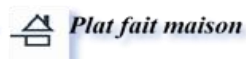


Menu : Saint Mard Semaine du 01 au 03 septembre 2021

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 au 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>Pomme</p> <p><u>Plats de substitutions</u> S/P : Rôti de dinde S/V : Boulettes de sarrasin</p>	<p>Melon </p> <p>Spaghetti Bolognaise (pc) </p> <p>Kiri</p> <p>Cookies</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V: Spaghetti au thon</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Pomelos en quartiers</p> <p>Rôti de porc à la moutarde* </p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage frais aux fruits </p> <p>Banane</p> <p><u>Plats de substitutions</u> S/P : Rôti de dinde S/V : Poisson pané</p>	<p><u>Salade brésilienne</u> : cœurs de palmiers, pdt, tomates, maïs.</p> <p><u>S/P</u> : 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>



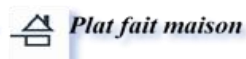
armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

Menu : Saint Mard

Semaine du 06 au 10 septembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Saucisson sec*</p> <p>Bœuf bourguignon (pc)  </p> <p>Yaourt sucré  </p> <p>Pêche</p> <p><u>Plats de substitutions</u> <i>S/P</i> : Terrine de poissons <i>S/V</i> : Terrine de poisson 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>Rôti de dinde</p> <p>Macaroni à la tomate</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Ile flottante</p> <p><u>Plat de substitutions</u> <i>S/V</i> : Croustillant au fromage</p>	<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Poule au pot (pc)</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Poire</p> <p><u>Plats de substitutions</u> <i>S/P</i> : Sauté de poulet <i>S/V</i> : Poisson meunière</p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Céleri rémoulade</p> <p>Filet de merlu à la florentine </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Coulommiers</p> <p>Gâteau marbré</p>	<p><u>Salade carioca</u> : maïs, poivrons, dés de carottes, haricots rouges, petits pois, cornichons.</p> <p><u>Filet de merlu florentine</u> : béchamel, épinards, parmesan</p> <p><i>S/P</i> : Sans porc <i>S/V</i> : Sans viande</p> <p> : L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p>* : Plat contenant du porc</p>



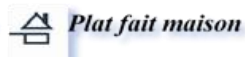
armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

Menu : Saint Mard

Semaine du 13 au 17 septembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Melon </p> <p>Rôti de dinde aux champignons</p> <p>Farfalle</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Nectarine</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>Carotte au jus</p> <p>Kiri </p> <p>Pêche</p> <p><u>Plats de substitutions</u> S/P : Mortadelle pur volaille S/V : Falafel</p>	<p>Salade bellagio </p> <p>Sauté de bœuf au paprika </p> <p>Trio de légumes </p> <p>Fromage ovale</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>Salade bellagio</u> : pâtes, tomates, poivrons, mayonnaise</p> <p><u>Trio de légumes</u> : carottes, brocolis, chou-fleur</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>




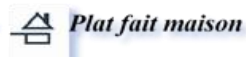
armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

Menu : Saint Mard

Semaine du 20 au 24 septembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde à l'estragon</p> <p>Pomes vapeur</p> <p>Camembert </p> <p>Prune</p> <p><u>Plats de substitutions</u> S/P : Rôti de dinde aux lentilles 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 substitutions</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 substitutions</u> S/P : Céleri rémoulade S/V : Poisson en sauce Sauté de poulet à la moutarde</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>Hoki poêlé au beurre</p> <p>Purée</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Pomme </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>S/P : Sans porc S/V : Sans viande</p> <p> : L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p>* : Plat contenant du porc</p>



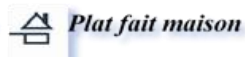
armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

Menu : Saint Mard

Semaine du 27 au 01 octobre 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Menu Végétarien</i></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>Saint-Bricet</p> <p>Poire </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Pané fromage épinards</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pâté de campagne*</p> <p>Filet de lieu frais au beurre blanc « pêche française » </p> <p>Haricots verts </p> <p>Cœur des dames</p> <p>Marbré aux pépites de chocolat </p> <p><u>Plat de substitutions</u> S/P : Pâté de volaille</p>	<p>Concombres  vinaigrette</p> <p>Sauté de poulet au curry</p> <p>Nouilles sautées</p> <p>Coulommiers</p> <p>Raisin</p> <p><u>Plat de substitutions</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>Yaourt aromatisé </p> <p>Compote biscuitée</p>	<p><u>Gratin provençal</u> : pdt, tomates, courgettes, poivrons, aubergines, thym</p> <p><u>Salade de riz à la niçoise</u> : riz, poivrons, tomates, olives, oignons</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 : Saint Mard

Semaine du 04 au 08 octobre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Tomate  vinaigrette à l'échalotte</p> <p>Grignotine de porc*</p> <p>Spaghetti</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Prune</p> <p><u>Plats de substitutions</u></p> <p>S/P : Escalope de poulet S/V : Omelette</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Filet de colin mariné à la provençale </p> <p>Riz</p> <p>Vache picon</p> <p>Crème dessert chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Mortadelle* </p> <p>Normandin de veau sauce aux oignons</p> <p>Semoule au beurre</p> <p>Cantadou</p> <p>Clafoutis tutti frutti ☺</p> <p><u>Plats de substitutions</u></p> <p>S/P : Terrine de saumon S/V : Terrine de saumon Boulette de sarrasin</p>	<p> Menu Végétarien </p> <p>Salade verte et croûtons</p> <p>Nuggets de maïs</p> <p>Haricots verts</p> <p>Emmental</p> <p>Banane </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade surprise ☺</p> <p>Steak haché de bœuf </p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Bûche du Pilat</p> <p>Kiwi </p> <p><u>Plat de substitution</u></p> <p>S/V : Croustillant au fromage</p>	<p><u>Salade surprise</u> : pâtes, tomates, maïs, mayonnaise.</p> <p>S/P : Sans porc S/V : 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>



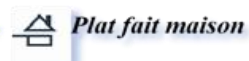
armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

Menu : Saint Mard

Semaine du 11 au 15 octobre 2021

LA SEMAINE DU GOÛT











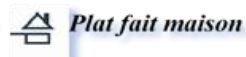
armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

Menu : Saint Mard

Semaine du 18 au 22 octobre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Saucisson sec*</p> <p>Rôti de veau aux olives</p> <p>Beignets de courgettes</p> <p>Croc'lait </p> <p>Pomme </p> <p><u>Plats de substitutions</u> S/P : Galantine de volaille S/V : Pommes de terre au thon Poisson pané</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Carottes râpées </p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Petits suisse sucré</p> <p>Eclair au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade Louisiane</p> <p>Crépinette au jus*</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Mousse à la noix de coco </p> <p><u>Plats de substitutions</u> S/P : Paupiette de dinde S/V : Omelette </p>	<p>Nems au poulet</p> <p>Sauté de poulet façon thai</p> <p>Légumes Wok </p> <p>Samos</p> <p>Compote de pommes rhubarbe </p> <p><u>Plats de substitutions</u> S/V : Salade de perles marines Boulettes de sarrasin</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Steak haché de saumon</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Boursin ail et fines herbes</p> <p>Banane</p>	<p><u>Salade louisiane</u> : tomates, haricots rouges, maïs.</p> <p><u>Légumes Wok</u> : julienne de légumes, haricots verts, brocolis, soja, sésame.</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>














armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

Menu : Centre de Loisirs Saint Mard

Semaine du 25 au 29 octobre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde aux légumes</p> <p>Gnocchi</p> <p>Camembert</p> <p>Crème dessert vanille </p> <p><u>Plat 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>Tourte jurasienne*</p> <p>Haricots verts</p> <p>Brie </p> <p>Purée de fruits </p> <p><u>Plats de substitutions</u> S/P : Feuilleté de poisson S/V : Bouchée à la reine aux poisson Feuilleté de poisson</p>	<p>Salade verte </p> <p>Hachis parmentier (pc)  </p> <p>Mimolette</p> <p>Raisin</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Parmentier de poisson</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade de coquillettes </p> <p>Lieu frais au beurre citronné (pêche française) </p> <p>Petits pois</p> <p>Edam</p> <p>Beignet à la famboise</p>	<p><u>Salade de coquillettes</u> : coquillettes, thon, poivrons, tomate, oignons rouges.</p> <p><u>Cachupa*</u> : saucisse, haricots blancs, maïs, tomate, carottes. (Plat du Cap Vert)</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> : <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</u></p> <p>* : Plat contenant du porc</p>

