armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS PEROY LES GOMBRIES





SEMAINE 36- DU 31 AOÛT AU 04 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Melon	Rillettes au thon	Pastèque	Concombres vinaigrette
Brandade de poisson (PC)	Pâtes à la bolognaise (PC)	Aiguillettes de poulet à la crème	Goulasch de bœuf	Omelette
Coulommiers	Chantaillou	Petits pois-carottes	Boulghour	Pommes vapeur
Fruit de saison	Pâtisserie	Fromage blanc nature	Mimolette	Pont l'évêque
		Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison

- 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:

Goulasch de bœuf: Bœuf, oignons, céleri, tomates, bouillon de bœuf, margarine

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

MENUS PEROY LES GOMBRIES





SEMAINE 37 - DU 07 AU 11 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Mortadelle*	Sardine à l'huile	Ebly cocktail	Pomelos en quartier
Aiguillette de blé et fromage	Boulettes de bœuf à la Hongroise	Sauté de poulet sauce basquaise	Paupiette de dinde	Filet de hoki à l'oseille
Gratin dauphinois	Carottes au jus	Ratatouille et pommes de terre	Epinards à la crème	Tortis
Petit suisse aux fruits	Brie	Fourme d'Ambert	Tomme blanche	Carré de l'Est
Palet breton	Fruit de saison	Far breton aux poires	Crème dessert chocolat	Fruit de saison

- 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:

Sauce à l'Hongroise: Paprika, oignons, céleri, poivrons, tomates, bouillon de bœuf
Ebly cocktail : ebly, tomates, crevettes, aneth, vinaigrette

- 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

MENUS PEROY LES GOMBRIES





SEMAINE 38- DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon jaune	Carottes râpées	Céleri remoulade	Betteraves vinaigrette	Salade Grecque
Œuf dur	Aiguillettes de poulet au curry	Bœuf façon moussaka (PC)	Pavé de poisson mariné à l'huile d'olive	Boulettes d'agneau à la marocaine
Taboulé	Petits pois à l'anglaise		Chou-fleur et brocolis	Semoule
Yaourt sucré	Pointe de brie	Cheddar	Chanteneige	Chaource
Gaufre	Fruit de saison	Quatre - quarts aux pralines roses	Banane	Fruit de saison

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 Grecque : Concombre, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

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

MENUS PEROY LES GOMBRIES





SEMAINE 39 - DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte aux poireaux	Concombres à la crème	Salade verte		Melon vert
Sauté de veau marengo	Fish and chips (PC)	Lasagnes à la provençale (PC)		Palette de porc à la diable*
Gratin de blettes				Beignets de salsifis
Yaourt aux fruits mixés	Edam	Cantal		Buchette
Fruit de saison	Crème dessert praliné	Tarte au flan chocolat		Fruit de saison

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:

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

MENUS PEROY LES GOMBRIES





SEMAINE 40- DU 28 SEPT AU 02 OCTOBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur mayonnaise (stick)	Salade de maquereaux	Pâté de campagne*	Salade laitue	Chou blanc à la japonaise
Sauté de poulet à la niçoise	Rôti de dinde	Croque - monsieur* et salade composé (PC)	Couscous & boulettes végétales (PC)	Filet de lieu sauce crevettes
Ratatouille et pommes de terre	Beignets de chou-fleur			Riz
Saint-Paulin	Tomme des Pyrénées	Faisselle	Gouda	Camembert
Fruit de saison	Compote pommes-fraises	Marbré au chocolat	Tarte aux fruits	Fruit de saison

- 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
Chou blanc à la japonaise : Chou blanc, sésame, soja, sucre roux
Salade de maquereaux : pommes de terre, maquereaux

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

MENUS PEROY LES GOMBRIES





SEMAINE 41- DU 05 AU 09 OCTOBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Œuf dur mayonnaise	Sardine à la tomate	Salade piémontaise	Pâté en croûte*
Sauté de bœuf aux cornichons	Nuggets de fromage	Boudin blanc à l'orange*	Filet de colin meunière	Hachis parmentier (PC)
Pennes	Lentilles vertes	Gratin de poireaux-pommes de terre	Gratin de salsifis	
Pont l'Evêque	Fruit de saison	Rondelé nature	Fromage ovale	Mimolette
Fruit de saison		Gâteau au fromage blanc et fleur d'oranger	Gâteau basque	Fruit de saison

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 piémontaise : Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives, cornichons, œuf dur

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

MENUS PEROY LES GOMBRIES





SEMAINE 42- DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				

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:

- 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

MENUS PEROY LES GOMBRIES





SEMAINE 43- DU 19 AU 23 OCTOBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Salade croquante	Salade de pâtes	Pizza au fromage	Carottes râpées aux agrumes
Lasagnes végétariennes (PC)	Boulettes de bœuf aux épices Semoule	Cordon bleu Mijoté de légumes	Paupiette de veau au jus Courgettes et pommes de terre	Poisson pané Gratin dauphinois
Cantadou	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré	Croc 'Lait	Coulommiers
Compote biscuitée	Banane	Madeleine	Mousse au chocolat	Fruit de saison

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 croquante : Radis, carottes, céleri
Salade de pâtes : Pâtes, tomates, maïs

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

MENUS PEROY LES GOMBRIES





SEMAINE 45- DU 02 au 06 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage 7 légumes	Saucisson à l'ail*	Salade domino	Tarte tomate chèvre	Œuf dur mayonnaise
Paupiette de veau au jus	Moules marinières	Choucroute (PC)*	Filet de poulet pané	Arancini tomates mozzarella
Lentilles vertes	Frites		Haricots verts	Gratin de butternut
Gouda	Mimolette	Yaourt à boire	Tomme blanche	Yaourt au sucre de canne
Fruit de saison	Fruit de saison	Quatre-quarts	Mousse au chocolat	Cookie

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 dès, petits pois, maïs

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

MENUS PEROY LES GOMBRIES





SEMAINE 46- DU 09 AU 13 NOVEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de potiron	Salade de pâtes au pesto		Concombres bulgare	Quiche lorraine*
Rôti de porc au miel*	Sauté de dinde à la moutarde		Chili végétarien (PC)	Poisson meunière
Coquillettes	Beignets de brocolis			Poêlée de légumes
Cheddar	Carré de l'Est		Emmental	Buchette
Fruit de saison Liégeois vanille	Compote de pommes		Eclair au chocolat	Flan nappé caramel



- 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

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

MENUS PEROY LES GOMBRIES





SEMAINE 47- DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pommes de terre ciboulette	Œuf dur mayonnaise	Endives au poires	Salade verte vinaigrette	Salade de carottes au cumin
Paupiette de dinde aux champignons	Filet de colin beurre blanc	Cassoulet (PC)*	Pâtes façon bolognaise (PC)	Emincé de poulet façon kebab
Gratin de courgettes	Jeunes carottes caramélisées		(Égrené végétal)	Boulghour à la tomate
Petit suisse aux fruits	Chaource	Brie	Yaourt aux fruits mixés	Emmental
Madeleine	Banane	Mousse à la framboise	Brownies	Fruit de saison

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:

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

MENUS PEROY LES GOMBRIES





SEMAINE 48 - DU 23 AU 27 NOVEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Pâté forestier*	Salade de montagne	Carottes râpées vinaigrette	Salami*
Sauté de veau façon blanquette	Colin poêlé au beurre	Bœuf façon moussaka (PC)	Bouchées végétales	Sauté de dinde à l'estragon
Pommes rissolées	Gratin d'épinards		Haricots blancs à la tomate	Petits pois-carottes
Saint-Nectaire	Gouda	Maroilles	Chanteneige	Camembert
Mousse aux marrons	Liégeois au chocolat	Tarte au flan vanille	Beignet au chocolat	Fruit de saison

- 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

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

MENUS PEROY LES GOMBRIES





SEMAINE 49- DU 30 NOVEMBRE AU 04 DECEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Betteraves à l'échalote	Tarte Dubarry	Salade surprise	Choux rouges aux pommes
Omelette basquaise	Paëlla (PC)	Crépinette au jus*	Filet de colin sauce provençale	Sauté de bœuf aux oignons
Haricots verts persillés		Epinards à la crème	Ratatouille et pommes de terre	Semoule
Petits suisses aux fruits	Fromage ovale	Bleu	Brie	Tomme blanche
Palet breton	Fruit de saison	Panacotta aux coulis de fruits rouges	Crème dessert caramel	Fruit de saison

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

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

MENUS PEROY LES GOMBRIES





SEMAINE 50 - DU 07 AU 11 DECEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Tarte tomate chèvre	Céleri rémoulade	Concombres vinaigrette	Velouté poireaux et pdt
Raviolini tomates mozzarella (PC)	Poule au pot (PC)	Petit salé aux lentilles* (PC)	Filet de merlu à la tomate Gratin Dauphinois	Bœuf bourguignon (PC)
Fromage blanc sucré	Camembert	Saint-Paulin	Petit suisse aux fruits	Emmental
Croisillon au pommes	Fruit de saison	Ile flottante	Banane	Fruit de saison

- 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:

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

MENUS PEROY LES GOMBRIES





SEMAINE 51- DU 14 AU 18 DECEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Endives aux poires	Potage	Salade coleslaw		Betteraves vinaigrette
Filet de colin gratiné au fromage	Lasagnes à la provençale (PC)	Rougail de saucisse fumée*		Cordon bleu
Purée		Frites		Haricots verts
Petit Louis	Yaourt sucré	Pont l'évêque		Croc'lait
Fruit de saison	Fruit de saisons	Crème dessert vanille		Crème dessert chocolat

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 : choux et carottes râpées, mayonnaise

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc