




armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Centre de loisirs LA ROCHETTE Le 08 juillet 2022

LUNDI - Ecole	MARDI - Ecole
MERCREDI - Centres de loisirs	JEUDI - Ecole
	
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade verte  et croutons</p> <p>Beignets de calamars</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Crème dessert caramel</p>	<p>S/P : sans porc S/V : sans viande</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>



MSC Pêche
Durable



Plat fait maison



Haute Valeur
Environnementale



Produit Issu de l'agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Centre de loisirs LA ROCHETTE

Semaine du 11 au 15 juillet 2022

LUNDI	MARDI
<p>Melon </p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Coquillettes</p> <p>Edam</p> <p>Compote pommes-poires</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Boulettes de sarrasin</p>	<p>Tarte aux poireaux</p> <p>Poisson pané</p> <p>Mijoté de légumes </p> <p>Tomme noire</p> <p>Abricot </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Concombres au yaourt </p> <p>Sauté de bœuf aux oignons </p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pêche</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Falafel en sauce</p>	
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p><u>Œuf dur mayonnaise</u> </p> <p><u>Crêpe au fromage</u></p> <p><u>Haricots verts persillés</u></p> <p><u>Pâtisserie</u></p>	<p>S/P : sans porc S/V : sans viande</p> <ul style="list-style-type: none"> > L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison >  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités > * Plat contenant du porc



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Centre de loisirs LA ROCHETTE

Semaine du 18 au 22 juillet 2022

LUNDI	MARDI
<p>Saucisson sec*</p> <p>Sauté de poulet niçois</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Petit-suisse sucré</p> <p>Banane </p> <p><u>Substitutions</u> S/V : Terrine de légumes – Pané fromager S/P : Roulade de volaille</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Steak haché à l'échalote </p> <p>Purée</p> <p>Brie</p> <p>Tarte flan </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Marmite de poisson</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pastèque </p> <p>Petit salé aux lentilles* (pc) </p> <p>Emmental </p> <p>Salade de fruits frais</p> <p><u>Substitutions</u> S/V : Omelette au fromage S/P : Rôti de dinde aux lentilles (pc)</p>	 <p><u>Tomate vinaigrette</u> </p> <p><u>Lasagnes à la provençale</u></p> <p><u>Yaourt nature</u></p> <p><u>Nectarine</u></p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Surimi mayonnaise</p> <p>Filet de colin gratiné au fromage </p> <p>Riz</p> <p>Samos </p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>S/P : sans porc S/V : sans viande</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>













armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Centre de loisirs LA ROCHETTE

Semaine du 25 au 29 juillet 2022

LUNDI	MARDI
<p>Pastèque</p> <p>Escalope de dinde sauce tomate</p> <p>Fusilli</p> <p>Saint-Bricet</p> <p>Nectarine </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Galopin de veau aux champignons</p> <p>Haricots verts </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Quatre-quarts</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Pané de blé fromage épinards</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p>Melon</p> <p>Omelette au fromage </p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Salade grecque </p> <p>Boulettes de bœuf sauce provençale </p> <p>Semoule</p> <p>Pont l'Evêque </p> <p>Pêche</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Falafel en sauce</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade de riz</p> <p>Filet de colin poêlé au beurre </p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Kiri</p> <p>Compote de pommes</p>	<p><u>Salade grecque</u> : concombre, tomate, fêta, oignons rouges, olives noires</p> <p><u>Salade de riz</u> : Riz, thon, mais, olives vertes</p> <p>S/P : sans porc S/V : sans viande</p> <ul style="list-style-type: none">> L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison>  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités> * Plat contenant du porc



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Centre de loisirs LA ROCHETTE

Semaine du 01 au 05 août 2022

LUNDI	MARDI
<p>Tomate </p> <p>Sauté de poulet au citron vert</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Flan nappé caramel</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson au citron vert</p>	<p>Pâté de campagne*</p> <p>Paupiette de dinde aux herbes</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Poire </p> <p><u>Substitutions</u> S/V : Terrine de légumes – Boulettes de sarrasin S/P : Pâté de volaille</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pizza</p> <p>Filet de hoki meunière</p> <p>Carottes au jus </p> <p>Mimolette</p> <p>Mousse au chocolat </p>	<p>Concombres à la crème </p> <p>Chili con carne (pc) </p> <p>Petit suisse sucré </p> <p>Pêche</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Chili sin carne (pc)</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p><u>Salade coleslaw</u> </p> <p><u>Raviolini ricotta et épinards (pc)</u></p> <p><u>Pâtisserie</u></p>	<p><u>Salade coleslaw</u> : chou blanc, carottes, mayonnaise</p> <p>S/P : sans porc S/V : sans viande</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>















armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Centre de loisirs LA ROCHETTE

Semaine du 08 au 12 août 2022

LUNDI	MARDI
<p>Melon </p> <p>Paella (pc) </p> <p>Tartare nature</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Paella de la mer (pc)</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Jambon*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Nectarine</p> <p><u>Substitutions</u> S/V : Omelette au fromage S/P : Jambon de dinde</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salami *</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Gratin de légumes</p> <p>Camembert </p> <p>Ananas</p> <p><u>Substitutions</u> S/V : Pomelos en quartier – Poisson pané S/P : Roulade de volaille</p>	 <p>Salade surprise </p> <p>Pané fromagé</p> <p>Haricots verts</p> <p>Compote de pommes </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade parisienne</p> <p>Filet de lieu au beurre citronné  </p> <p>Petits pois</p> <p>Cantal </p> <p>Banane </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Salade de pommes de terre</p>	<p><u>Salade parisienne</u> : pommes de terre, tomate, jambon de dinde, mais</p> <p><u>Salade surprise</u> : pâtes, tomate, mais</p> <p>S/P : sans porc S/V : sans viande</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>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Centre de loisirs LA ROCHETTE

Semaine du 15 au 19 août 2022

LUNDI	MARDI
 <p>15 AOÛT</p>	Tomate  Lasagnes Bolognaise (pc) Boursin nature Poire <u>Substitution</u> S/V : Lasagnes Végétarienne (pc)
MERCREDI	JEUDI
Pastèque  Boulettes d'agneau à l'indienne Boulghour Tomme blanche Prune <u>Substitution</u> S/V : Boulettes de sarrasin	Tarte au fromage Poisson façon papillote  Jardinière de légumes  Chantailou Mousse au chocolat <u>Substitution</u> S/V : Falafel en sauce
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p>Tomate  mozzarella Œuf dur et taboulé Compote de pommes Et biscuit</p>	S/P : sans porc S/V : sans viande ➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison ➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités ➤ * Plat contenant du porc










armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Centre de loisirs LA ROCHETTE

Semaine du 22 au 26 août 2022

LUNDI	MARDI
<p>Crêpe jambon fromage*</p> <p>Sauté de veau marengo</p> <p>Poêlée de légumes forestière </p> <p>Yaourt à la vanille </p> <p>Pomme</p> <p><u>Substitutions</u></p> <p>S/V : Crêpe au fromage – Colin meunière</p> <p>S/P : Crêpe au fromage</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Steak haché et ketchup</p> <p>Penne</p> <p>Rondelé au sel de Guérande</p> <p>Liégeois vanille</p> <p><u>Substitution</u></p> <p>S/V : Colin gratiné au fromage</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Melon</p> <p>Tomate farcie et riz (pc) </p> <p>Emmental </p> <p>Far breton aux poires </p> <p><u>Substitution</u></p> <p>S/V : Marmite de poisson et riz (pc)</p>	 <p><u>Œuf dur mayonnaise</u> </p> <p><u>Pizza au fromage et salade composé (pc)</u></p> <p><u>Banane</u></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Pastèque </p> <p>Filet de hoki</p> <p>Chou-fleur au fromage</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Pêche</p>	<p>S/P : sans porc S/V : sans viande</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>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Centre de loisirs LA ROCHETTE

Semaine du 29 au 31 août 2022

LUNDI - Centres de loisirs	MARDI - Centres de loisirs
<p>Tomate</p> <p>Rosbeef froid</p> <p>Taboulé </p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Madeleine</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Taboulé au thon (pc)</p>	<p>Melon </p> <p>Poulet rôti </p> <p>Pommes noisette</p> <p>Gouda</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson pané</p>
MERCREDI - Centres de loisirs	JEUDI - Ecole
<p>Pastèque </p> <p>Chipolatas grillées* </p> <p>Pommes quartiers</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Prune</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Pané de blé tomate mozzarella S/P : Saucisses de volaille</p>	
VENDREDI- Ecole	« INFORMATIONS »
	<p>S/P : sans porc S/V : sans viande</p> <ul style="list-style-type: none">> L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison>  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités> * Plat contenant du porc



MSC Pêche Durable



Plat fait maison



Haute Valeur Environnementale



Produit Issu de l'agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée