

## MENUS Centre LIETON - MOUROUX

Semaine du 1er au 05 mai 2023

LUNDI	MARDI
	<p>Tarte aux fromages</p> <p>Poisson pané </p> <p>Haricots verts </p> <p>Compote de pommes </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade Dolce Vita </p> <p>Emincé de poulet façon thaï</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p><i>Substitutions</i> S/V : Salade Dolce Vita sans viande - Poisson en sauce</p>	<p>Boulettes d'agneau sauce au curry </p> <p>Carottes au jus </p> <p>Brie </p> <p>Banane</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Boulettes de sarrasin</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p>Carottes râpées </p> <p>Omelette</p> <p>Pommes vapeurs</p> <p>Orange</p>	<p><i>Salade Dolce Vita</i> : tortis, jambon de dinde, pomme golden, ananas, raisins secs, lait de coco, curry, mayonnaise.</p> <p>S/V : Sans viande    S/P : Sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li> <li>&gt;  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</li> <li>&gt; * Plat contenant du porc</li> </ul>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



## MENUS Centre LIETON - MOUROUX

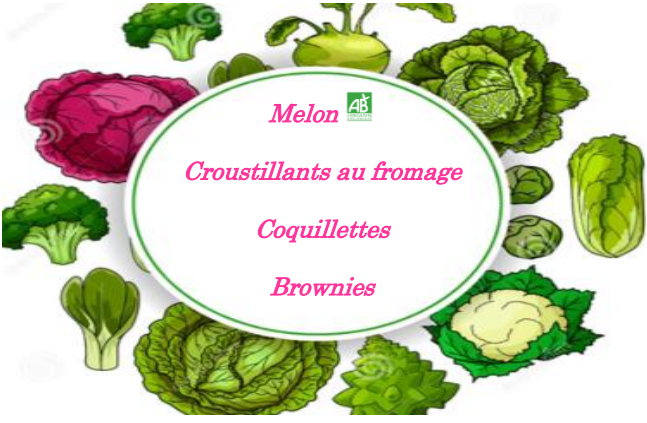








Semaine du 08 au 12 mai 2023

LUNDI	MARDI
 <p>#208723915</p>	<p>Tomate vinaigrette </p> <p>Sauté de veau aux olives</p> <p>Fusilli</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson aux olives</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p><i>Œuf dur</i>   mayonnaise</p> <p>Falafels à la tomate</p> <p>Haricots verts </p> <p>Quatre-quarts </p>	<p>Chipolatas grillées* </p> <p>Röstis aux légumes</p> <p>Fraises</p> <p><i>Substitutions</i> S/P : Saucisses de volaille S/V : Pané fromager</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Nuggets de poissons</p> <p>Purée</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Pomme </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>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</li> <li>➤ * Plat contenant du porc</li> </ul>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



## MENUS Centre LIETON - MOUROUX Semaine du 15 au 19 mai 2022






LUNDI	MARDI
 <p>Melon </p> <p>Croustillants au fromage</p> <p>Coquillettes</p> <p>Brownies</p>	<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Tajine de poissons pdt et olives (pc)  </p> <p>Banane</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Omelette au fromage </p> <p>Frites</p> <p>Gâteau au chocolat </p>	 <p>Jour férié</p>
VENDREDI - centre de loisirs	« INFORMATIONS »
	<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>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</li> <li>➤ * Plat contenant du porc</li> <li>➤</li> </ul>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



## MENUS Centre LIETON - MOUROUX









Semaine 22 au 26 mai 2023

LUNDI	MARDI
 <p>Melon </p> <p>Boulettes de riz thai Macaroni</p> <p>Fromage frais aux fruits</p>	<p>Chipolatas grillées*</p> <p>Frites</p> <p>St-Morêt</p> <p>Ile flottante</p> <p><b>Substitutions</b> S/P : Saucisses de volaille S/V : Poisson en sauce</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Tarte tomate et chèvre</p> <p>Cuisse de poulet rôti</p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>Clafoutis tutti-frutti </p> <p><b>Substitutions</b> S/V : Pané fromage épinards</p>	<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Sauté de poulet vallée d'auge</p> <p>Ebly</p> <p>Poire </p> <p><b>Substitution</b> S/V : Marmite de poisson</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Aiguillettes de merlu aux céréales</p> <p>Haricots verts </p> <p>Brie</p> <p>Fraises</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>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



## MENUS Centre LIETON - MOUROUX Semaine du 29 mai au 02 juin 2023

LUNDI	MARDI
<p><b>Bon lundi</b></p>  <p>© lafannette</p>	<p><i>Cordon bleu</i></p> <p><i>Fusilli</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i> </p> <p><i>Madeleine</i> </p> <p><i>Substitution</i></p> <p><i>S/V : Poisson pané</i></p>
MERCDREDI	JEUDI
<p><i>Filet de hoki poêlé au beurre</i></p> <p><i>Gratin d'épinards</i> </p> <p><i>Fromage blanc sucré</i></p> <p><i>Ananas</i></p>	<p><i>Melon vert</i> </p> <p><i>Sauté de dinde à la crème</i></p> <p><i>Semoule</i></p> <p><i>Nectarine</i></p> <p><i>Substitutions</i></p> <p><i>S/V : Poisson en sauce</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p><i>Concombres au yaourt</i> </p> <p><i>Lasagnes végétariennes (pc)</i></p> <p><i>Compote Pommes-fraises</i></p>	<p><i>S/V : Sans viande    S/P : Sans porc</i></p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤  <i>Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</i></p> <p>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></p> <p>➤</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



## MENUS Centre LIETON - MOUROUX Semaine du 05 au 09 juin 2023













LUNDI	MARDI
<p>Œuf dur (mayonnaise en dosette)</p> <p>Saucisses de Strasbourg*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Nectarine </p> <p><i>Substitutions</i> S/P : Saucisses de volaille S/V : Croustillant au fromage</p>	<p>Salade verte </p> <p>Hachis Parmentier (pc) </p> <p>Petit-suisse aux fruits</p> <p><i>Substitutions</i> S/V : Parmentier de poisson</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pastèque </p> <p>Rôti de veau au thym</p> <p>Cocos mijotés</p> <p>Mousse à la framboise </p> <p><i>Substitutions</i> S/V : Omelette au fromage</p>	 <p>Carottes râpées</p> <p>Boulettes de sarrasin Lentilles garnies (pc) </p> <p>Muffin au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Filet de colin poêlé au beurre </p> <p>Poêlée de légumes </p> <p>Saint nectaire</p> <p>Cerises</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>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p> <p>➤</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



## MENUS Centre LIETON - MOUROUX

### Semaine du 12 au 16 juin 2023








LUNDI	MARDI
<p>Betteraves vinaigrette (stock)</p> <p>Escalope de volaille pané</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Crème dessert vanille </p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson pané</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Raviolis au bœuf gratinés au fromage (pc) </p> <p>(stock)</p> <p>Tarte aux fruits</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Lasagnes végétarienne (pc)</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Carottes râpées </p> <p>Tomate farcie  </p> <p>Riz</p> <p>Kiri</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson en sauce</p>	<p> Pastèque </p> <p>Mixed grill* </p> <p>Taboulé </p> <p>Cookies</p> <p><i>Substitutions</i> S/P : Mixed grill sans porc S/V : Poisson mariné</p> 
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p>Omelette Pommes röstis</p> <p>Kiri Compote de pommes (stock)</p>	<p><u>Mixed grill*</u>: chipolatas et merguez</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>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</li> <li>➤ * Plat contenant du porc</li> <li>➤</li> </ul>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements

# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS Centre LIETON - MOUROUX Semaine du 19 au 23 juin 2023

LUNDI	MARDI
<p>Aiguillettes de poulet au gingembre</p> <p>Fusilli au beurre</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Pêche</p> <p><i>Substitutions</i> S/V : Falafel à la tomate</p>	<p>Concombres  à la crème</p> <p>Fish and chips (pc) </p> <p>Abricots</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Croque-Monsieur* et salade mixte (pc)</p> <p>Faisselle </p> <p>Donuts</p> <p><i>Substitutions</i> S/P : Croque monsieur au jambon de dinde S/V : Poisson en sauce</p>	 <p>Melon charentais </p> <p>Raviolis ricotta épinards (pc)</p> <p>Eclair au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Filet de poulet rôti</p> <p>Cocos mijotés </p> <p>Mimolette</p> <p>Compote pommes-poires</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Pané fromager</p>	<p><u>Salade mixte</u> : tomates et salade verte</p> <p><u>Fish and chips</u> : beignets de poissons, frites, sauce tartare</p> <p>S/V : Sans viande    S/P : Sans porc</p> <p>&gt; L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>&gt;  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>&gt; * Plat contenant du porc</p> <p>&gt;</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements





## MENUS Centre LIETON - MOUROUX

Semaine du 26 au 30 juin 2023

LUNDI	MARDI
<p>Œuf dur  (mayonnaise en dosette)</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Coquillettes</p> <p>Ananas</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson pané</p>	<p>Pastèque</p> <p>Filet de colin sauce au citron </p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Marbré au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p>Pizza</p> <p>Œufs durs sauce mornay</p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Yaourt aromatisé </p>	<p>Paëlla (pc) </p> <p>Petit louis</p> <p>Pêche</p> <p><i>Substitutions</i> S/V : Paëlla de la mer (pc)</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade d'avocat </p> <p>Boulettes de bœuf sauce au curry</p> <p>Semoule</p> <p>Fraises</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Falafel en sauce</p>	<p><u>Salade d'avocat</u> : Avocats, concombre, tomates, oignons rouges</p> <p>S/V : Sans viande    S/P : Sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li> <li>&gt;  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</li> <li>&gt; * Plat contenant du porc</li> </ul>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



## MENUS Centre LIETON - MOUROUX

Semaine du 03 au 07 juillet 2023

LUNDI	MARDI
<p>Nuggets de poulet</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Cerises</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Nuggets de poisson</p>	<p>Lasagnes Bolognaise (pc) </p> <p>Edam</p> <p>Compote de pommes </p> <p><i>Substitutions</i> S/V : Lasagnes végétarienne (pc)</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Concombre  vinaigrette</p> <p>Filet de colin à la provençale </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Mousse au chocolat maison </p>	<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Escalope de poulet au jus</p> <p>Ratatouille et pommes de terre </p> <p>Banane</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Pané de blé fromage épinards</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Melon Charentais </p> <p>Jambon *</p> <p>Chips</p> <p>Edam</p> <p>Brownies</p> <p><i>Substitutions</i> S/P : Jambon de dinde S/V : Thon</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>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p> <p>➤</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements

