














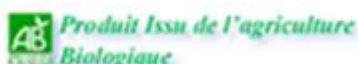
armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS PLAILLY

Semaine du 02 au 06 mai 2022

LUNDI	MARDI
<p> <i>Tomates vinaigrette</i></p> <p><i>Yassa de poulet (pc)</i> </p> <p><i>Buchette</i></p> <p><i>Compote de pommes</i> </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><i>Taboulé</i> </p> <p><i>Boulettes d'agneau sauce au curry</i></p> <p><i>Carottes au jus</i> </p> <p><i>Brie</i> </p> <p><i>Banane</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Carottes râpées vinaigrette</i> </p> <p><i>Brandade de poissons (pc)</i>  </p> <p><i>Camembert</i></p> <p><i>Pomme</i> </p>	<p><i>Yassa de poulet</i> : pilon de poulet, tomates, gingembre, citron confit, riz.</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>  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités> * <i>Plat contenant du porc</i>

















armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS PLAILLY

Semaine du 09 au 13 mai 2022

LUNDI	MARDI
<p>Tarte au fromage</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage blanc sucré </p> <p>Galette bretonne</p>	<p>Melon vert</p> <p>Steak haché de bœuf et ketchup</p> <p>Frites </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pâtisserie</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p><u>Œuf dur</u>  <u>mayonnaise</u></p> <p><u>Falafels à la tomate</u> <u>Haricots verts</u> </p> <p><u>Boursin nature</u> <u>Quatre-quarts</u> </p>	<p>Melon jaune </p> <p>Chipolatas grillées* </p> <p>Rôstis aux légumes</p> <p>Gouda</p> <p>Fraises</p> <p><i>Substitution</i> S/P : Saucisses de volaille grillées</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Cèleri rémoulade  </p> <p>Colin poêlé au beurre </p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Buchette</p> <p>Pomme </p>	<p>S/P : sans porc</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 PLAILLY

Semaine du 16 au 20 mai 2022

LUNDI	MARDI
 <p><u>Melon</u> </p> <p><u>Croustillants au fromage</u></p> <p><u>Coquillettes</u></p> <p><u>Brownies</u></p>	<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Haricots plats à la tomate</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Compote biscuitée</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Salami*</p> <p>Hachis Parmentier (pc) </p> <p>Coulommiers</p> <p>Ananas</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Terrine de légumes</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Sauté de poulet vallée d'auge</p> <p>Semoule</p> <p>Petit-suisse sucré</p> <p>Poire </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>  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités> * Plat contenant du porc



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS PLAILLY

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>Melon </p> <p>Fricadelle de bœuf à la tomate</p> <p>Macaroni</p> <p>St-Morêt</p> <p>Ile flottante</p>
MERCREDI	JEUDI
	
VENDREDI	« INFORMATIONS »
	<p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none">> L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison>  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités> * Plat contenant du porc



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 PLAILLY

Semaine du 30 mai au 03 juin 2022

LUNDI	MARDI
<p>Pastèque</p> <p>Jambon cornichons*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Edam</p> <p>Crème dessert chocolat </p> <p><i>Substitution</i></p> <p>S/P : Jambon de dinde cornichons</p>	<p>Pâté de campagne*</p> <p>Aiguillettes de saumon meunière</p> <p>Gratin de légumes </p> <p>Coulommiers</p> <p>Croisillon aux abricots</p> <p><i>Substitution</i></p> <p>S/P : Pâté de volaille</p>
MERCDREDI	JEUDI
	<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></p> <p><u>Pommes noisette</u></p> <p><u>Compote</u></p> <p><u>Pommes fraises</u></p>	<p><u>Salade fraîcheur</u> : concombres, radis, tomates, maï</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>  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités> * Plat contenant du porc



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 PLAILLY

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>Carottes râpées </p> <p>Boulettes de sarrasin lentilles garnies (pc) </p> <p>Yaourt sucré Muffin au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Filet de colin poêlé au beurre </p> <p>Poêlée de légumes </p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Cerises</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Feuilleté au fromage</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>  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités> * Plat contenant du porc



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 PLAILLY

Semaine du 13 au 17 juin 2022

LUNDI	MARDI
<p><i>Betteraves vinaigrette</i></p> <p><i>Escalope de poulet pané</i> </p> <p><i>Gratin de légumes du jardin</i></p> <p><i>Yaourt nature</i> </p> <p><i>Orange</i></p>	<p><i>Melon charentais</i></p> <p><i>Raviolis au bœuf gratinés au fromage (pc)</i></p> <p><i>Fromage frais aromatisé</i></p> <p><i>Nectarine</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p> <i>Pastèque</i> </p> <p><i>Mixed grill*</i> </p> <p><i>Taboulé</i> </p> <p><i>Yaourt à boire</i></p> <p><i>Cookies</i></p> <p><i>Substitution</i></p> <p><i>S/P : Mixed grill sans porc</i></p> 
VENREDI	« INFORMATIONS »
 <p><i><u>Cœuf dur mayonnaise</u></i></p> <p><i><u>Pizza au fromage</u></i></p> <p><i><u>Salade composée</u></i></p> <p><i>Kiri</i> </p> <p><i>Compote de pommes</i></p>	<p><i>Gratin de légumes du jardin</i> : poireaux, carottes, courgettes, petits pois</p> <p><i>Mixed grill*</i>: chipolatas et merguez</p> <p><i>Salade composée</i> : salade verte, tomates, maïs, oignons rouges</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>Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</i>> <i>* Plat contenant du porc</i>










armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS PLAILLY

Semaine du 20 au 24 juin 2022

LUNDI	MARDI
<p>Melon jaune</p> <p>Jambonneau aux petits légumes*</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Yaourt à la vanille </p> <p>Pêche</p> <p><i>Substitution</i></p> <p>S/P : Jambon de dinde aux petits légumes</p>	<p>Concombres à la crème </p> <p>Filet de colin sauce provençale </p> <p>Gratin de chou-fleur </p> <p>Maroilles </p> <p>Galette bretonne</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p> <i>Melon charentais</i>  <i>Lasagnes végétariennes (pc)</i> <i>Cantafras</i> <i>Eclair au chocolat</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Filet de poulet rôti</p> <p>Ratatouille et pommes de terre </p> <p>Petit-suisse aux fruits </p> <p>Pomme</p>	<p>S/P : sans porc</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

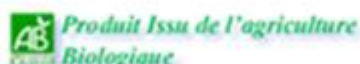
armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS PLAILLY

Semaine du 27 juin au 01 juillet 2022

LUNDI	MARDI
<p>Œuf dur (mayonnaise en dosette) </p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Coquillettes</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Ananas</p>	<p>Pastèque</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Fraises</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>Paella (pc) </p> <p>Fromage ovale</p> <p>Pêche</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Melon Charentais </p> <p>Jambon de dinde</p> <p>Chips</p> <p>Emmental </p> <p>Beignet au chocolat</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>  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités> * Plat contenant du porc






armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS PLAILLY

Semaine du 04 au 07 juillet 2022

LUNDI - ECOLE	MARDI - ECOLE
<p>Pastèque</p> <p>Paupiette de dinde à la tomate</p> <p>Semoule</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>Melon </p> <p>Poulet rôti et ketchup</p> <p>Frites</p> <p>Gouda</p> <p>Mousse au chocolat</p>

