

# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

**MENUS MOUSSY LE VIEUX Centres de loisirs**

**Semaine du 1<sup>ER</sup> au 05 novembre 2021**

LUNDI	MARDI
	<p><i>Oeuf dur (mayonnaise en dosette)</i></p> <p><i>Sauté de veau aux olives</i></p> <p><i>Coquillettes</i></p> <p><i>Vache qui rit</i> </p> <p><i>Pomme</i>  <u>Substitution</u></p> <p><i>S/V : Poisson aux olives</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Salade vendéenne</i> </p> <p><i>Rôti de bœuf à la lyonnaise</i> </p> <p><i>Pommes rissolées</i></p> <p><i>Cœur des Dames</i></p> <p><i>Tarte au flan</i> </p> <p><u>Substitution</u></p> <p><i>S/V : Poisson gratiné au fromage</i></p>	<p><i>Tarte aux trois fromages</i></p> <p><i>Boulettes de bœuf façon kefta</i> </p> <p><i>Petits pois</i></p> <p><i>Camembert</i></p> <p><i>Banane</i> </p> <p><u>Substitution</u></p> <p><i>S/V : Falafel</i></p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p><i>Accras de poisson</i></p> <p><i>Sauté de porc au caramel*</i></p> <p><i>Purée de carottes</i> </p> <p><i>Fromage blanc nature</i></p> <p><i>Raisin</i></p> <p><u>Substitution</u></p> <p><i>S/V : Pané fromager</i></p> <p><i>S/P : Sauté de poulet</i></p>	<p><u>Salade vendéenne</u> : chou blanc, emmental, dés de dinde</p> <p><u>Façon kefta</u> : tomates, oignons, huile d'olive, menthe, persil, coriandre.</p> <p>S/V : sans viande      S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></li><li>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></li></ul>











# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS MOUSSY LE VIEUX

Semaine du 08 au 12 novembre 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Betteraves à l'échalote</i></p> <p><i>Pilon de poulet mariné rôti</i> </p> <p><i>Potatoes</i></p> <p><i>Yaourt aux fruits mixés</i></p> <p><i>Crème dessert chocolat</i> </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Omelette</p>	<p><i>Tomate au thon</i></p> <p><i>Escalope de poulet grillé</i></p> <p><i>Printanière de légumes</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i></p> <p><i>Compote de pommes</i> </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson pané</p>
MERCREDI	JEUDI
<p><b>Menu Végétarien</b></p> <p><u>Concombres à la crème</u></p> <p><u>Veggy Burger multicéréales</u></p> <p><u>Gratin dauphinois</u></p> <p><u>Yaourt fermier enseau</u>  </p>	
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p><i>Salade d'Ebly</i> </p> <p><i>Filet de colin façon papillote</i> </p> <p><i>Gratin de chou-fleur</i></p> <p><i>Cantadou</i></p> <p><i>Clémentine</i></p>	<p><u>Salade d'Ebly</u> : Ebly, tomates, poivrons, olives</p> <p>S/V : sans viande      S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></li><li>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></li></ul>










# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS MOUSSY LE VIEUX

Semaine du 15 au 19 novembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Pâté en croûte *</p> <p>Sauté de dinde à la cocotte</p> <p>Semoule aux raisins</p> <p>Fromage frais aux fruits </p> <p>Poire </p> <p><u>Substitution</u></p> <p>S/V : Terrine de saumon – Poisson en sauce</p> <p>S/P : Pâté en croûte de volaille</p>	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>Salade verte  et vinaigrette à l'emmental</p> <p>Parmentier de légumes (pc) </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Cookies vanille pépites de chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade de pâtes </p> <p>Rôti de dinde </p> <p>Mijoté de légumes</p> <p>Chanteneige</p> <p>Banane</p> <p><u>Substitution</u></p> <p>S/V : Boulettes de sarrasin</p>	<p>Pizza</p> <p>Rôti de veau aux herbes</p> <p>Coco mijotés</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Raisin</p> <p><u>Substitution</u></p> <p>S/V : Poisson meunière</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade de légumes à l'italienne</p> <p>Filet de lieu frais à la provençale  « Pêche Française »</p> <p>Pommes darphins</p> <p>Coulommiers</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p><u>Salade de pâtes</u> : pâtes, mais, basilic, huile d'olive</p> <p><u>Salade de légumes à l'italienne</u> : brocolis, fenouil, carottes, haricots plats.</p> <p><u>Mijoté de légumes</u> : chou-fleur, courgettes, petits pois, carottes.</p> <p><u>Sauté de dinde à la cocotte</u> : champignons, oignons grelots, crème fraîche, bouquet garni</p> <p><u>Parmentier de légumes</u> : purée de pommes de terre, carottes, haricots rouge, fèves, poivrons, oignons, tomates</p> <p>S/V : sans viande      S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li><li>➤ * Plat contenant du porc</li></ul>



## MENUS MOUSSY LE VIEUX

Semaine du 22 au 26 novembre 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Betteraves au cumin</i></p> <p><i>Sauté de bœuf sauce cornichons</i> </p> <p><i>Macaroni</i></p> <p><i>Rondelet au sel de Guérande</i></p> <p><i>Compote de pommes</i> </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Pané tomate mozzarella</p>	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p><i>Œuf dur</i>  <i>mayonnaise</i></p> <p><i>Bouchées de riz façon thaï</i></p> <p><i>Lentilles</i></p> <p><i>Boursin nature</i></p> <p><i>Tarte normande</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Sardines beurre</i></p> <p><i>Poulet rôti</i></p> <p><i>Gratin de poireaux et pommes de terre</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i> </p> <p><i>Gâteau au chocolat</i> </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Omelette</p>	<p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Paella* (pc)</i> </p> <p><i>Mimolette</i></p> <p><i>Orange</i></p> <p><u>Substitution</u> S/V : Paella de la mer S/P : Paella sans porc</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Salade piémontaise</i> </p> <p><i>Filet de colin meunière</i> </p> <p><i>Gratin de salsifis</i></p> <p><i>Fromage frais aromatisé</i> </p> <p><i>Banane</i></p> <p><u>Substitution</u> S/V : Salade pommes de terre</p>	<p>S/V : sans viande      S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></li> <li>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></li> </ul>



## MENUS MOUSSY LE VIEUX

Semaine du 29 novembre au 03 décembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Saucisson sec *</p> <p>Blanquette de veau</p> <p>Riz</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Crème dessert vanille </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Terrine de légumes – Boulettes de sarrasin S/P : Terrine de légumes</p>	<p>Salade de maïs</p> <p>Saucisse fumée*</p> <p>Gratin d'épinards</p> <p>Chanteneige</p> <p>Poire </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson pané S/P : Saucisses de volaille</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade verte  aux croûtons</p> <p>Cassiolette de poissons </p> <p>Boulghour</p> <p>Gouda</p> <p>Far breton </p>	<p><b>Menu Végétarien</b></p> <p>Carottes râpées </p> <p>Couscous végétal (pc) </p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Clémentine</p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Surimi mayonnaise</p> <p>Feuilleté de poisson beurre blanc</p> <p>Gratin de poireaux</p> <p>Camembert </p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p><u>Salade de maïs</u> : maïs, tomates, thon, échalotes, basilic</p> <p>S/V : sans viande      S/P : sans porc</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

## MENUS MOUSSY LE VIEUX

Semaine du 06 au 10 décembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Salade fleurette</p> <p>Poulet rôti mariné </p> <p>Flageolets et carottes</p> <p>Tartare nature</p> <p>Compote de pommes</p> <p><u>Substitution</u></p> <p>S/V : Poisson meunière</p>	<p>Salade coleslaw </p> <p>Fish and chips sauce tartare (pc) </p> <p>Petit moulé</p> <p>Raisin</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Marbré au saumon sauce safranée</p> <p>Rôti de veau aux herbes</p> <p>Petits pois-carottes</p> <p>Pont-l'Evêque </p> <p>Orange </p> <p><u>Substitution</u></p> <p>S/V : Pané fromage épinards</p>	<p>Menu <b>Végétarien</b></p> <p>Salade Mexico </p> <p>Curry de lentilles (pc) </p> <p>Fromage blanc sucré </p> <p>Poire </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tarte tomate chèvre</p> <p>Paupiette de lapin aux olives</p> <p>Haricots verts</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Gaufre liégeoise</p> <p><u>Substitution</u></p> <p>S/V : Terrine de légumes - Omelette</p>	<p><u>Salade fleurette</u> : chou-fleur, dés de carottes, maïs, cornichons</p> <p><u>Fish and chips</u> : poisson pané, frites et sauce tartare.</p> <p><u>Curry de lentilles</u> : lentilles, carottes, petits pois, pommes de terre, oignons, persil.</p> <p><u>Salade Mexico</u> : maïs, tomates, concombres.</p> <p>S/V : sans viande      S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li><li>➤ * Plat contenant du porc</li></ul>



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS MOUSSY LE VIEUX Semaine du 13 au 17 décembre 2021

LUNDI	MARDI
<p><b>Menu Végétarien</b></p> <p>Salade domino</p> <p>Aiguillettes de blé au fromage</p> <p>Carottes persillées </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pomme</p>	<p>Concombres à la sauce bulgare </p> <p>Steak haché et ketchup </p> <p>Macaroni au beurre</p> <p>Petit suisse nature </p> <p>Banane sauce chocolat</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Boulettes de sarrasin</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pomelos en quartiers</p> <p>Gratin d'aubergines façon moussaka (pc) </p> <p>Cheddar</p> <p>Compote pommes poires</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>	<p><b>Repas de Noël</b></p> 
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Céleri rémoulade</p> <p>Pavé de poisson mariné à l'huile d'olive</p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Brie </p> <p>Poire</p>	<p><u>Salade domino</u> : pommes de terre, carottes, petits pois, maïs, vinaigrette.</p> <p><u>Sauce bulgare</u> : fromage blanc, paprika, persil, sel, poivre.</p> <p>S/V : sans viande      S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u></li><li>➤ * <u>Plat contenant du porc</u></li></ul>





# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS MOUSSY LE VIEUX Centres de loisirs

Semaine du 20 au 24 décembre 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Œuf dur (mayonnaise en dosette)</i></p> <p><i>Cordon bleu</i></p> <p><i>Carottes au jus</i></p> <p><i>Boursin nature</i> </p> <p><i>Crème dessert chocolat</i></p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson pané</p>	<p><i>Riz niçois</i></p> <p><i>Potée auvergnate* (pc)</i> </p> <p><i>Cœur des Dames</i></p> <p><i>Clémentine</i> </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Omelette S/P : Potée sans porc</p>
MERCREDI	JEUDI
<p> <i>Menu Végétarien</i> </p> <p><i>Terrine de légumes mayonnaise</i></p> <p><i>Tortilla</i> </p> <p><i>Haricots verts</i> </p> <p><i>Tomme blanche</i></p> <p><i>Grillé aux pommes</i></p>	<p></p> <p><i>Salade arlequin</i></p> <p><i>Galopin de veau aux herbes</i></p> <p><i>Haricots beurre</i></p> <p><i>Rondelé nature</i></p> <p><i>Ananas au sirop</i></p> <p><u>Substitution</u> S/V : Salade verte croûtons et œuf - Falafel</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Terrine de légumes mayonnaise</i></p> <p><i>Pavé de colin à la tomate</i> </p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>Petit suisse sucré</i></p> <p><i>Madeleine</i> </p>	<p><u>Salade arlequin</u> : pâtes, tomates, jambon de dinde, maïs, olives noires.</p> <p><u>Tortilla</u> : œufs, pommes de terre, oignons.</p> <p><u>Potée auvergnate</u> : saucisse, échine, carottes, navets, pommes de terre, chou vert.</p> <p><u>Riz niçois</u> : riz, thon, poivrons, olives</p> <p>S/V : sans viande      S/P : 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>



Appellation d'Origine Protégée





# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

**MENUS MOUSSY LE VIEUX Centres de loisirs**

**Semaine du 27 au 31 décembre 2021**

LUNDI	MARDI
<p>Velouté de potiron</p> <p>Rôti de porc au thym*</p> <p>Chou-fleur au beurre</p> <p>Camembert </p> <p>Kiwi</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson poêlé au beurre S/P : Rôti de dinde</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Cheeseburger </p> <p>Frites</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Donuts</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Fish burger</p>
MERCREDI	JEUDI
<p> <b>Menu Végétarien</b> </p> <p>Salade verte </p> <p>Lasagnes provençales</p> <p>Chanteneige</p> <p>Compote pommes-fraises</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce forestière</p> <p>Mijoté de légumes</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Pané fromager</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Pâté en croute *</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Penne</p> <p>Emmental </p> <p>Flan vanille</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Betteraves vinaigrette S/P : Pâté de volaille</p>	<p><u>Salade des Andes</u> : quinoa, concombres, radis, tomates, surimi.</p> <p>S/V : sans viande      S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li><li>➤ * Plat contenant du porc</li></ul>

