armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS PLAILLY

SEMAINE 02 - DU 8 AU 12 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage 7 légumes Cordon bleu Haricots verts Kiri AB Mousse au chocolat **S/V** : Poisson pané	Tarte au fromage Omelette AB Courgettes et pommes de terre Yaourt aromatisé AB Fruit de saison			Œuf dur mayonnaise AB Blanquette pêcheur aux fruits de mer Petits pois Petit suisse aux fruits AB Fruit de saison

Plat Fait Maison
Label Rouge
Viande Bovine Française
Produits Locaux
Plat Végétarien
Produit Issue de l'Agriculture Biologique
MSC Pêche Durable
Haute Valeur Environnementale
Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- 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 PLAILLY

SEMAINE 03 - DU 15 AU 19 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Riz antibois Bœuf aux carottes (PC) Yaourt aux fruits mixés Compote de pommes **S/V** : Pané fromagé	Potage tomate Rôti de porc au thym* Penne Emmental Eclair au chocolat **S/P** : Rôti de dinde **S/V** : Poisson en sauce		Betteraves mimosa Chili végétarien (PC) Tartare nature Fruit de saison	Crêpe au fromage Nuggets de poisson Trio de légumes Fromage ovale Quatre-quarts

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Chili végétarien: Egréné de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz
Riz antibois : Riz, concombre, maïs, thon, poivrons, olives, vinaigrette

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande
- 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 PLAILLY

SEMAINE 04 - DU 22 AU 26 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage poireaux, pommes de terre Saucisses de Strasbourg* Coquillettes Fromage blanc sucré Crème dessert vanille **S/P** : Rôti de dindonneau **S/V** : Pané de blé tomates mozzarella	Carottes râpées Dés de colin aux graines de céréale Epinards à la crème Brie Tarte aux pommes		Pâte en croûte* Choucroute (PC)* Fromage frais aux fruits Liégeois vanille **S/P** : Pâté croûte de volaille / choucroute sans porc **S/V** : Salade de pâtes / Choucroute au poisson	Salade verte Lasagnes végetarienne (PC) Buchette Compote de pommes fraises

Plat Fait Maison
Label Rouge
Viande Bovine Française
Produits Locaux
Plat Végétarien
Produit Issue de l'Agriculture Biologique
MSC Pêche Durable
Haute Valeur Environnementale
Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS :

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande
- 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 PLAILLY

SEMAINE 05 - DU 29 au 2 FEVRIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	Concombre à la crème		Salade coleslaw	Crêpe jambon fromage*
Cuisse de poulet rôti	Burger de veau		Couscous Boulettes végétal (PC)	Boulettes de bœuf aux oignons
Lentilles au jus	Chou-fleur et brocolis			Haricots verts
Petit suisse sucré	Fromage ovale		Samos	Crêpe au chocolat
Fruit de saison	Compote de pommes		Ile Flottante	
S/P : Terrine de poisson **S/V** :Terrine de poisson / Poisson meunière	**S/V** : Battonets de mozzarella			**S/P** : Crêpe au fromage **S/V** : Crêpe au fromage / Poisson meunière

Plat Fait Maison
Label Rouge
Viande Bovine Française
Produits Locaux
Plat Végétarien
Produit Issue de l'Agriculture Biologique
MSC Pêche Durable
Haute Valeur Environnementale
Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Couscous végétal: boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande
- 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 PLAILLY

SEMAINE 06 - DU 05 AU 09 FEVRIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Endives vinaigrette au miel Sauté de volaille aux olives Semoule Pont-l'évêque Liégeois vanille **S/V** : Omelette	Tomates et maïs Cassoulet* (PC) Six de savoie Cocktail de fruits au sirop **S/P** : Cassoulet au poulet **S/V** : Poisson pané		Salade verte Hachis parmentier (PC) Emmental Fruit de saison **S/V** : Parmentier de poisson	 Nems au poulet Grignotines de porc sauce asiatique* Riz cantonais Tarte au chocolat et à la noix de coco **S/P** : Sauté de poulet sauce asiatique **S/V** : Nems aux légumes / Poisson sauce asiatique

Plat Fait Maison
Label Rouge
Viande Bovine Française
Produits Locaux
Plat Végétarien
Produit Issue de l'Agriculture Biologique
MSC Pêche Durable
Haute Valeur Environnementale
Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande
- 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 PLAILLY

SEMAINE 07 - DU 12 AU 16 FEVRIER 2024 - (VACANCES IDF - ECOLE OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage (carottes pommes de terre) Poulet rôti Beignets de brocolis Yaourt aromatisé Fruit de saison **S/V** : Pané de blé tomates mozzarella	 Le menu vous sera communiqué ultérieurement		Salade d'avocats Tortilla au fromage Salade verte et tomates Gâteau au choclat	Feuilleté hot dog* Calamars à la romaine Epinards à la crème Buchette Cookies vanille pépites chocolat **S/P** : Friand au fromage **S/V** : Friand au fromage

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/P Sans Porc S/V : Sans Viande
- 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 PLAILLY

SEMAINE 08 - DU 19 AU 23 FEVRIER 2024 -(VACANCES IDF - ECOLE OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Œuf dur mayonnaise		Potage potiron	Macédoine à la russe
Escalope de poulet pané	Boulettes végétarienne		Emincé de poulet façon Kebab	Lieu frais saveurs provençales (Pêche française)
Gratin de courgettes et tomates	Haricots verts persillés		Pommes vapeur	Ratatouille et pommes de terre
Carré de l'est	Yaourt sucré		Fromage ovale	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Madeleine		Brownies	Fruit de saison
S/V : Poisson pané			**S/V** : Falafel en sauce	

Plat Fait Maison
Label Rouge
Viande Bovine Française
Produits Locaux
Plat Végétarien
Produit Issue de l'Agriculture Biologique
MSC Pêche Durable
Haute Valeur Environnementale
Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Macedoine à la russe: macédoine de légumes, thon, oeuf dur, mayonnaise

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande
- 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 PLAILLY

SEMAINE 11 - DU 11 AU 15 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage	Velouté de légumes		Tomates vinaigrette	Salade verte
Aiguillettes de poulet sauce tomate	Saucisse fumée*		Chili végétarien (PC)	Brandade de poissons (PC)
Haricots verts	Coquillettes			
Coulommiers	St Bricet		Fromage blanc sucré	Yaourt aromatisé
Crème dessert vanille	Fruit de saison		Eclair au chocolat	Compote de pommes
S/V : Poisson poêlée au beurre	**S/P** : Saucisse de volaille **S/V** : Poisson pané			

Plat Fait Maison
Label Rouge
Viande Bovine Française
Produits Locaux
Plat Végétarien
Produit Issue de l'Agriculture Biologique
MSC Pêche Durable
Haute Valeur Environnementale
Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande
- 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 PLAILLY

SEMAINE 12 - DU 18 AU 22 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Paté de campagne* Poisson pané Gratin d'épinards Brie Fruit de saison **S/P** : Pâté de volaille **S/V** : Terrine de poisson	Concombre bulgare Spaghetti façon napolitaine (PC) Spaghetti Yaourt aromatisé Marbré au chocolat **S/V** : Spaghetti au thon		 Le menu vous sera communiqué ultérieurement	Tomates vinaigrette Falafels sauce Orientale Semoule Yaourt à boire framboise Fruit de saison

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Spaghetti façon napolitaine: pâtes, viande haché, compotée de tomate, fromage râpé

Concombre bulgare: Crème fraiche, fromage blanc, persil, sel, poivre

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande
- 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 PLAILLY

SEMAINE 13 - DU 26 AU 29 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis au beurre	Potage aux 7 légumes		Quiche*	Salade verte
Rôti de dinde	Colin façon papillote		Nuggets de poulet	Aiguillettes de blé emmental
Riz	Macaroni		Haricots beurre	Gratin de courgettes
Yaourt aux fruits mixés	Coulommiers		Tomme blanche	Fromage blanc sucré
Fruit de saison	Crème dessert chocolat		Fruit de saison	Cookies vanille aux pépites de chocolat
S/V : Poisson en sauce			**S/P** : Salade paysanne **S/V** : Salade paysanne / Nuggets de poisson	

Plat Fait Maison
Label Rouge
Viande Bovine Française
Produits Locaux
Plat Végétarien
Produit Issue de l'Agriculture Biologique
MSC Pêche Durable
Haute Valeur Environnementale
Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande
- 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 PLAILLY

SEMAINE 14 - DU 01 AU 5 AVRIL 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tomates Lasagnes à la provençale (PC) Saint Moret Fruit de saison		**MENU SPECIAL PAQUES** 	Concombre à la crème Filet de hoki poêlé au beurre Haricots beurre Samos Banane

Plat Fait Maison
Label Rouge
Viande Bovine Française
Produits Locaux
Plat Végétarien
Produit Issue de l'Agriculture Biologique
MSC Pêche Durable
Haute Valeur Environnementale
Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Lasagnes à la provençale: pâtes fraîches, tomates, cougettes, poivrons, crème, emmental

S/P: Sans Porc S/V : Sans viande
- 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 PLAILLY

SEMAINE 15 - DU 08 AU 12 AVRIL 2024 - (VACANCES IDF - ECOLE OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate	Salami*		Salade Grecque	Friand au fromage
Rôti de porc*	Paupiette de veau		Omelette	Beignets de calamars sauce tartare
Petits pois	Haricots verts		Gratin dauphinois	Fusilli
Livarot	Fromage frais sucré		Yaourt sucré	Yaourt à boire
Fruit de saison	Banane		Fruit de saison	Fruit de saison
S/P : Rôti de dinde **S/V** : Batonnets mozzarella	**S/P** : Salade pommes de terre **S/V** : Salade pommes de terre / Feuilleté de poisson			

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande
- 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 PLAILLY

SEMAINE 16 - DU 15 AU 19 AVRIL 2024 - (VACANCES IDF - ECOLE OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos en quartier Sauté de poulet sauce italienne Riz Edam Compote pommes fraises **S/V** : Poisson en sauce	Tarte aux fromages Cordon bleu Haricots verts Pomme **S/V** : Poisson pané		Concombres à la menthe Escalope de volaille grillée Chou feur au fromage Coulommiers Fruit de saison **S/V** : Poisson en sauce	Carottes rapées Aiguillettes de saumon meunière Penne Rondelé au bleu Banane

Plat Fait Maison
Label Rouge
Viande Bovine Française
Produits Locaux
Plat Végétarien
Produit Issue de l'Agriculture Biologique
MSC Pêche Durable
Haute Valeur Environnementale
Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc