








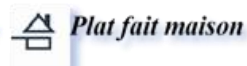
armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

Menu : Penchard

Semaine du 01 au 03 septembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Rosbeef froid</p> <p>Taboulé</p> <p>Petits suisses sucrés</p> <p>Madeleine</p>	<p>Melon</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Gouda</p> <p>Mousse chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pastèque</p> <p>Boulettes de bœuf au coulis de tomate </p> <p>Semoule au beurre</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Mousse au chocolat </p> <p><u>Plats de substitution</u> S/V : Boulettes de sarrasin</p>	<p>Melon </p> <p>Spaghetti Bolognaise (pc) </p> <p>Kiri</p> <p>Cookies</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/V : Spaghetti au thon</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade brésilienne </p> <p>Escalope de poulet panée</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Fromage frais aux fruits </p> <p>Flan nappé caramel</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/V : Poisson pané</p>	<p><u>Salade brésilienne</u> : cœurs de palmiers, pdt, tomates, maïs.</p> <p><u>S/V</u> : Sans viande</p> <p> <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</u></p> <p>* : Plat contenant du porc</p>




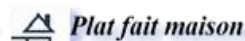
armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

Menu : Penchard

Semaine du 06 au 10 septembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Bœuf bourguignon (pc)  </p> <p>Yaourt sucré  </p> <p>Compote pommes fraises</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>	<p> </p> <p>Menu Vegetarien</p> <p>Salade carioca </p> <p>Raviolini ricotta et épinards (pc)</p> <p>Tarte normande</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Concombre  aux fines herbes</p> <p>Pizza Tex Max et salade composée (pc)</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Purée de fruits</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Croustillant au fromage</p>	<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Grignotine de porc*</p> <p>Chou-fleur au fromage</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Liègeois vanille</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/V : Poisson meunière</p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Terrine de légumes mayonnaise</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Ananas</p> <p>Gâteau marbré</p>	<p><u>Salade carioca</u> : maïs, poivrons, dés de carottes, haricots rouges, petits pois, cornichons.</p> <p><u>Salade composée</u> : tomate, salade verte, maïs, pignons rouges</p> <p><u>Pizza Tex Mex</u> : viande hachée sauce barbecue, poivrons, fromage</p> <p><u>S/V</u> : Sans viande</p> <p> : L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p>* : Plat contenant du porc</p>



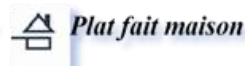
armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

Menu : Penchard

Semaine du 13 au 17 septembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Melon </p> <p>Rôti de dinde aux champignons</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Nectarine</p> <p>Crème dessert praliné</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Croustillant au fromage</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Steak haché de thon sauce provençale</p> <p>Semoule au beurre</p> <p>Babybel</p> <p>Cookies vanille</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Saucisson à l'ail*</p> <p>Merguez grillées</p> <p>Gratin d'endives</p> <p>Pêche</p> <p>Quatre-quarts </p> <p><u>Plats de substitution</u> S/V : Falafel</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Rôti de veau aux herbes de Provence</p> <p>Haricots verts</p> <p>Tartare nature</p> <p>Flan chocolat</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson pané</p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p> Menu Végétarien </p> <p>Carottes râpées </p> <p>Tomates farcies veggi's</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Pomme </p>	<p><u>Tomates farcies veggi's</u> : tomates, oignons, carottes, épices</p> <p><u>S/V</u> : Sans viande</p> <p> : L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p>* : Plat contenant du porc</p>



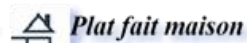
armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

Menu : Penchard

Semaine du 20 au 24 septembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Melon</p> <p>Sauté de dinde à l'estragon</p> <p>Pomes vapeur</p> <p>Camembert </p> <p>Mousse au chocolat</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/V : Omelette</p>	<p>Taboulé </p> <p>Rissolette de veau</p> <p>Gratin d'épinards</p> <p>Gouda</p> <p>Riz au lait</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Boulette de sarrasin</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade vigneronne*</p> <p>Sauté de porc à la moutarde*</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Cantal </p> <p>Panacotta aux fruits rouges </p> <p><u>Plats de substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Pâtisserie</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade d'automne</p> <p>Brandade de poisson (pc)  </p> <p>Vache qui rit</p> <p>Crème dessert pistache</p>	<p><u>Salade vigneronne</u> : céleri, saucisse de Francfort, raisins secs, mayonnaise.</p> <p><u>Salade d'automne</u> : salade verte, noix, emmental</p> <p><u>S/V</u> : Sans viande</p> <p> : L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p>* : Plat contenant du porc</p>



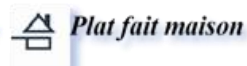
armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

Menu : Penchard

Semaine du 27 au 01 octobre 2021

LUNDI	MARDI
 <p>Menu Végétarien</p> <p>Melon charentais</p> <p>Omelette basquaise</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Croc'lait </p> <p>Tarte au chocolat</p>	<p>Salade de riz à la niçoise </p> <p>Paupiette de dinde aux champignons</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Poire </p> <p>Flan vanille</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/V : Pané fromage épinards</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Tarte fromage chèvre</p> <p>Filet de lieu frais au beurre blanc « pêche française » </p> <p>Duo de fleurettes</p> <p>Prune</p> <p>Marbré aux pépites de chocolat </p>	<p>Concombres  vinaigrette</p> <p>Sauté de poulet au curry</p> <p>Riz</p> <p>Coulommiers</p> <p>Raisin</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tranche de surimi mayonnaise</p> <p>Feuilleté de poisson au beurre blanc</p> <p>Gratin provençal</p> <p>Pomme </p> <p>Compote biscuitée</p>	<p><u>Salade de riz à la niçoise</u> : riz, poivrons, tomates, olives, oignons</p> <p><u>Duo de fleurettes</u> : chou-fleur, brocolis</p> <p><u>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u> : Sans viande</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

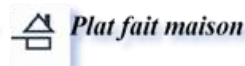
Menu : Penchard

Semaine du 04 au 08 octobre 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Pamplemousse</i></p> <p><i>Escalope de poulet à la crème</i></p> <p><i>Spaghetti</i></p> <p><i>Carré de l'Est</i></p> <p><i>Poire au sirop</i></p> <p><u>Plats de substitution</u> S/V : Omelette</p>	<p><i>Potage poireaux et pommes de terre</i></p> <p><i>Filet de colin mariné à la provençale</i> </p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>Vache picon</i></p> <p><i>Crème dessert chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Terrine de saumon sauce cocktail</i></p> <p><i>Boulettes d'agneau à l'orientale</i></p> <p><i>Semoule au beurre</i></p> <p><i>Cantadou</i></p> <p><i>Raisin</i></p> <p><u>Plats de substitution</u> S/V : Boulette de sarrasin</p>	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p><i>Salade verte et croutons</i></p> <p><i>Nuggets de maïs</i></p> <p><i>Haricots verts</i></p> <p><i>Emmental</i></p> <p><i>Banane</i> </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Quiche lorraine *</i></p> <p><i>Steak haché de bœuf</i> </p> <p><i>Epinards à la crème</i></p> <p><i>Bûche du Pilat</i></p> <p><i>Petit suisse aux fruits</i></p> <p><u>Plats de substitution</u> S/V : Tarte au fromage Croustillant au fromage</p>	<p><i>S/V : Sans viande</i></p> <p> : <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</u></p> <p>* : Plat contenant du porc</p>



Appellation d'Origine Protégée



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

Menu : Penchard

Semaine du 11 au 15 octobre 2021

LA SEMAINE DU GOÛT



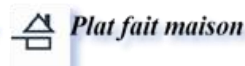
armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

Menu : Penchard

Semaine du 18 au 22 octobre 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Saucisson sec*</i></p> <p><i>Rôti de veau aux olives</i></p> <p><i>Beignets de courgettes</i></p> <p><i>Tomme blanche</i></p> <p><i>Crème dessert caramel</i> <u>Plats de substitution</u> <i>S/V : Pommes de terre au thon</i> <i>Poisson pané</i></p>	<p><i>Menu Végétarien</i> <i>Carottes râpées</i></p> <p><i>Lasagnes végétariennes (pc)</i></p> <p><i>Petits suisse sucré</i></p> <p><i>Eclair au chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Salade Louisiane</i></p> <p><i>Omelette</i></p> <p><i>Pommes sautées</i></p> <p><i>Vache qui rit</i></p> <p><i>Mousse à la noix de coco</i></p>	<p><i>Nems au poulet</i></p> <p><i>Sauté de poulet façon thaï</i></p> <p><i>Chou-fleur au fromage</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i></p> <p><i>Samos</i></p> <p><u>Plats de substitution</u> <i>S/V : Salade de perles marines</i> <i>Boulettes de sarrasin</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Feuilleté de hot dog*</i></p> <p><i>Filet de colin poêlé au beurre</i></p> <p><i>Courgettes à la crème</i></p> <p><i>Boursin ail et fines herbes</i></p> <p><i>Liégeois chocolat</i></p> <p><u>Plats de substitution</u> <i>S/V : Feuilleté au fromage</i></p>	<p><i>Salade louisiane</i> : tomates, haricots rouges, maïs.</p> <p><i>Légumes Wok</i> : julienne de légumes, haricots verts, brocolis, soja, sésame.</p> <p><i>Carbonade de bœuf</i> : oignons, carottes, thym, laurier, cassonade.</p> <p><i>S/V : Sans viande</i></p> <p><u>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

Menu : Centre de Loisirs Penchard

Semaine du 25 au 29 octobre 2021

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><u>Plats de substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Pizza au fromage </p> <p>Œuf dur et épinards sauce mornay  (pc)</p> <p>Compote de pommes</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Concombres au yaourt</p> <p>Bouchée à la reine </p> <p>Riz </p> <p>Brie </p> <p>Purée de fruits </p> <p><u>Plats de substitution</u> S/V : Bouchée à la reine aux poisson Feuilleté de poisson</p>	<p>Salade croquante </p> <p>Hachis parmentier (pc)  </p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Poires au chocolat</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Parmentier de poisson</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Saucisson à l'ail*</p> <p>Filet de colin gratiné au fromage </p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Kiwi</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/P : Galantine de volaille</p>	<p><u>Salade croquante</u> : radis, carottes, céleri, vinaigrette</p> <p><u>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u> : Sans viande</p> <p> : L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p>* : Plat contenant du porc</p>

