

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS LE BLANC MESNIL

Semaine du 02 au 06 mai 2022

LUNDI	MARDI
<p>Tomates vinaigrette  Pomelos</p> <p>Yassa de poulet (pc) </p> <p>Samos</p> <p>Compote de pommes </p>	 <p><i>Salade verte et croûtons</i></p> <p><i>Parmentier de légumes (pc)</i> </p> <p><i>Yaourt sucré</i> </p> <p><i>Orange</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade Dolce Vita </p> <p>Sauté de veau sauce basquaise Grignotines de porc*</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Ananas</p> <p>Mousse au chocolat </p>	<p>Terrine de légumes mayonnaise Taboulé </p> <p>Boulettes d'agneau sauce au curry</p> <p>Carottes au jus </p> <p>Boursin ail et fines herbes Brie </p> <p>Banane</p> <p>Abricots au sirop</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Carottes râpées vinaigrette  Betteraves et maïs</p> <p>Filet de colin mariné citron et huile d'olive </p> <p>Purée</p> <p>Petit-suisse aux fruits Camembert</p> <p>Pomme </p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p><i>Salade Dolce Vita</i> : tortis, jambon de dinde, pomme golden, ananas, raisins secs, lait de coco, curry, mayonnaise.</p> <p><i>Yassa de poulet</i> : pilon de poulet, tomates, gingembre, citron confit, riz.</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 LE BLANC MESNIL

Semaine du 09 au 13 mai 2022

LUNDI	MARDI
<p><i>Roulade de volaille</i> <i>Saucisson sec*</i></p> <p><i>Cordon bleu</i></p> <p><i>Haricots beurre</i></p> <p><i>Fromage blanc sucré</i>  <i>Carré de l'Est</i></p> <p><i>Pêche</i> <i>Galette bretonne</i></p>	<p><i>Concombres à la menthe</i> </p> <p><i>Rôti de veau sauce au poivre</i></p> <p><i>Fusilli</i></p> <p><i>Edam</i> <i>Yaourt aromatisé</i></p> <p><i>Poire</i> <i>Pâtisserie</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>Melon jaune</i> </p> <p><i>Saucisses de volaille grillées</i> <i>Chipolatas grillées*</i> </p> <p><i>Röstis aux légumes</i></p> <p><i>Samos</i> <i>Gouda</i></p> <p><i>Fraises</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Tomates et maïs</i> <i>Cèleri rémoulade</i>  </p> <p><i>Nuggets de poissons</i></p> <p><i>Epinards à la crème</i> </p> <p><i>Buchette</i></p> <p><i>Pomme</i>  <i>Liégeois vanille</i></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 LE BLANC MESNIL

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>Salade languedocienne </p> <p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Tajine de poissons pdt et olives (pc)  </p> <p>Yaourt nature Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Banane Compote biscuitée</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Betteraves vinaigrette Maquereaux à la tomate</p> <p>Rôti de dinde froid</p> <p>Salade surprise</p> <p>Cantal </p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Gâteau au chocolat </p>	<p>Roulade de volaille Salami*</p> <p>Hachis Parmentier (pc)  </p> <p>Coulommiers Tomme blanche</p> <p>Ananas Pêche</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade brésilienne </p> <p>Tomates vinaigrette </p> <p>Sauté de poulet vallée d'auge</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Petitsuisse sucré Petit suisse nature</p> <p>Poire </p>	<p><u>Salade languedocienne</u> : pois chiches, tomates, concombres, vinaigrette</p> <p><u>Salade brésilienne</u> : cœurs de palmier, tomates, maïs</p> <p><u>Salade surprise</u> : pâtes, tomates, maïs, concombres</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>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS LE BLANC MESNIL

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 Melon</i></p> <p><i>Fricadelle de bœuf à la tomate</i></p> <p><i>Macaroni</i></p> <p><i>St-Morêt</i></p> <p><i>Ile flottante</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Tarte tomate et chèvre</i></p> <p><i>Rôti de dinde Rôti de porc *</i></p> <p><i>Ratatouille et pommes de terre</i></p> <p><i>Pont-l'Evêque</i></p> <p><i>Clafoutis tutti-frutti</i></p>	 <p>Bon Jeudi</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Sardines à l'huile Salade alsacienne*</i></p> <p><i>Filet de lieu frais « Pêche Française »</i></p> <p><i>Haricots verts</i></p> <p><i>Brie Chanteneige</i></p> <p><i>Fraises</i></p>	<p><i>Salade alsacienne*</i> : chou blanc, pommes de terre, oignons, cervelas, persil</p> <p><i>Salade grecque</i> : concombre, tomate, fêtas, oignons rouges, olives noires</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 LE BLANC MESNIL

Semaine du 30 mai au 03 juin 2022

LUNDI	MARDI
<p>Pomelos en quartiers Pastèque</p> <p>Jambon de dinde Jambon cornichons*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Edam</p> <p>Crème dessert chocolat </p>	<p>Pâté de volaille Pâté de campagne*</p> <p>Aiguillettes de saumon meunière</p> <p>Gratin de légumes </p> <p>Coulommiers</p> <p>Banane </p>
MERCDREDI	JEUDI
<p>Tarte au fromage Quiche Lorraine*</p> <p>Médailillon de merlu beurre blanc</p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Cheddar Pavé ½ sel</p> <p>Ananas</p>	<p>Salade fraîcheur </p> <p>Couscous « boulettes / merguez » (pc) </p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Nectarine</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p><u>Concombres au yaourt</u> </p> <p><u>Omelette au fromage</u> <u>Pommes noisette</u></p> <p><u>Compote</u> <u>Pommes fraîches</u></p>	<p><u>Salade fraîcheur</u> : concombres, radis, tomates, maïs</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>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS LE BLANC MESNIL

Semaine du 06 au 10 juin 2022

LUNDI	MARDI
	<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Farfalle</p> <p>Boursin nature</p> <p>Crème dessert vanille</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Chou rouge aux pommes  </p> <p>Pastèque</p> <p>Rôti de veau au thym</p> <p>Grignotine de porc sauce barbecue *</p> <p>Pommes de terre aux épices</p> <p>Emmental </p> <p>Mousse à la framboise </p>	 <p>Carottes râpées </p> <p>Boulettes de sarrasin lentilles garnies (pc) </p> <p>Yaourt sucré Muffin au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Filet de colin poêlé au beurre </p> <p>Poêlée de légumes </p> <p>Saint nectaire</p> <p>Cerises</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>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS LE BLANC MESNIL

Semaine du 13 au 17 juin 2022

LUNDI	MARDI
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf aux oignons </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Crème dessert vanille </p>	<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Melon charentais</p> <p>Raviolis au bœuf gratinés au fromage (pc)</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Nectarine</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Carottes râpées </p> <p>Tomate farcie </p> <p>Riz</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Rondelé au sel de Guérande</p> <p>Kiwi</p>	<p> Pastèque </p> <p>Mixed grill* </p> <p>Taboulé </p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Cookies</p> 
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p><u><i>Cœuf dur mayonnaise</i></u></p> <p><u><i>Pizza au fromage</i></u></p> <p><u><i>Salade composée</i></u></p> <p><i>Kiri</i> </p> <p><u><i>Compote de pommes</i></u></p>	<p><u>Mixed grill*</u>: chipolatas et merguez</p> <p><u>Salade composée</u> : salade verte, tomates, maïs, oignons rouges</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>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS LE BLANC MESNIL

Semaine du 20 au 24 juin 2022

LUNDI	MARDI
<p>Melon jaune Salade verte </p> <p>Aiguillettes de poulet au gingembre Jambonneau aux petits légumes*</p> <p>Fusilli au beurre</p> <p>Yaourt à la vanille </p> <p>Pêche</p>	<p>Concombres à la crème </p> <p>Fish and chips (pc) </p> <p>Maroilles </p> <p>Abricot</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Surimi mayonnaise</p> <p>Croque Monsieur au jambon de dinde Croque-Monsieur*</p> <p>Salade mixte</p> <p>Faisselle </p> <p>Cerises</p>	 <p>Melon charentais </p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Cantafrais</p> <p>Eclair au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Sardines à l'huile</p> <p>Paupiette de dinde sauce normande</p> <p>Cocos mijotés </p> <p>Mimolette</p> <p>Pomme</p> <p>Compote pommes-poires</p>	<p><u>Salade mixte</u> : tomates et salade verte</p> <p><u>Fish and chips</u> : beignets de poissons, frites, sauce tartare</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 LE BLANC MESNIL

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>Kiri</p> <p>Ananas</p> <p>Crème dessert pistache</p>	<p>Salade comtoise  Pastèque</p> <p>Filet de colin sauce au citron </p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Livarot  Camembert</p> <p>Fraises</p> <p>Marbré au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p><u>Pizza</u></p> <p><u>Œufs durs</u> </p> <p><u>Epinards sauce mornay</u> </p> <p><u>Yaourt aromatisé</u></p> <p><u>Salade de fruits frais</u></p>	<p>Tomates et maïs </p> <p>Salade verte vinaigrette ciboulette</p> <p>Paella (pc) </p> <p>Fromage ovale</p> <p>Vache Picon</p> <p>Pêche</p> <p>Banane</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Melon Charentais </p> <p>Jambon de dinde</p> <p>Chips</p> <p>Emmental </p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p><u>Salade comtoise</u> : chou blanc, jambon de dinde, emmental</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>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS LE BLANC MESNIL LE BLANC MESNIL

Semaine du 04 au 07 juillet 2022

LUNDI - ECOLE	MARDI - ECOLE
<p>Pastèque Tomates vinaigrette </p> <p>Paupiette de dinde à la tomate</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Cerises</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Lasagnes Bolognaise (pc)</p> <p>Compote de pommes </p>
MERCREDI	JEUDI
<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>

