fruit de saison
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Cake pépites chocolat	Baguette		Baguette	Pain au chocolat
Fromge blanc sucré	Mimolette		Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes		Compote de pommes	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:

Tomate antiboise: thon, poivrons
Tortilla au fromage: pdt,oignons fromage

S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc