armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU GERMIGNY L'EVEQUE





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	Saucisson à l'ail *	Pâté de tête *	Tranche de surimi mayonnaise	Oeuf dur mayonnaise
Cordon bleu	Moules marinières	Saute de poulet thaï	Merguez grillées	Arancini tomate mozzarella
Lentilles vertes	Frites	Ebly au beurre	Ratatouille à la pomme de terre	Gratin de butternut
Gouda	Boursin ail et fines herbes	Yaourt à boire	Petits suisses sucrés	Yaourt au sucre de canne
Fruit	Flan vanille	Fruit	Mousse au chocolat	Cookies
S/V : Poisson pané	*S/P : Roulade de volaille* *S/V Maïs au thon*	S/P : Pâté de volaille / Choucroute sans porc (PC) 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:

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 GERMIGNY L'EVEQUE





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	Crêpe au fromage		Concombre bulgare	Quiche lorraine *
Rôti de porc au miel*	Steak hache de boeuf sauce ketchup		Ingredients pour chili vegetarien	Poisson meuniere
Coquillettes	Beignets de brocolis		Riz	Poêlée de légumes
Cheddar	Carré de l'est		Emmental	Yaourt nature
Liégeois vanille	Compote de pommes		Eclair au chocolat	Fruit
S/P : Rôti de dinde au miel				*S/P : Tarte au fromage / Roulade de volaille aux olives*
S/V : Falafels à la tomate	*S/V : Steak haché au thon*			*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 GERMIGNY L'EVEQUE





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 *	Oeuf dur mayonnaise	Duo de choux vinaigrette	Salade verte vinaigrette	Salade de carottes au cumin
Nuggets de poulet	Colin gratiné au fromage	Cassoulet (pc)*	Ingredients bolognaise vegetarienne	Boulettes d'agneau au curry
Gratin de courgettes	Jeunes carottes caramelisées		Pâtes	Semoule
Petits suisses aux fruits	Vache qui rit	Brie	Yaourt aux fruits mixés	Emmental
Madeleine	Banane	Mousse à la framboise maison	Brownies	Compote de pommes
S/P : Pâté en croûte de volaille		*S/P : Cassoulet au poulet (PC)*		*S/V : Croustillant au fromage*
S/V : Pommes de terre ciboulette / Nuggets de poisson		*S/V : 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 GERMIGNY L'EVEQUE





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 *	Saucisson à l'ail *	Carottes râpées vinaigrette	Salami*
Sauté de veau en blanquette	Aiguillettes de colin aux cereales	Chipolatas aux herbes *	Bouchées végétales	Jambonneau aux petits légumes *
Tortis	Gratin d'épinards	Pommes röstis	Haricots blancs à la tomate	Beignets de chou fleur
Saint Nectaire	Gouda	Maroilles	Chanteneige	Fromage blanc sucré
Fruit	Liégeois chocolat	Tarte flan vanille maison	Beignet au chocolat	Compote pommes-fraises
S/V : Bouchées de sarrasin	*S/P : Pâté de volaille* *S/V : Crêpe au fromage*	*S/P : Roulade de volaille / Saucisses de volailles aux herbes* *S/V : Salade de montagne / Poisson en sauce*		*S/P : Roulade de volaille / Jambon de dinde aux petits légumes* *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:

Salade montagne : Endives, laitue, pommes granny, noix, fêta

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 GERMIGNY L'EVEQUE





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	Tarte dubarry	Salade surprise	Tranche de surimi mayonnaise
Omelette basquaise	Rôti de veau au thym	Filet de poulet grillé	Filet de colin à la provençale	Filet de poulet au jus
Haricots verts persillés	Purée	Cocos mijotés	Rosties aux légumes	Petits pois à l'anglaise
Petits suisses aux fruits	Fromage ovale	Yaourt au sucre de canne	Brie	Kiri
Palet breton	Fruit	Fruit	Banane	Compote de pommes
	S/V : Bouchées de sarrasin	*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:

Salade surprise : Pâtes, tomates, maïs
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 GERMIGNY L'EVEQUE





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	Celeri rémoulade	Concombre vinaigrette	Salade fleurette
Raviolini mozzarella et tomate (pc)	Grignotine de porc*	Pizza au fromage	Nuggets de poisson	Boulettes de boeuf façon kefta
	Beignets de courgettes	Salade composée (garniture)	Macaroni au fromage rapé	Pommes au four
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/P : Rôti de dinde aux lentilles (PC)*		
	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 fleurette : Brisures de chou-fleur, carottes en dés, maïs, cornichons
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 GERMIGNY L'EVEQUE





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	Salade coleslaw		Betteraves vinaigrette
Poisson pané	Lasagnes à la provençale (pc)	Cuisse de poulet rôtie		Cordon bleu
Purée		Frites		Haricots verts
Petit Louis	Yaourt sucré	Pont l'évêque		Croc' lait
Fruit	Fruit	Crème vanille		Crème chocolat
S/P : Roulade de volaille				
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 :

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