armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU ECOLE CHARNY

SEMAINE 10 - DU 03 AU 07 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	Le menu vous sera communiqué ultérieurement	Pamplemousse	Tomates vinaigrette	Concombre au yaourt
Blanc de poulet au velouté de tomate		Bœuf aux olives	Poisson meunière	Coustillants au fromage
Purée de potiron		Semoule	Pommes vapeur	Lentilles
Fromage fouetté		Cheddar	Camembert	Banane
Crème dessert chocolat		Mousse à la framboise	Crème dessert pistaches	
S/P : Terrine de poisson **S/V** : Terrine de poisson / Salade pommes de terre / Pané de blé fromage épinards		**S/V** : Poisson aux olives		
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Baguette	Céréales	Baguette	Plumetis chocolat	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait	Miel	Petit suisse aux fruits	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Compote de pommes	Jus d'orange

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
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

Maj 11/02/2025

MENU ECOLE CHARNY

SEMAINE 11 - DU 10 AU 14 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates vinaigrette	Velouté de légumes	Macédoine de légumes au thon	Quiche*	Salade verte
Lasagnes végétariennes (PC)	Jambon* Coquillettes	Sauté de bœuf à l'ancienne Courgettes et pommes de terre	Aiguillettes de poulet sauce tomate Ratatouille et pommes de terre	Brandade de poissons (PC) Purée
Fromage blanc sucré	St Bricet	Vache qui rit	Coulommiers	Yaourt aromatisé
Eclair au chocolat	Palet Breton	Clafoutis aux fruits	Crème dessert vanille	Fruit de saison
	S/P : Jambon de dinde **S/V** : Poisson pané	**S/V** : Poisson en sauce	**S/P** : Tarte au fromage **S/V** : Tarte au fromage Pané de blé tomates mozzarella	
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Cake pépites chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Croc'lait	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse aux fruits
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Compote 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:

Sauté de boeuf à l'ancienne:: oignons, champignons, carottes

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU ECOLE CHARNY

SEMAINE 12 - DU 17 AU 21 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage	Concombre bulgare	Taboulé		Potage
Poisson pané	Spaghetti façon napolitaine (PC)	Poulet rôti		Omelette
Carottes au jus		Poêlée de légumes		Gratin dauphinois
Brie	Yaourt aromatisé	Yaourt sucré		Chantaillou
Gâteau de semoule	Liégeois chocolat	Fruit de saison		Fruit de saison
	S/V : Spaghetti au thon Poisson gratiné au fromage	**S/V** : Taboulé / Poisson aux olives		
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Madeleine	Céréales	Gaufre	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Yaourt aromatisé	Lait	Yaourt à boire à la vanille	Barre chocolat	Petit suisse aux fruits
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit

LE PRINTEMPS

Le menu vous sera communiqué ultérieurement

- 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:

Spaghetti façon napolitaine: pâtes, viande haché, compotée de tomate, fromage râpé
Concombre bulgare: Crème fraiche, fromage blanc, persil, sel, poivre

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU ECOLE CHARNY

SEMAINE 13 - DU 24 AU 28 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis au beurre	Potage 7 légumes	Feuilleté de fromage	Salade paysanne	Taboulé
Yassa de poulet (PC)	Filet de hoki sauce crevettes	Paupiette de dinde	Nuggets de poulet	Aiguillettes de blé emmental
	Macaroni	Haricots verts persillés	Jeunes carottes	Gratin de courgettes
Tomme des Pyrénées	Coulommiers	Vache qui rit	Fromage blanc sucré	Fromage blanc aux fruits
Liégeois vanille	Crème dessert chocolat	Quatre quarts	Fruit de saison	Cookies vanille aux pépites de chocolat
S/V : Poisson en sauce		**S/V** : Poisson meunière	**S/V** : Salade paysanne / Nuggets de poisson	
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Vache qui rit	Yaourt à boire l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit	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:

Yassa de poulet: pilons de poulet, tomates, gingembre,citron confit/riz
Salade paysanne : Pommes de terre, oignons, cornichons, tomates, poivrons, persil

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné : Les préconisations conforme au plan alimentaire

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU ECOLE CHARNY

SEMAINE 14 - DU 31 MARS AU 4 AVRIL 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Tomates vinaigrette	Saucisson à l'ail*	Carottes râpées	Oeuf dur mayonnaise
Lasagnes à la provençale (PC)	Steak haché sauce cheddar	Saucisse de toulouse*	Couscous boulettes et merguez (PC)	Filet de poisson à la bordelaise
Saint Moret	Coquillettes	Purée de céleri	Buchette	Haricots beurre
Fruit de saison	Faisselle	Rondelé ail et fines herbes	Fruit de saison	Croc-lait
	Mousse au chocolat	Crème dessert popcorn		Banane
	S/V : Poisson gratiné au fromage	**S/P** : Roulade de volaille / Rôti de boeuf **S/V** : Salade pommes de terre / Colin sauce citron		
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Palmiers	Pain au chocolat
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Fruit	Petit suisse aux 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:

Lasagnes à la provençale: pâtes fraîches, tomates, cougettes, poivrons, crème, emmental

S/P: Sans Porc S/V : Sans viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné : les préconisations conformes au plan alimentaire

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

Maj 11/02/2025

MENU ECOLE CHARNY

SEMAINE 15 - DU 07 AU 11 AVRIL 2025 - (VACANCES OISE- ECOLE ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre	Salade fermière	Pâté de campagne*	Salade Grecque	Friand au fromage
Rissolette de veau	Paupiette de veau	Croque monsieur* salade composée (PC)	Raviolini tomates mozzarella (pc)	Beignets de calamars sauce tartare
Pommes vapeur persillées	Jardinière de légumes			Rosti de légumes
Petit suisse sucré	Fromage frais sucré	Saint-Nectaire		Petit moulé
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Banane sauce chocolat	Galette au beurre
S/V : Batonnets mozzarella	**S/V** : Salade pommes de terre Feuilleté de poisson	**S/P** : Pâté de volaille/Pizza au fromage **S/V** : Pomelos / Pizza au fromage		
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Baguette	Céréales	Baguette	Plumetis chocolat	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait	Miel	Petit suisse aux fruits	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Compote de pommes	Jus d'orange

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 fermière: pdt, tomates, jambon de dinde, maïs
Salade grecque : Concombres, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné : Préconisations conforme au plan alimentaire

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU CENTRE DE LOISIRS

SEMAINE 16 - DU 14 AU 18 AVRIL 2025 - (VACANCES)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine vinaigrette	Crêpe au fromage	Œuf dur mayonnaise	Quiche*	Carottes rapées
Sauté de poulet sauce italienne	Boulettes de boeuf aux herbes	Curry de lentilles (PC)	Escalope de volaille grillée	Pavé de colin sauce nordique
Riz	Ratatouille et pommes de terre			Penne
Edam	Yaourt aromatisé	Yaourt au sucre de canne	Chou feur au fromage	
			Kiri	Fromage frais aromatisé
Fruit de saison	Madeleine	Gâteau au chocolat maison	Fruit de saison	Banane
S/V : Poisson en sauce	**S/V** : Boulettes de sarrasin		**S/P** : Tarte au fromage **S/V** : Tarte au fromage	
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Cake pépites chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Croc'lait	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Compote 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:

Curry de lentilles: lentilles,carottes, petit-pois, pommes de terre, oignon, persil
Sauce nordique: crème fraîche, aneth

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné : Les préconisations conformes au pln alimentaire

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU SCOLAIRE

SEMAINE 17 - DU 21 AU 25 AVRIL 2025 - (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tarte au fromage	Mortadelle*		Betteraves vinaigrette
	Cordon bleu	Sauté de bœuf sauce charcutière	Cheeseburger	Colin meunière et citron
	Haricots verts	Riz à la tomate	Frites	Epinards à la crème
	Fromage ovale		Yaourt à boire	Camembert
	Fruit de saison	Tarte flan maison	Donuts	Fruit de saison
	S/V : Poisson pané	**S/P** : Terrine de poisson **S/V** : Terrine de poisson / Falafel en sauce	**S/V** : Fish burger	
	GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
	Céréales	Gaufre	Baguette	Briochette pépites de chocolat
	Lait	Yaourt à boire à la vanille	Barre chocolat	Petit suisse aux fruits
	Compote de pommes	Fruit	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
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire