








MENUS BROU SUR CHANTEREINE

Semaine du 06 au 10 mars 2023

LUNDI	MARDI
<p>Tarte au fromage</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce tomate</p> <p>Haricots verts </p> <p>Coulommiers</p> <p>Pomme </p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson poêlée au beurre</p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Boulettes de volaille façon kefta</p> <p>Coquillettes</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Madeleine</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson pané</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Sardine beurre</p> <p>Galopin de veau</p> <p>Courgettes et pommes de terre</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Ananas </p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson en sauce</p>	 <p>Concombre vinaigrette </p> <p>Chili végétarien (pc) </p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Eclair au chocolat</p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Salade verte et croutons</p> <p>Brandade de poissons (pc) </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Clémentine</p>	<p><u>Boulettes de volaille façon kefta</u> : poulet, tomates, oignons, persil, menthe</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 BROU SUR CHANTEREINE

Semaine du 13 au 17 mars 2023

LUNDI	MARDI
<p>Quiche lorraine*</p> <p>Rôti de porc *</p> <p>Jeunes carottes</p> <p>Fromage blanc aux fruits </p> <p>Orange</p> <p><i>Substitution</i></p> <p><i>S/P</i> : Tarte au fromage – Rôti de dinde <i>S/V</i> : Nuggets de poisson</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Spaghetti façon napolitaine (pc)  </p> <p>Buchette</p> <p>Pomme </p> <p><i>Substitution</i></p> <p><i>S/V</i> : Spaghetti au thon façon napolitaine – Poisson gratiné au fromage</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Sauté de dinde aux olives</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Crème brûlé </p> <p><i>Substitution</i></p> <p><i>S/V</i> : Filet de poisson aux olives</p>	<p>Pomelos en quartiers</p> <p>Filet de lieu frais (Pêche Française) </p> <p>Pommes röstis</p> <p>Kiri</p> <p>Kiwi </p> <p><i>Substitution</i></p> <p><i>S/V</i> : Terrine de poisson</p>
VENREDI	INFORMATIONS
 <p>Concombre bulgare </p> <p>Falafels à la sauce tomate</p> <p>Boulghour</p> <p>Compote de pommes et biscuit </p>	<p><u>Spaghetti façon napolitaine</u> : pâtes, viande hachée, compotée de tomate, fromage râpé.</p> <p><i>S/V</i> : Sans viande - <i>S/P</i> : 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>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS BROU SUR CHANTEREINE

Semaine du 20 au 24 mars 2023

LUNDI	MARDI
<p><i>Betteraves vinaigrette au miel</i></p> <p><i>Yassa de poulet (pc) </i></p> <p><i>Yaourt aux fruits mixés</i></p> <p><i>Poire </i></p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V : Poisson en sauce</i></p>	<p><i>Potage aux 7 légumes</i></p> <p><i>Filet de merlu sauce crevettes </i></p> <p><i>Macaroni</i></p> <p><i>Samos </i></p> <p><i>Pomme</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Macédoine mayonnaise</i></p> <p><i>Paupiette de dinde</i></p> <p><i>Haricots verts persillés</i></p> <p><i>Tomme noire</i></p> <p><i>Kiwi </i></p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V : Friand au fromage – Pané fromager</i></p>	<p>MENU DU PRINTEMPS</p> 
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
 <p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Parmentier de légumes (pc) </i></p> <p><i>Fromage blanc sucré </i></p> <p><i>Cookies vanille et aux Pépites de chocolat</i></p>	<p><i>Yassa de poulet : pilons de poulet, tomates, gingembre, citron confit / riz</i></p> <p><i>Parmentier de légumes : purée de pommes de terre, carottes, haricots rouges, fèves, poivrons, oignons, tomates</i></p> <p><i>S/V : Sans viande - S/P : Sans porc</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i>➤ <i>* Plat contenant du porc</i>



MENUS BROU SUR CHANTEREINE

Semaine du 27 au 31 mars 2023

LUNDI	MARDI
<p>Salade de maïs au thon</p> <p>Paupiette de veau au jus</p> <p>Semoule</p> <p>Gouda</p> <p>Orange</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson en sauce</p>	 <p><i>Tomates mozzarella</i></p> <p><i>Lasagnes à la provençale (pc)</i></p> <p><i>Mousse au chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade piémontaise</p> <p>Rôti de bœuf </p> <p>Petit-pois </p> <p>Yaourt à la vanille</p> <p>Poire</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Terrine de poisson – Colin sauce citron</p>	<p>Pâté en croûte de volaille</p> <p>Palette de porc à la diable *</p> <p>Beignets de courgettes</p> <p>Petit suisse nature </p> <p>Pomme</p> <p><i>Substitution</i> S/P : Rôti de dinde à la diable S/V : Salade fantaisie – Boulettes de sarrasin</p>
VENREDI	INFORMATIONS
<p>Potage</p> <p>Filet de poisson à la bordelaise </p> <p>Duo de carottes </p> <p>Croc-lait</p> <p>Banane </p>	<p><i>Salade piémontaise</i> : pdt, tomates, jambon de dinde, poivrons, olives, cornichons, œuf dur, mayonnaise</p> <p><i>Lasagnes à la provençale</i> : pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental</p> <p>S/V : Sans viande - 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>* Plat contenant du porc</i>










armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS BROU SUR CHANTEREINE

Semaine du 03 au 07 avril 2023

LUNDI	MARDI
<p>Tomate </p> <p>Rissolette de veau</p> <p>Pommes vapeur persillées</p> <p>Livarot </p> <p>Ananas</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson pané</p>	<p>Salade fermière</p> <p>Filet de poulet rôti</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Banane</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Nuggets de fromage</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pomelos</p> <p>Croque-monsieur* et salade composée (pc)</p> <p>Saint-Nectaire</p> <p>Salade de fruits frais</p> <p><i>Substitution</i> S/P : Croque-monsieur au jambon de dinde S/V : Poisson meunière</p>	 <p><i>Concombre vinaigrette</i></p> <p><i>Omelette</i> <i>Gratin dauphinois</i></p> <p><i>Yaourt sucré</i> </p> <p><i>Pomme</i> </p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Friand au fromage</p> <p>Marmite de poissons </p> <p>Fusilli</p> <p>Petit moulé</p> <p>Orange </p> <p><i>Substitution</i> S/V : Friand au fromage</p>	<p><u>Salade fermière</u> : pdt, tomates, jambon de dinde, maïs.</p> <p>S/V : Sans viande - 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>* Plat contenant du porc</i>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS BROU SUR CHANTEREINE






Semaine du 10 au 14 avril 2023

LUNDI	MARDI
 <p>Joyeuses Pâques</p>	<p><i>Tarte aux fromages</i></p> <p><i>Cordon bleu</i></p> <p><i>Haricots verts</i></p> <p><i>Pomme</i></p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V : Poisson pané</i></p>
MERCREDI	JEUDI
 <p><i><u>Cœuf dur</u></i> </p> <p><i><u>Curry de lentilles (pc)</u></i> </p> <p><i><u>Yaourt au sucre de canne</u></i></p> <p><i><u>Poire</u></i></p>	 <p>MENU SPÉCIAL PÂQUES</p>
VENREDI	INFORMATIONS
<p><i>Carottes râpées</i></p> <p><i>Aiguillettes de saumon meunière</i></p> <p><i>Penne</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i></p> <p><i>Banane</i> </p>	<p><i>Curry de lentilles : lentilles, carottes, petit-pois, pommes de terre, oignons, persil.</i></p> <p><i>S/V : Sans viande - S/P : Sans porc</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i>➤ <i>* Plat contenant du porc</i>



MENUS BROU SUR CHANTEREINE

Semaine du 17 au 21 avril 2022

LUNDI	MARDI
<p>Salade brésilienne</p> <p>Steak haché sauce cheddar </p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Cantal </p> <p>Ananas</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson poêlé au beurre</p>	<p>Salade verte </p> <p>Couscous boulettes merguez (pc)</p> <p>Buchette</p> <p>Compote de pommes </p> <p><i>Substitution</i> S/V : Couscous poisson</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Potage andalou (gaspacho)</p> <p>Sauté de bœuf sauce charcutière </p> <p>Riz à la tomate</p> <p>Fromage ovale</p> <p>Poire</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Potage andalou - Omelette</p>	 <p>Salade niçoise</p> <p>Pizza au fromage et salade verte (pc)</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pâtisserie</p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Salade du Puy</p> <p>Colin meunière et citron</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Ananas</p>	<p><u>Salade du Puy</u> : lentilles, carottes, maïs, échalote</p> <p><u>Salade niçoise</u> : Pdt, haricots verts, tomates, poivrons, olives</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 BROU SUR CHANTEREINE

Semaine du 24 au 28 avril 2023

LUNDI	MARDI
<p>Tarte provençale</p> <p>Sauté de poulet</p> <p>Macaroni</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pomme </p> <p><i>Substitution</i> S/V : Batônnets mozzarella</p>	<p>Pastèque </p> <p>Filet de colin beurre blanc </p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Tartare nature</p> <p>Poire</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p><i>Salade d'avocats.</i></p> <p><i>Tortilla au fromage</i> </p> <p><i>Salade verte et tomate</i> </p> <p><i>Tarte au flan</i> </p>	<p>Saucisson sec*</p> <p>Aiguillettes de poulet à l'ananas</p> <p>Poêlée forestière</p> <p>Buchette</p> <p>Kiwi</p> <p><i>Substitution</i> S/P : Pâté en croûte de volaille S/V : Boulettes de sarrasin à la tomate</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Concombre vinaigrette à la ciboulette </p> <p>Blanquette de veau / riz (pc) </p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Banane</p>	<p><i>Tortilla au fromage</i> : pdt, oignons, fromage</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>

