armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU BELLOT





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
Betteraves vinaigrette	Mais au thon		Tranche de surimi mayonnaise	Oeuf dur mayonnaise
Cordon bleu	Filet de colin sauce au citron		Filet de poulet pané	Arancini tomate mozzarella
Lentilles vertes	Frites		Ratatouille à la pomme de terre	Gratin de butternut
Gouda	Boursin ail et fines herbes		Tomme blanche	Yaourt au sucre de canne
Fruit	Fruit		Banane	Cookies
S/V : Poisson pané	*S/V Maïs au thon*		*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:

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 BELLOT





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
Pomelos en quartier	Pates au pesto		Concombre bulgare	Quiche lorraine *
Poulet rôti	Steak hache de boeuf sauce ketchup		Ingredients pour chili vegetarien	Poisson meuniere
Coquillettes au fromage râpé	Beignets de brocolis		Riz	Poêlée de légumes
Cheddar	Carré de l'est		Emmental	Yaourt nature
Fruit	Fruit		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*

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

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 BELLOT





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	Colin gratiné au fromage		Ingredients bolognaise vegetarienne	Emincé de poulet façon kebab
Gratin de courgettes	Jeunes carottes caramelisées		Pâtes	Semoule
Petits suisses aux fruits	Vache qui rit		Yaourt aux fruits mixés	Emmental
Fruit	Banane		Brownies	Fruit
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 BELLOT





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
Pomelos en quartier	Crêpe au fromage		Carottes râpées vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise
Filet de poulet pané	Colin poêlé au beurre		Bouchées végétales	Sauté de dinde à l'estragon
Pommes rissolées	Courgettes et pommes de terre		Haricots blancs à la tomate	Beignets de chou fleur
Saint Nectaire	Gouda		Chanteneige	Camembert
Fruit	Fruit		Beignet au chocolat	Fruit
S/V : Bouchées de sarrasin				*S/V : Œuf dur mayonnaise / 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:

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 BELLOT





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	Betteraves à l'echalote		Salade surprise	Chou rouge aux pommes
Omelette basquaise	Paëlla (pc)		Poisson pané	Filet de poulet au jus
Haricots verts persillés			Rosties aux légumes	Semoule
Petits suisses aux fruits	Petit moulé		Vache picon	Kiri
Palet breton	Fruit		Banane	Fruit
	S/V : Bouchées de sarrasin		*S/V : Salade surprise*	*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:

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 BELLOT





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	Oeuf dur mayonnaise		Concombre vinaigrette	Salade fleurette
Raviolini mozzarella et tomate (pc)	Poule au pot		Nuggets de poisson	Boulettes de boeuf façon kefta
			Macaroni au fromage rapé	Pommes au four
Fromage blanc sucré	Camembert		Vache qui rit	Emmental
Croisillon aux pommes	Fruit		Fruit	Fruit
	S/V : Pané de blé tomate mozzarella			*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 fleurette : Brisures de chou-fleur, carottes en dés, maïs, cornichons

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 BELLOT





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
Fruit	Fruit			Crème chocolat
S/P : Roulade de volaille				*S/V : Poisson pané*
S/V : Endives aux poires				

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