armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU HAUTEFEUILLE

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	Saucisson à l'ail *		Tarte tomate chèvre	Oeuf dur mayonnaise
Paupiette de veau au jus	Moules marinières		Filet de poulet pané	Arancini tomate mozzarella
Lentilles vertes	Frites		Haricots verts	Gratin de butternut
Gouda	Boursin ail et fines herbes		Petits suisses sucrés	Yaourt au sucre de canne
Fruit	Flan vanille		Banane	Cookies
	S/P : Roulade de volaille			
S/V : Poisson pané	*S/V Maïs au thon*		*S/V : Poisson meunière*	

- Plat Fait Maison
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- Label Rouge
- MSC Pêche Durable
- Viande Bovine Française
- Haute Valeur Environnementale
- Produits Locaux
- Appellation d'Origine Protégée
- Plat Végétarien

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 HAUTEFEUILLE

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 Rôti de porc au miel* Coquillettes Brebicrème Liégeois vanille *S/P : Rôti de dinde au miel* *S/V : Falafels à la tomate*	Crêpe au fromage Sauté de dinde à la moutarde Beignets de brocolis Carré de l'est Fruit *S/V : Steak haché au thon*		Concombre bulgare Ingredients pour chili vegetarien Riz Emmental Eclair au chocolat	Quiche lorraine * Poisson meuniere Haricots beurre Buchette Flan nappé caramel *S/P : Tarte au fromage / Roulade de volaille aux olives* *S/V : Tarte au fromage*

- Plat Fait Maison
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- Label Rouge
- MSC Pêche Durable
- Viande Bovine Française
- Haute Valeur Environnementale
- Produits Locaux
- Appellation d'Origine Protégée
- Plat Végétarien

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 HAUTEFEUILLE

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
Pâté en croûte *	Tarte tomate chèvre		Salade verte vinaigrette	Betteraves vinaigrette
Nuggets de poulet	Colin gratiné au fromage		Ingredients bolognaise vegetarienne	Emincé de poulet façon kebab
Jardinière de légumes	Haricots verts		Pâtes	Boulghour à la tomate
Petits suisses aux fruits	Vache qui rit		Yaourt aux fruits mixés	Emmental
Madeleine	Banane		Brownies	Fruit
S/P : Pâté en croûte de volaille				
S/V : Pommes de terre ciboulette / Nuggets de poisson				*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 HAUTEFEUILLE

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	Pâté forestier *		Carottes râpées vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise
Sauté de veau en blanquette	Colin poêlé au beurre		Bouchées végétales	Sauté de dinde à l'estragon
Tortis	Courgettes et pommes de terre		Haricots blancs à la tomate	Petits pois carottes
Saint Nectaire	Gouda		Chanteneige	Camembert
Mousse aux marrons	Liégeois chocolat		Beignet au chocolat	Fruit
	S/P : Pâté de volaille			
S/V : Bouchées de sarrasin	*S/V : Crêpe au fromage*			*S/V : Œuf dur mayonnaise / Poisson meunière*

- Plat Fait Maison
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- Label Rouge
- MSC Pêche Durable
- Viande Bovine Française
- Haute Valeur Environnementale
- Produits Locaux
- Appellation d'Origine Protégée
- Plat Végétarien

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 HAUTEFEUILLE

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 Omelette basquaise Haricots verts persillés Petits suisses aux fruits Palet breton	Betteraves à l'echalote Paëlla (pc) Petit moulé Fruit *S/V : Bouchées de sarrasin*		Salade surprise Poisson pané Ratatouille à la pomme de terre Brie Crème dessert caramel	Tranche de surimi mayonnaise Filet de poulet au jus Semoule Kiri Fruit *S/V : Chou rouge aux pommes / Poisson en sauce*

Plat Fait Maison
Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge
MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française
Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux
Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien

INFORMATIONS:

Salade surprise : Pâtes, 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 HAUTEFEUILLE

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
Salade verte vinaigrette	Tarte tomate chèvre		Concombre vinaigrette	Veloute poireaux et pommes de terre
Raviolini mozzarella et tomate (pc)	Grignotine de porc*		Nuggets de poisson	Boeuf bourguignon (pc)
	Beignets de courgettes		Gratin dauphinois	
Fromage blanc sucré	Boursin		Petits suisses aux fruits	Emmental
Croisillon aux pommes	Fruit		Fruit	Madeleine
	S/P : Sauté de poulet *S/V : Pané de blé tomate mozzarella*			*S/V : Pané fromager*

Plat Fait Maison
Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge
MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française
Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux
Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien

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 HAUTEFEUILLE

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
Saucisson sec*	Potage			Betteraves vinaigrette
Colin gratiné au fromage	Lasagnes à la provençale (pc)			Cordon bleu
Purée				Haricots verts
Yaourt aromatisé	Yaourt sucré			Croc' lait
Mousse au café	Fruit			Crème chocolat
S/P : Roulade de volaille				
S/V : Endives aux poires				*S/V : Poisson pané*

Plat Fait Maison
Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge
MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française
Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux
Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien

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