







armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS MATERNELLE ANDILLY

Semaine du 03 au 07 janvier 2022

LUNDI	MARDI
<p>Cordon bleu</p> <p>Courgettes et pommes de terre</p> <p>Coulommiers</p> <p>Ananas au sirop</p>	 <p>Tomate farcie veggi 's</p> <p>Riz</p> <p>Kiri</p> <p>Mousse au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Carottes râpées</p> <p>Boulettes de bœuf à l'orientale</p> <p>Spaghetti</p> <p>Nashi</p>	<p>Salade verte  vinaigrette à l'orange</p> <p>Parmentier de canard (pc) </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Galette des rois </p> 
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p>Saucisson à l'ail*</p> <p>Filet de colin meunière</p> <p>Petit-pois</p> <p>Pomme </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 MATERNELLE ANDILLY

Semaine du 10 au 14 janvier 2022

LUNDI	MARDI
<p>Bœuf aux carottes (pc)  </p> <p>Yaourt aux fruits mixés </p> <p>Kiwi</p>	<p>Rôti de porc aux thym* </p> <p>Penne</p> <p>Emmental </p> <p>Poire</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Sauté de poulet sauce basquaise</p> <p>Ebly aux petits légumes</p> <p>Livarot </p> <p>Far breton aux pommes </p>	 <p><u>Chili végétarien (pc)</u> </p> <p><u>Tartare nature</u></p> <p><u>Chocolat Liégeois</u> </p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Crêpe au fromage</p> <p>Filet de merlu citronné </p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Quatre-quarts</p>	<p><u>Chili végétarien</u> : égrainé de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz</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 MATERNELLE ANDILLY

Semaine du 17 janvier au 21 janvier 2022

LUNDI	MARDI
<p>Rôti de dindonneau sauce forestière</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage blanc nature </p> <p>Orange </p>	<p>Filet de lieu sauce citron vert </p> <p>Lentilles vertes</p> <p>Brie </p> <p>Gâteau basque</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Chipolatas* </p> <p>Petit-pois carottes</p> <p>Mimolette</p> <p>Litchi</p>	<p>Pâté en croûte*</p> <p>Colombo de veau (pc) </p> <p>Banane </p>
VENDREDI	INFORMATIONS
 <p><u>Tarte aux trois fromages</u></p> <p><u>Green Burger</u> <u>Purée de potiron</u></p> <p><u>Compote de pommes fraises</u> </p>	<p><u>Colombo de veau</u> : courgettes, pdt, tomates, sauce au curry.</p> <p><u>Green Burger</u> : quinoa rouge, brocolis, petit pois, chou frisé</p> <ul style="list-style-type: none">➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison➤ * Plat contenant du porc



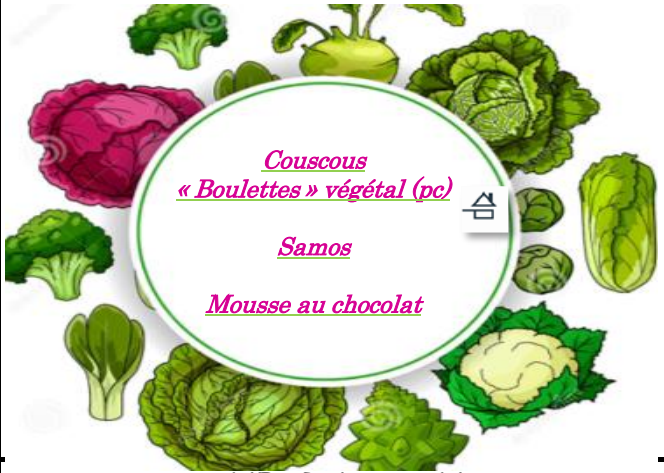






armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS MATERNELLE ANDILLY

Semaine du 24 au 28 janvier 2022

LUNDI	MARDI
<p><i>Aiguillettes de poulet corn-flakes</i></p> <p><i>Ebly aux champignons</i></p> <p><i>Edam</i></p> <p><i>Poire</i></p>	<p><i>Mitonné de bœuf aux oignons</i> </p> <p><i>Courgettes sautées et pommes de terre</i></p> <p><i>Fromage ovale</i></p> <p><i>Clémentine</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Pizza tomate chèvre et salade composée (pc)</i></p> <p><i>Faisselle</i> </p> <p><i>Ananas</i></p>	 <p><i>Couscous</i> <i>« Boulettes » végétal (pc)</i> </p> <p><i>Samos</i></p> <p><i>Mousse au chocolat</i></p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p><i>Filet de colin poêlé au beurre</i> </p> <p><i>Carottes au beurre</i></p> <p><i>Cantal</i> </p> <p><i>Kiwi</i> </p>	<p><u>Couscous végétal</u> : boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous.</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 MATERNELLE ANDILLY

Semaine du 31 janvier au 04 février 2022

LUNDI	MARDI
<p>Filet de poulet sauce chasseur</p> <p>Semoule</p> <p>Pont-l'évêque </p> <p>Pomme </p>	 <p>Nems au poulet </p> <p>Grignotines de porc sauce asiatique* </p> <p>Riz cantonais</p> <p>Liégeois vanille</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Crêpe jambon fromage *</p> <p>Emincé de bœuf aux oignons </p> <p>Haricots verts </p> <p>Crêpe au chocolat</p> <p>C'est la Chandeleur </p>	<p>Hachis Parmentier (pc)  </p> <p>Emmental </p> <p>Orange</p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
 <p><u>Pizza au fromage</u> </p> <p><u>Œufs durs</u>  <u>et épinards</u> </p> <p><u>Sauce mornay (pc)</u></p> <p><u>Gâteau au chocolat</u></p>	<p><u>Sauce chasseur</u> : Oignons et champignons</p> <p><u>Sauce asiatique</u> : Vinaigre de vin blanc, miel, sauce soja, graine de sésame, gingembre, ail, oignons, poivre.</p> <p>➤ <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u></p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>














armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS MATERNELLE ANDILLY

Semaine du 07 au 11 février 2022

LUNDI	MARDI
<p>Poulet rôti</p> <p>Poêlée Victoria</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Pomme </p>	<p>Moules marinières</p> <p>Frites</p> <p>Roulé aux fines herbes</p> <p>Poire </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Chipolatas * </p> <p>Semoule</p> <p>Maroilles </p> <p>Tarte au flan </p>	 <p><i>Samoussa aux légumes</i></p> <p><i>Omelette</i></p> <p><i>Chou-fleur au fromage</i> </p> <p><i>Compote de pommes</i> </p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p>Crêpe au fromage</p> <p>Pavé de merlu au citron vert </p> <p>Petit-pois </p> <p>Cookies à la vanille et aux pépites de chocolat</p>	<p><i>Poêlée Victoria</i> : petit-pois, carottes, haricots plats, ananas</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 MATERNELLE ANDILLY

Semaine du 14 au 18 février 2022

LUNDI	MARDI
<p>Tarte aux poireaux</p> <p>Escalope de poulet pané</p> <p>Gratin de courgettes et tomates</p> <p>Pomme </p>	 <p><i>Boulettes de sarrasin</i> <i>Haricots verts persillés</i></p> <p><i>Yaourt sucré</i> <i>Orange sanguine</i> </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pizza</p> <p>Rôti de dinde à la cocotte</p> <p>Chou-fleur et brocolis</p> <p>Panacotta au coulis de fruits </p>	<p>Boulettes d'agneaux à la tomate</p> <p>Boulghour</p> <p>Petit suisse aux fruits </p> <p>Brownies</p>
VENREDI	INFORMATIONS
<p>Lieu frais saveurs provençales (<i>Pêche Française</i>)</p> <p>Röstis aux légumes</p> <p>Cheddar</p> <p>Madeleine </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 MATERNELLE ANDILLY

Semaine du 21 au 25 février 2022 (CL IDF)

LUNDI	MARDI
<p><i>Sauté de poulet sauce diable</i></p> <p><i>Petit-pois</i> </p> <p><i>Yaourt aux fruits mixés</i> </p> <p><i>Clémentine</i></p>	 <p><i>Raviolini ricotta et épinards (pc)</i></p> <p><i>Chanteneige</i> </p> <p><i>Tarte au flan</i> </p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Flammekueche gratinée*</i></p> <p><i>Emincé de poulet au gingembre</i></p> <p><i>Jeunes carottes confites</i></p> <p><i>Quatre-quarts aux pralines roses</i> </p>	<p><i>Tagliatelles au saumon (pc)</i> </p> <p><i>Tomme blanche</i></p> <p><i>Pomme</i> </p>
VENREDI	INFORMATIONS
<p><i>Boulettes de bœuf mironton</i>  </p> <p><i>Coquillettes</i></p> <p><i>Buchette</i></p> <p><i>Orange</i></p>	<p><i>Sauce diable</i> : tomates, oignons, sucre.</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 MATERNELLE ANDILLY

Semaine du 28 février au 04 mars 2022 (CL IDF)

LUNDI	MARDI
<p>Saucisson sec*</p> <p>Paupiette de dinde au jus</p> <p>Gratin de potiron</p> <p>Camembert </p>	 <p>MARDI GRAS</p> <p>JEUDI</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Bœuf aux olives </p> <p>Semoule </p> <p>Cheddar</p> <p>Mousse au chocolat </p>	<p>Tajine de poissons et pommes de terre (pc)  </p> <p>Petit suisse aux fruits </p> <p>Poire </p>
VENDREDI	INFORMATIONS
 <p><u>Croustillants de mozzarella</u></p> <p><u>Omelette basquaise</u></p> <p><u>Coquillettes</u> </p> <p><u>Banane</u> </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 MATERNELLE ANDILLY

Semaine du 07 au 11 mars 2022

LUNDI	MARDI
<p>Saucisson à l'ail*</p> <p>Rôti de dinde </p> <p>Potatoes</p> <p>Pomme </p>	<p>Salade Louisiane</p> <p>Saucisse fumée*</p> <p>Lentilles au jus</p> <p>Madeleine pépites au chocolat </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Sauté de bœuf à l'ancienne </p> <p>Courgettes et pommes de terre</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Ananas</p>	 <p><i>Galette de riz, lentilles colombo</i> <i>Haricots verts persillés</i></p> <p><i>Petit suisse nature</i> <i>Eclair au chocolat</i> </p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Brandade de poissons (pc) </p> <p>Camembert</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p><u>Salade Louisiane</u> : maïs, haricots rouges, tomates</p> <p><u>Sauté de bœuf à l'ancienne</u> : oignons, champignons, carottes,</p> <p><u>Galette de riz, lentilles colombo</u> : riz, blé, lentilles, épice colombo, blanc d'œuf, basilic, persil, cardamome.</p> <ul style="list-style-type: none">➤ 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 MATERNELLE ANDILLY

Semaine du 14 au 18 mars 2022

LUNDI	MARDI
<p>Quiche lorraine* Nuggets de poulet Haricots beurre  Orange</p>	<p>Steak haché sauce au fromage  Frites Yaourt aromatisé  Fondant au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Poulet rôti Beignets de brocolis Pont l'évêque  Crème brûlée </p>	<p>Filet de lieu frais (Pêche Française)  Pommes röstis Brie Kiwi</p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
 <p><i>Falafels à la sauce tomate</i> <i>Boulghour</i> <i>Kiri BIO</i> <i>Compote de pommes et biscuit</i> </p>	<ul style="list-style-type: none">➤ 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 MATERNELLE ANDILLY













Semaine du 21 au 25 mars 2022

LUNDI	MARDI
<p>Yassa de poulet (pc) </p> <p>Poire</p> <p>Liégeois vanille </p>	<p>Potage aux 7 légumes</p> <p>Colin gratiné au fromage </p> <p>Macaroni</p> <p>Pomme </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Feuilleté hot-dog*</p> <p>Crépinette au jus*</p> <p>Chou-fleur </p> <p>Quatre-quarts </p>	<p>MENU DU PRINTEMPS</p> 
VENREDI	INFORMATIONS
 <p>Parmentier de légumes (pc) </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Cookies vanille et aux pépites de chocolat </p>	<p><u>Yassa de poulet</u> : pilons de poulet, tomates, gingembre, citron confit / riz</p> <p><u>Parmentier de légumes</u> : purée de pommes de terre, carottes, haricots rouges, fèves, poivrons, oignons, tomates</p> <ul style="list-style-type: none">➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison➤ * Plat contenant du porc



MENUS MATERNELLE ANDILLY

Semaine du 28 mars au 01 avril 2022

LUNDI	MARDI
<p>Tajine d'agneau aux fruits secs (pc) </p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Orange </p>	 <p><u>Tomates mozzarella</u></p> <p><u>Lasagnes à la provençale (pc)</u> </p> <p><u>Mousse au chocolat</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Saucisse de Toulouse*</p> <p>Petit-pois </p> <p>Poire</p> <p>Crème dessert popcorn </p>	<p>Boulettes de bœuf sauce bourgeoise </p> <p>Haricots plats à la tomate fraîche</p> <p>Petit suisse nature </p> <p>Pomme</p>
VENREDI	INFORMATIONS
<p>Filet de poisson pané </p> <p>Duo de carottes </p> <p>Banane </p> <p>Liégeois vanille</p>	<p><u>Tajine d'agneau aux fruits secs</u> : agneau, pruneaux, abricots secs, amandes / semoule</p> <p><u>Salade piémontaise</u> : pdt, tomates, jambon de dinde, poivrons, olives, cornichons, œuf dur, mayonnaise</p> <p><u>Lasagnes à la provençale</u> : pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental</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 MATERNELLE ANDILLY

Semaine du 04 au 08 avril 2022

LUNDI	MARDI
<p>Radis beurre </p> <p>Rôti de porc *</p> <p>Pommes vapeur persillées</p> <p>Livarot </p>	<p>Salami *</p> <p>Filet de poulet rôti</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Banane </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Omelette </p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Saint-Nectaire</p> <p>Salade de fruits frais</p>	 <p><i>Pizza au fromage et salade verte (pc)</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé </i></p> <p><i>Pâtisserie</i></p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p>Roulade de volaille aux olives</p> <p>Beignets de calamars et sauce tartare</p> <p>Fusilli</p> <p>Yaourt à boire</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 MATERNELLE ANDILLY

Semaine du 11 au 15 avril 2022

LUNDI	MARDI
 <p><i>Curry de lentilles (pc)</i> <i>Yaourt au sucre de canne</i>  <i>Poire</i></p>	<p><i>Grignotine de porc sauce barbecue *</i></p> <p><i>Gratin de courgettes</i> </p> <p><i>Fromage blanc nature</i> </p> <p><i>Kiwi</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Steak haché</i>  <i>sauce cheddar</i> </p> <p><i>Semoule garnie aux légumes</i></p> <p><i>Cantal</i> </p> <p><i>Mousse à la framboise</i> </p>	
VENREDI	INFORMATIONS
<p><i>Pavé de merlu sauce nordique</i> </p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i></p> <p><i>Banane</i> </p>	<p><i>Curry de lentilles</i> : lentilles, carottes, petit-pois, pommes de terre, oignons, persil.</p> <p><i>Sauce nordique</i> : crème fraîche, aneth</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 MATERNELLE ANDILLY

Semaine du 18 au 22 avril 2022

LUNDI	MARDI
	<p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts persillés </p> <p>St Môret</p> <p>Compote de pommes </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Mortadelle*</p> <p>Sauté de bœuf sauce charcutière </p> <p>Farfalle </p> <p>Clafoutis aux poires et amandes</p>	 <p><u>Parmentier de légumes (pc)</u></p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Pomme </p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Filet de lieu « frais » sauce citron vert </p> <p>Pommes rôtis</p> <p>Camembert </p> <p>Gâteau marbré au chocolat</p>	<p><u>Parmentier de légumes</u> : purée de pommes de terre, carottes, haricots rouges, fèves, poivrons, oignons, tomates</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 MATERNELLE ANDILLY

Semaine du 25 au 29 avril 2022 (CL IDF)

LUNDI	MARDI
<p>Grignotine de porc au miel *</p> <p>Macaroni</p> <p>Coulommiers</p> <p>Pomme </p>	<p>Pastèque </p> <p>Filet de colin beurre blanc </p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Pâtisserie</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p>Salade surprise</p> <p>Tortilla au fromage </p> <p>Salade verte </p> <p>Tarte au flan </p>	<p>Boulettes de bœuf à la tomate </p> <p>Haricots beurre </p> <p>Buchette </p> <p>Kiwi</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Blanquette de veau / riz (pc) </p> <p>Banane</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p><u>Tortilla au fromage</u> : pdt, oignons, fromage</p> <ul style="list-style-type: none">➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison➤ * Plat contenant du porc

