















armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS LE BLANC MESNIL

Semaine du 03 au 07 janvier 2022

LUNDI	MARDI
<p>Potage potiron</p> <p>Pot-au-feu (pc)  </p> <p>Coulommiers</p> <p>Clémentine </p>	 <p>Salade de concombres </p> <p>Tomate farcie veggi's</p> <p>Riz</p> <p>Kiri </p> <p>Mousse au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Carottes râpées</p> <p>Sauté de veau marengo</p> <p>Spaghetti</p> <p>Cantal </p> <p>Nashi</p>	<p>Salade verte  vinaigrette à l'orange</p> <p>Parmentier de canard (pc) </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Galette des rois </p> 
VENREDI	INFORMATIONS
<p>Saucisson à l'ail*</p> <p>Blanquette du pêcheur aux fruits de mer </p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Petit suisse aux fruits </p> <p>Pomme </p> <p><u>Substitution</u></p> <p>S/P : Roulade de volaille</p>	<p><u>Pot-au-feu</u> : bœuf, carottes, poireaux, navets, pdt, (chou vert / adulte).</p> <p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none">➤ 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 du 10 au 14 janvier 2022

LUNDI	MARDI
<p>Accras de poisson</p> <p>Bœuf aux carottes (pc)  </p> <p>Yaourt aux fruits mixés </p> <p>Kiwi</p>	<p>Potage tomate</p> <p>Sauté de dinde vallée d'Auge</p> <p>Penne</p> <p>Emmental </p> <p>Eclair au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pâté forestier *</p> <p>Sauté de poulet sauce basquaise</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Livarot </p> <p>Far breton aux pommes </p> <p><u>Substitution</u> S/P : Pâté de volaille</p>	 <p><u>Betteraves mimosa</u></p> <p><u>Chili végétarien (pc)</u> </p> <p><u>Tartare nature</u></p> <p><u>Chocolat Liégeois</u> </p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Crêpe au fromage</p> <p>Filet de merlu citronné </p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Banane</p>	<p><u>Chili végétarien</u> : égrainé de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz</p> <p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none">➤ <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u>➤ * <u>Plat contenant du porc</u>






armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS LE BLANC MESNIL

Semaine du 17 janvier au 21 janvier 2022

LUNDI	MARDI
<p>Potage (poireaux et pommes de terre)</p> <p>Saucisses de Strasbourg*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage blanc nature </p> <p>Orange </p> <p><u>Substitution</u> S/P : Saucisse de volaille</p>	<p>Terrine de légumes sauce cocktail</p> <p>Dés de colin aux graines de céréales </p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Brie </p> <p>Gâteau basque</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Tranche de surimi mayonnaise</p> <p>Rôti de lapin aux herbes</p> <p>Petit-pois carottes</p> <p>Mimolette</p> <p>Litchi</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Saucisse de volaille</p>	<p>Rosini au thon</p> <p>Choucroute* (pc) </p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Liégeois vanille</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Choucroute sans porc</p>
VENDREDI	INFORMATIONS
 <p><u>Tarte aux trois fromages</u></p> <p><u>Green Burger</u></p> <p><u>Purée de potiron</u></p> <p><u>Compote de pommes fraises</u> </p>	<p><u>Rosini au thon</u> : Rosini(pâtes), thon, tomates</p> <p><u>Green Burger</u> : quinoa rouge, brocolis, petit pois, chou frisé</p> <p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none">➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison➤ * Plat contenant du porc





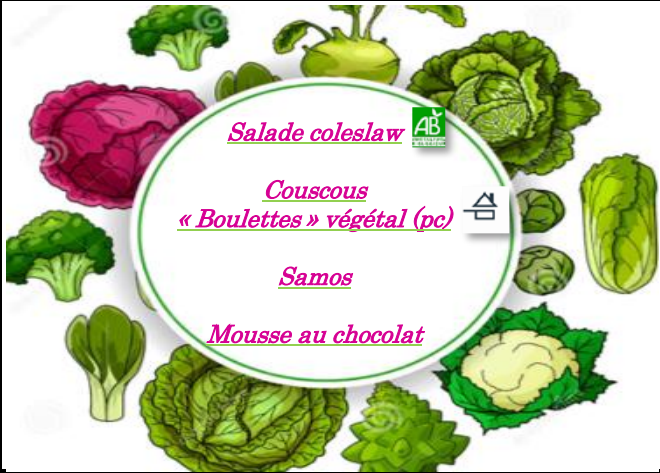








armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS LE BLANC MESNIL

Semaine du 24 au 28 janvier 2022

LUNDI	MARDI
<p>Potage aux 7 légumes</p> <p>Cassoulet* (pc) </p> <p>Edam</p> <p>Poire</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Cassoulet au poulet</p>	<p>Concombres à la crème </p> <p>Mitonné de bœuf aux oignons </p> <p>Courgettes sautées et pommes de terre</p> <p>Fromage ovale</p> <p>Clémentine</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Sardine beurre</p> <p>Pizza tomate chèvre et salade composée (pc)</p> <p>Faisselle </p> <p>Ile flottante</p>	 <p>Salade coleslaw </p> <p>Couscous « Boulettes » végétal (pc) </p> <p>Samos</p> <p>Mousse au chocolat</p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Haricots verts </p> <p>Cantal </p> <p>Kiwi </p>	<p><u>Couscous végétal</u> : boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous.</p> <p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none">➤ 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 du 31 janvier au 04 février 2022

LUNDI	MARDI
<p>Endives  vinaigrette au miel</p> <p>Filet de poulet sauce chasseur</p> <p>Gratin de blettes et pommes de terre</p> <p>Pont-l'évêque </p> <p>Liégeois vanille</p>	  <p>Nems au poulet</p>  <p>Grignotines de porc sauce asiatique*</p> <p>Riz cantonnais</p> <p>Litchi au sirop</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Sauté de poulet sauce asiatique</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Crêpe jambon fromage *</p> <p>Emincé de bœuf aux oignons </p> <p>Haricots verts </p> <p>Crêpe au chocolat</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Crêpe au fromage</p> 	<p>Salade verte </p> <p>Hachis parmentier (pc)  </p> <p>Emmental </p> <p>Orange</p>
VENDREDI	INFORMATIONS
 <p>Pizza au fromage</p> <p>Œufs durs  et épinards </p> <p>Sauce mornay (pc)</p> <p>Petit suisse aux fruits </p> <p>Gâteau au chocolat</p>	<p><u>Sauce chasseur</u> : Oignons et champignons</p> <p><u>Sauce asiatique</u> : Vinaigre de vin blanc, miel, sauce soja, graine de sésame, gingembre, ail, oignons, poivre.</p> <p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none">➤ 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 du 07 au 11 février 2022

LUNDI	MARDI
<p><i>Sardine à la tomate</i></p> <p><i>Poulet rôti</i></p> <p><i>Beignets de brocolis</i></p> <p><i>Edam</i></p> <p><i>Pomme</i> </p>	<p><i>Tomate mimosa</i></p> <p><i>Moules marinières</i></p> <p><i>Frites</i></p> <p><i>Roulé aux fines herbes</i></p> <p><i>Poire</i> </p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Haricots verts niçois</i></p> <p><i>Sauté d'agneau au curry</i></p> <p><i>Semoule</i></p> <p><i>Maroilles</i> </p> <p><i>Tarte au flan</i> </p>	 <p><i>Samoussa aux légumes</i></p> <p><i>Omelette</i></p> <p><i>Chou-fleur au fromage</i> </p> <p><i>Petit moulé</i></p> <p><i>Compote de pommes</i> </p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p><i>Crêpe au fromage</i></p> <p><i>Feuilleté de poisson au beurre blanc</i></p> <p><i>Epinards à la crème</i> </p> <p><i>Buchette</i></p> <p><i>Cookies à la vanille et aux pépites de chocolat</i></p>	<p><i>Haricots verts niçois</i> : haricots verts, tomates, olives, oignons rouges</p> <p><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>* Plat contenant du porc</i></p>















armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS LE BLANC MESNIL

Semaine du 14 au 18 février 2022

LUNDI	MARDI
<p>Tarte aux poireaux</p> <p>Bœuf mironton </p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Carré frais</p> <p>Pomme </p>	 <p><i>Œuf dur</i>  <i>mayonnaise</i></p> <p><i>Boulettes de sarrasin</i> <i>Haricots verts persillés</i></p> <p><i>Yaourt sucré</i>  <i>Orange sanguine</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade alsacienne*</p> <p>Endives  au jambon* (pc) </p> <p>Fourme d'Ambert </p> <p>Banane </p> <p><u>Substitution</u> S/P : Salade alsacienne sans porc – Endives au jambon de dinde</p>	<p>Potage potiron</p> <p>Emincé de poulet façon kebab</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Petit suisse aux fruits </p> <p>Brownies</p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p>Salade verte  et croûtons vinaigrette à l'échalote</p> <p>Lieu frais saveurs provençales (Pêche Française)</p> <p>Röstis aux légumes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Madeleine </p>	<p><u>Salade alsacienne</u> : salade verte, croûtons, emmental, cervelas, vinaigrette</p> <p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none">➤ 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 du 21 au 25 février 2022

LUNDI	MARDI
<p>Maquereau à la tomate</p> <p>Paupiette de veau à la tomate</p> <p>Petit-pois </p> <p>Yaourt aux fruits mixés </p> <p>Clémentine</p>	 <p><u>Betteraves mimosa</u> </p> <p><u>Raviolini ricotta et épinards (pc)</u></p> <p><u>Chanteneige</u></p> <p><u>Tarte au flan</u> </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Flammekueche gratinée*</p> <p>Merguez grillées </p> <p>Jeunes carottes confites</p> <p>Saint-Nectaire </p> <p>Quatre-quarts aux pralines roses </p> <p><u>Substitution</u> S/P : Tarte au fromage</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Tagliatelles au saumon (pc) </p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Pomme </p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Salade de crudités vinaigrette à l'estragon</p> <p>Rôti de veau aux petits légumes</p> <p>Coquillettes</p> <p>Buchette</p> <p>Orange</p>	<p><u>Salade de quinoa</u> : concombres, radis, tomates, surimi.</p> <p><u>Sauce diable</u> : tomates, oignons, sucre.</p> <p><u>Salade fleurette</u> : chou-fleur, carottes, maïs, cornichons</p> <p><u>Salade de crudités</u> : salade verte, soja, maïs, poivrons, oignons, vinaigrette à l'estragon</p> <p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none">➤ <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u>➤ <u>* Plat contenant du porc</u>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS LE BLANC MESNIL

Semaine du 28 février au 04 mars 2022

LUNDI	MARDI
<p>Salade parisienne</p> <p>Blanc de poulet au velouté de tomate</p> <p>Gratin de potiron</p> <p>Camembert </p> <p>Kiwi</p>	 <p>MARDI GRAS</p> <p>JEUDI</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pamplemousse</p> <p>Bœuf aux olives </p> <p>Gratin de salsifis</p> <p>Cheddar</p> <p>Mousse au chocolat </p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Tajine de poissons et pommes de terre (pc)  </p> <p>Petit suisse aux fruits </p> <p>Poire </p>
VENDREDI	INFORMATIONS
 <p><i>Croustillants de mozzarella</i></p> <p><i>Omelette basquaise</i></p> <p><i>Coquillettes</i> </p> <p><i>Banane</i> </p>	<p><u>Salade parisienne</u> : Pdt, tomates, jambon de dinde</p> <p><i>S/P : sans porc</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i>➤ <i>* Plat contenant du porc</i>















armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS LE BLANC MESNIL

Semaine du 07 au 11 mars 2022

LUNDI	MARDI
<p>Tarte au fromage</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce tomate</p> <p>Farfalle</p> <p>Coulommiers</p> <p>Crème dessert vanille </p>	<p>Velouté de légumes </p> <p>Saucisse fumée*</p> <p>Lentilles au jus</p> <p>Faisselle </p> <p>Madeleine pépites au chocolat </p> <p><u>Substitution</u> S/P : Saucisse de volaille</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Macédoine de légumes et pointes d'asperges</p> <p>Sauté de bœuf à l'ancienne </p> <p>Courgettes et pommes de terre</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Far breton aux pruneaux </p>	 <p><u>Œuf dur mayonnaise</u> </p> <p><u>Galette de riz, lentilles colombo</u> <u>Haricots verts persillés</u></p> <p><u>Petit suisse nature</u> </p> <p><u>Eclair au chocolat</u></p>
VENREDI	INFORMATIONS
<p>Surimi mayonnaise</p> <p>Brandade de poissons (pc) </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Clémentine</p>	<p><u>Sauté de bœuf à l'ancienne</u> : oignons, champignons, carottes,</p> <p><u>Galette de riz, lentilles colombo</u> : riz, blé, lentilles, épice colombo, blanc d'œuf, basilic, persil, cardamome.</p> <p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 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 du 14 au 18 mars 2022

LUNDI	MARDI
<p>Salade paysanne</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Haricots beurre </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Crème dessert caramel</p>	<p>Salade verte</p> <p>Spaghetti façon napolitaine (pc) </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fondant au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Taboulé</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Pont l'évêque </p> <p>Crème brûlée </p>	<p>Pomelos en quartiers</p> <p>Feuilleté de poisson beurre blanc</p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Brie</p> <p>Gâteau de semoule</p>
VENDREDI	INFORMATIONS
 <p><u>Concombre bulgare</u> </p> <p><u>Falafels à la sauce tomate</u></p> <p><u>Boulghour</u></p> <p><u>Compote de pommes et biscuit</u> </p>	<p><u>Spaghetti façon napolitaine</u> : pâtes, viande hachée, comptée de tomate, fromage râpé.</p> <p><u>Salade paysanne</u> : pommes de terre, oignons, cornichons, tomates, poivrons, persil</p> <p><u>Concombre bulgare</u> : crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre.</p> <p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none">➤ 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 du 21 au 25 mars 2022

LUNDI	MARDI
<p><i>Betteraves vinaigrette au miel</i></p> <p><i>Yassa de poulet (pc) </i></p> <p><i>Edam</i></p> <p><i>Liégeois vanille </i></p>	<p><i>Carottes râpées vinaigrette à l'orange </i></p> <p><i>Filet de merlu sauce crevettes </i></p> <p><i>Macaroni</i></p> <p><i>Coulommiers</i></p> <p><i>Pomme </i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Feuilleté hot-dog*</i></p> <p><i>Paupiette de lapin</i></p> <p><i>Chou-fleur </i></p> <p><i>Tomme noire</i></p> <p><i>Quatre-quarts </i></p> <p><u>Substitution</u> S/P : Friand au fromage</p>	<p>MENU DU PRINTEMPS</p> 
VENREDI	INFORMATIONS
 <p><u>Salade verte</u></p> <p><u>Parmentier de légumes (pc) </u></p> <p><u>Fromage blanc sucré </u></p> <p><u>Cookies vanille et aux pépites de chocolat</u></p>	<p><u>Yassa de poulet</u> : pilons de poulet, tomates, gingembre, citron confit / riz</p> <p><u>Parmentier de légumes</u> : purée de pommes de terre, carottes, haricots rouges, fèves, poivrons, oignons, tomates</p> <p>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>* Plat contenant du porc</i>
















armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS LE BLANC MESNIL

Semaine du 28 mars au 01 avril 2022

LUNDI	MARDI
<p>Salade de maïs au thon</p> <p>Tajine d'agneau aux fruits secs (pc) </p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Orange </p>	 <p><u>Tomates mozzarella</u></p> <p><u>Lasagnes à la provençale (pc)</u> </p> <p><u>Mousse au chocolat</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade piémontaise</p> <p>Rôti de bœuf </p> <p>Purée de cèleri</p> <p>Rondelé ail et fines herbes</p> <p>Crème dessert popcorn </p>	<p>Pâté en croûte de volaille</p> <p>Boulettes de bœuf sauce bourgeoise </p> <p>Beignets de courgettes</p> <p>Petit suisse nature </p> <p>Pomme</p>
VENREDI	INFORMATIONS
<p>Concombre à la crème </p> <p>Filet de poisson pané </p> <p>Duo de carottes </p> <p>Croc-lait</p> <p>Banane </p>	<p><u>Tajine d'agneau aux fruits secs</u> : agneau, pruneaux, abricots secs, amandes / semoule</p> <p><u>Salade piémontaise</u> : pdt, tomates, jambon de dinde, poivrons, olives, cornichons, œuf dur, mayonnaise</p> <p><u>Lasagnes à la provençale</u> : pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental</p> <p>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>* Plat contenant du porc</i>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS LE BLANC MESNIL

Semaine du 04 au 08 avril 2022

LUNDI	MARDI
<p>Radis beurre </p> <p>Rissolette de veau</p> <p>Pommes vapeur persillées</p> <p>Livarot </p> <p>Crème dessert caramel</p>	<p>Salami *</p> <p>Filet de poulet rôti</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Roulade de volaille</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pomelos</p> <p>Omelette </p> <p>Purée saint germain</p> <p>Saint-Nectaire</p> <p>Salade de fruits frais</p>	 <p>Salade Marco Polo </p> <p>Pizza au fromage et salade verte (pc)</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Pâtisserie</p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p>Friand au fromage</p> <p>Marmite de poissons </p> <p>Fusilli</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Pomme </p>	<p><u>Purée saint germain</u> : pdt et pois cassés</p> <p><u>Salade Marco Polo</u> : pâtes, surimi, poivrons, mayonnaise, persil</p> <p>S/P : sans porc</p> <p>➤ <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u></p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS LE BLANC MESNIL












Semaine du 11 au 15 avril 2022

LUNDI	MARDI
 <p><i><u>Œuf dur</u></i>  <i>(mayonnaise en dosette)</i></p> <p><i><u>Curry de lentilles (pc)</u></i> </p> <p><i><u>Yaourt au sucre de canne</u></i></p> <p><i><u>Poire</u></i></p>	<p><i>Salade coleslaw</i> </p> <p><i>Escalope de poulet pané</i></p> <p><i>Gratin de courgettes</i> </p> <p><i>Fromage blanc nature</i> </p> <p><i>Kiwi</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Salade brésilienne</i></p> <p><i>Steak haché</i>  <i>sauce cheddar</i> </p> <p><i>Ebly aux champignons</i></p> <p><i>Cantal</i> </p> <p><i>Mousse à la framboise</i> </p>	
VENDREDI	INFORMATIONS
<p><i>Terrine de maquereau aux aromates</i></p> <p><i>Aiguillettes de saumon meunière</i></p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i></p> <p><i>Banane</i> </p>	<p><i>Curry de lentilles</i> : lentilles, carottes, petit-pois, pommes de terre, oignons, persil.</p> <p>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>* Plat contenant du porc</i>



MENUS LE BLANC MESNIL

Semaine du 18 au 22 avril 2022

LUNDI	MARDI
	<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts persillés </p> <p>St Môret</p> <p>Compote de pommes </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Potage andalou (gaspacho)</p> <p>Sauté de bœuf sauce charcutière </p> <p>Farfalle </p> <p>Fromage ovale</p> <p>Clafoutis aux poires et amandes</p>	 <p><i>Betteraves</i>  <i>vinaigrette</i></p> <p><i>Parmentier de légumes (pc)</i></p> <p><i>Yaourt sucré</i> </p> <p><i>Pomme</i> </p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Salade du Puy</p> <p>Filet de lieu « frais » sauce citron vert </p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Camembert </p> <p>Gâteau marbré au chocolat</p>	<p><u>Salade du Puy</u> : lentilles, carottes, maïs, échalote</p> <p><u>Parmentier de légumes</u> : purée de pommes de terre, carottes, haricots rouges, fèves, poivrons, oignons, tomates</p> <p>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>* Plat contenant du porc</i>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS LE BLANC MESNIL

Semaine du 25 au 29 avril 2022

LUNDI	MARDI
<p>Tarte provençale</p> <p>Sauté de poulet</p> <p>Macaroni</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pomme </p>	<p>Pastèque </p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Tartare nature</p> <p>Pâtisserie</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p>Salade surprise</p> <p>Tortilla au fromage </p> <p>Salade verte </p> <p>Tarte au flan </p>	<p>Pâté en croûte de volaille</p> <p>Boulettes de bœuf à la tomate </p> <p>Haricots beurre </p> <p>Buchette </p> <p>Kiwi</p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade landaise</p> <p>Blanquette de veau / riz (pc) </p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Banane</p>	<p><u>Tortilla au fromage</u> : pdt, oignons, fromage</p> <p><u>Salade landaise</u> : salade verte, pommes sautées, gésiers, œuf dur, maïs</p> <p><u>Salade du Far West</u> : haricots rouges, maïs, tomates, oignons rouges</p> <p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none">➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison➤ * Plat contenant du porc

