armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU JOUARRE C





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
Cordon bleu	Filet de colin sauce au citron	Saute de poulet thaï	Filet de poulet pané	Arancini tomate mozzarella
Lentilles vertes	Frites	Ebly au beurre	Haricots verts	Gratin de butternut
		Yaourt à boire		
Fruit	Fruit	Quatre quart "maison"	Mousse au chocolat	Cookies
S/V : Poisson pané		*S/V : Salade Domino / Poisson en sauce*	*S/V : Poisson meunière*	

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 Domino : Pommes de terre, carottes en dés, petits pois, maïs

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 JOUARRE C





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
Rôti de porc au miel*	Steak hache de boeuf sauce ketchup		Ingredients pour chili vegetarien	Poisson meuniere
Coquillettes	Trio de légumes		Riz	Haricots beurre
Brebicrème	Fromage frais aromatisé		Emmental	Yaourt nature
Fruit	Fruit		Eclair au chocolat	Fruit
S/P : Rôti de dinde au miel	*S/V : Steak haché au thon*			*S/V : Tarte au fromage*
S/V : Falafels à la tomate				

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 :

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 JOUARRE C





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
Nuggets de poulet	Oeuf dur mayonnaise	sauté de boeuf sauce mironton	Ingredients bolognaise vegetarienne	Boulettes d'agneau au curry
Gratin de courgettes	Colin gratiné au fromage	Pommes vapeur	Pâtes	Semoule
Petits suisses aux fruits	Jeunes carottes caramelisées	Saint Paulin	Yaourt aux fruits mixés	Fromage frais sucré
Madeleine	Banane	Fruit	Brownies	Fruit
S/P : Pâté en croûte de volaille				
S/V : Pommes de terre ciboulette / Nuggets de poisson		*S/V : Poisson en sauce*		*S/V : Croustillant 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 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 JOUARRE C





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				
Filet de poulet pané	Aiguillettes de colin aux cereales	Chipolatas aux herbes *	Bouchées végétales	Sauté de dinde à l'estragon
Tortis au fromage râpé	Gratin d'épinards	Pommes röstis	Haricots blancs à la tomate	Petits pois carottes
	Yaourt aromatisé	Vache qui rit	Chanteneige	Fromage blanc sucré
Fruit	Liégeois chocolat	Tarte flan vanille maison	Beignet au chocolat	Fruit
S/V : Bouchées de sarrasin		*S/P : Roulade de volaille / Saucisses de volailles aux herbes* *S/V : Salade de montagne / 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 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 JOUARRE C





SEMAINE 49 - DU 30 NOVEMBRE AU 04 DECEMBRE 2026

lundi 30 novembre 2026	mardi 1 décembre 2026	mercredi 2 décembre 2026	jeudi 3 décembre 2026	vendredi 4 décembre 2026
Pizza				Tranche de surimi mayonnaise
Omelette basquaise	Rôti de veau au thym	Crépinette au jus *	Poisson pané	Sauté de boeuf aux oignons
Haricots verts persillés	Purée	Epinards à la crème	Rosties aux légumes	Semoule
Petits suisses aux fruits	Fromage ovale	Yaourt au sucre de canne	Brie	
	Fruit	Panacotta coulis fruits rouges maison	Banane	Fruit
	S/V : Bouchées de sarrasin	*S/P : Filet de poulet grillé* *S/V : Poisson meunière*		*S/V : Chou rouge aux pommes / 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:

Tarte dubarry : Tarte au chou-fleur

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 JOUARRE C





SEMAINE 50 - DU 07 AU 11 DECEMBRE 2026

lundi 7 décembre 2026	mardi 8 décembre 2026	mercredi 9 décembre 2026	jeudi 10 décembre 2026	vendredi 11 décembre 2026
Raviolini mozzarella et tomate (pc)	Grignotine de porc*	Pizza au fromage	Nuggets de poisson	Boeuf bourguignon (pc)
	Beignets de courgettes	Salade composée (garniture)	Macaroni au fromage rapé	
Fromage blanc sucré	Camembert	Saint Paulin	Petits suisses aux fruits	Yaourt à la vanille
Croisillon aux pommes	Fruit	Ile flottante	Banane	Madeleine
	S/P : Sauté de poulet			
	S/V : Pané de blé tomate mozzarella	*S/V : Pizza au fromage / Aiguillettes de poisson panées*		*S/V : Pané fromager*

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, maïs

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 JOUARRE C





SEMAINE 51 - DU 14 AU 18 DECEMBRE 2026

lundi 14 décembre 2026	mardi 15 décembre 2026	mercredi 16 décembre 2026	jeudi 17 décembre 2026	vendredi 18 décembre 2026
Colin gratiné au fromage	Lasagnes à la provençale (pc)	Rougail de saucisse fumée*		Cordon bleu
Petits pois		Frites		Haricots verts
Yaourt aromatisé	Yaourt sucré	Fromage frais sucré		Croc' lait
Fruit	Fruit	Fruit		Crème chocolat
S/P : Roulade de volaille		*S/P : Saucisse de volaille*		*S/P : Poisson pané*
S/V : Endives aux poires		*S/V : Falafel en sauce*		*S/V : Poisson pané*

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 et carottes râpées, mayonnaise

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