armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

Maj 30/05/2025

MENUS CENTRE DE LOISIRS

SEMAINE 28 - DU 07 AU 11 JUILLET 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Tarte aux fromages		Œuf dur mayonnaise	
Paupiette de veau	Poisson pané	Escalope de volaille à la provençale	Nuggets de fromage	Rôti de dinde froid
Coquillettes	Gratin de légumes	Pommes vapeur	Haricots verts persillés	Taboulé
		Camembert		Yaourt aromatisé
Compote pommes poires	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Tarte au flan	Fruit de saison
S/V : Poisson en sauce		**S/V** : Falafel en sauce		**S/V** : Pamplemousse / Crêpe 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 CENTRE DE LOISIRS

SEMAINE 29 - DU 14 AU 18 JUILLET 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves vinaigrette Cordon bleu Pâtes Compote de pommes **S/V** : Poisson pané	Pastèque Hachis parmentier (PC) Cocktail de fruits **S/V** : Hachis parmentier de poisson (PC)	Pizza Sauté de poulet niçois Ratatouille et pommes de terre Petit suisse sucré **S/V** : Pané fromager	Carottes râpées Filet de colin gratiné au fromage Riz aux petits légumes Mousse au chocolat

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 CENTRE DE LOISIRS

SEMAINE 30 - DU 21 AU 25 JUILLET 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Feuilleté au fromage		Concombre à la crème	Salade de pommes de terre
Filet de poulet pané	Galopin de veau aux champignons	Omelette	Boulettes de volaille sauce provençale	Filet de colin poêlé au beurre
Fusilli	Carottes au jus	Pommes vapeur	Semoule	Epinards à la crème
Saint Bricet		Yaourt à boire		
	Flan nappé caramel	Banane	Compote pommes poires	Quatre-quarts
S/V : Poisson en sauce	**S/V** : Pané de blé tomate mozzarella		**S/V** : Boulettes de sarrasin	

- 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:

Salade coleslaw : chou blanc et carottes râpés à la 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 CENTRE DE LOISIRS

SEMAINE 31 - DU 28 JUILLET AU 01 AOÛT 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Pastèque			Salade coleslaw
Blanquette de veau	,	Filet de hoki meunière	Croque-Monsieur*	Raviolinis ricotta et épinards (PC)
Riz	Poulet rôti	Haricots beurre	Salade composée	
Carré de l'est	Frites	Yaourt à la vanille	Petit suisse sucré	Tarte aux pommes
Crème dessert vanille	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Banane	
S/V : Blanquette de poisson	**S/V** : Poisson pané		**S/P et S/V** : Pizza 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:

Salade coleslaw : chou blanc et carottes râpés à la mayonnaise
Salade composée : salade verte, tomates, oignons rouges

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

Maj 30/05/2025

MENUS CENTRE DE LOISIRS

SEMAINE 32 - DU 04 AU 08 AOÛT 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Salami*			Salade surprise
Boulettes végétales à la tomate	Escalope de poulet au jus	Sauté de bœuf aux oignons	Paëlla (PC)	Filet de lieu au beurre citronné
Coquillettes	Haricots verts	Röstis de pommes de terre		Petits pois
Compote de pommes/fraises	Crème dessert chocolat	Yaourt sucré	Tartare nature	
		Banane	Fruit de saison	Eclair au chocolat
	S/P : Roulade de volaille **S/V** : Terrine de légumes / Omelette	**S/V** : Poisson pané	**S/V** : Paëlla de la mer	

- 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:

Salade grecque : concombres, tomates, fêta, oignons rouges, olives noires
Salade surprise : Pâtes, tomates, maïs

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 CENTRE DE LOISIRS

SEMAINE 33 - DU 11 AU 15 AOÛT 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte		Pastèque		
Lasagnes bolognaise (PC)	Poisson pané Jardinière de légumes	Steak haché et ketchup Pommes noisette	Œuf dur Taboulé	Jour férié
Chantaillou	Yaourt aromatisé		Emmental	
	Fruit de saison	Gâteau au yaourt	Banane	
S/V : Lasagnes végétariennes (PC)		**S/V** : Poisson 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:

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 CENTRE DE LOISIRS

SEMAINE 34 - DU 18 AU 22 AOÛT 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Friand au fromage	Concombre vinaigrette	Pastèque		Macédoine mayonnaise
Sauté de veau aux olives	Rôti de dinde à la crème	Tomates farcies	Pizza au fromage	Filet de hoki poêlé au beurre
Petit pois carottes	Penne	Riz	Salade composée	Gratin de chou-fleur
Liégeois au chocolat	Rondelé au sel de Guérande	Compote de pommes	Petit suisse aux fruits	Brownie
S/V : Pané de blé tomate mozzarella	**S/V** : Poisson en sauce	**S/V** : Marmite de poisson	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:

Salade composée: Salade verte, tomates, oignons rouges

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 CENTRE DE LOISIRS

SEMAINE 35 - DU 25 AU 29 AOÛT 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Melon	Carottes râpées	Quiche*	
Bœuf Bourguignon (PC)	Poulet rôti froid Taboulé	Cheeseburger Frites	Dés de colin aux céréales Ratatouille et pommes de terre	Omelette Gratin dauphinois
Yaourt nature	Compote de pommes	Donuts	Emmental	Kiri Mousse au chocolat
S/V : Lasagnes végétariennes (PC)	**S/V** : Boulettes de sarrasin	**S/V** : Fish burger	**S/P et S/V** : Tarte 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