armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU CHAUMES MAT





SEMAINE 45 - DU 02 AU 06 NOVEMBRE 2026

lundi 2 novembre 2026	mardi 3 novembre 2026	mercredi 4 novembre 2026	jeudi 5 novembre 2026	vendredi 6 novembre 2026
Potage 7 légumes	Mais au thon		Tranche de surimi mayonnaise	Oeuf dur mayonnaise
Paupiette de veau au jus	Filet de colin sauce au citron		Merguez grillées	Arancini tomate mozzarella
Lentilles vertes	Macaroni		Ratatouille à la pomme de terre	Gratin de butternut
Gouda	Mimolette		Petits suisses sucrés	Yaourt au sucre de canne
Fruit	Flan vanille		Mousse au chocolat	Cookies
S/V : Poisson pané			*S/V : Poisson meunière*	
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit

- 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 PC : Plat Complet

- 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

MENU CHAUMES MAT

SEMAINE 46 - DU 09 AU 13 NOVEMBRE 2026

lundi 9 novembre 2026	mardi 10 novembre 2026	mercredi 11 novembre 2026	jeudi 12 novembre 2026	vendredi 13 novembre 2026
Veloute de potiron	Crêpe au fromage		Concombre bulgare	Quiche lorraine *
Poulet rôti	Sauté de dinde à la moutarde		Ingredients pour chili vegetarien	Poisson meuniere
Pommes sautées	Trio de légumes		Riz	Haricots beurre
Brebicrème	Fromage frais aromatisé		Emmental	Yaourt nature
Fruit	Compote de pommes		Eclair au chocolat	Fruit
S/V : Falafels à la tomate	*S/V : Steak haché au thon*			*S/P : Tarte au fromage / Roulade de volaille aux olives* *S/V : Tarte au fromage*
GOÛTER	**GOÛTER**		**GOÛTER**	**GOÛTER**
Cake pépites chocolat	Baguette		Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner		Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes		Jus de pommes	Fruit

- 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 :

Concombre bulgare : Crème fraiche, fromage blanc, persil, sel, poivre
Trio de légumes : Carottes, chou-fleur, brocolis

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
- 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

MENU CHAUMES MAT





SEMAINE 47 - DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2026

lundi 16 novembre 2026	mardi 17 novembre 2026	mercredi 18 novembre 2026	jeudi 19 novembre 2026	vendredi 20 novembre 2026
Pommes de terre a la ciboulette	Oeuf dur mayonnaise		Salade verte vinaigrette	Betteraves vinaigrette
Nuggets de poulet	Filet de colin beurre blanc		Ingredients bolognaise veget*	Boulettes d'agneau au curry
Gratin de courgettes	Jeunes carottes caramelisées		Pâtes	Semoule
Petits suisses aux fruits	Chaource		Yaourt aux fruits mixés	Emmental
Madeleine	Banane		Brownies	Compote de pommes
S/V : Pommes de terre ciboulette / Nuggets de poisson				*S/V : Croustillant au fromage*
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus de pommes

- 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 PC : Plat Complet

- 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

MENU CHAUMES MAT





SEMAINE 48- DU 23 AU 27 NOVEMBRE 2026

lundi 23 novembre 2026	mardi 24 novembre 2026	mercredi 25 novembre 2026	jeudi 26 novembre 2026	vendredi 27 novembre 2026
Potage	Crêpe au fromage		Carottes râpées vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise
Sauté de veau en blanquette	Aiguillettes de colin aux cereales		Bouchées végétales	Jambonneau aux petits légumes *
Tortis	Gratin d'épinards		Haricots blancs à la tomate	Beignets de chou fleur
Saint Nectaire	Gouda		Chanteneige	Camembert
Fruit	Liégeois chocolat		Beignet au chocolat	Compote pommes-fraises
S/V : Bouchées de sarrasin				*S/P : Roulade de volaille / Jambon de dinde aux petits légumes* *S/V : Œuf dur mayonnaise / Poisson meunière*
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	Yaourt sucré
Fruit	Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Pâte de fruits

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 PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc