



MENUS

Semaine 01 au 05 mai 2017

LUNDI	MARDI
	<p>Carottes à l'orientale Betteraves vinaigrette Salami</p> <p>Poisson mariné à l'huile d'olive et citron vert Steak haché Gratin dauphinois Légume</p> <p><u>Yaourt à la vanille</u> Coulommiers</p> <p><u>Fruit</u>  <u>Arlequin de fruits</u></p>
JEUDI	VENDREDI
<p>Accras de poissons Terrine de saumon sauce cocktail</p> <p>Sauté de veau aux champignons  Boulettes de bœuf sauce aux oignons  Gratin de poireaux Spaghetti</p> <p><u>Yaourt aux fruits</u> Babybel</p> <p><u>Fruit</u> Brownies</p>	<p>Feuilleté aux fromages Tranche de Surimi mayonnaise</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce bourgeoise Sauté de porc caramélisé* Haricots verts Petits pois carotte</p> <p>Camembert <u>Fromage frais aromatisé</u></p> <p><u>Fruit</u> Crème dessert vanille</p>
<p>« <u>INFORMATIONS</u> »</p> <p><u>Carottes à l'orientale</u> : Carottes en dés, raisins secs, cumin.</p> <p> </p> <p>VBF : Viande Bovine Française *Plat contenant du porc <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire.</p>	





« Votre traiteur vous souhaite un très bon
appétit »

armor cuisine

La cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 08 au 12 mai 2017

LUNDI	MARDI
	<p>Tomate mozzarella Salade verte</p> <p>Lasagnes bolognaise (pc)  Pommes noisette Légumes</p> <p>Fromage blanc sucré <u>Kiri</u></p> <p>Fruit <u>Pâtisserie</u></p>
JEUDI	VENDREDI
<p>Œuf Salade de pâtes au basilic</p> <p>Roti de porc au curry * Emincé de poulet Gratin de légumes Purée</p> <p><u>Fromage roulé aux herbes</u> Petit suisse sucré</p> <p><u>Fruit</u>  Liégeois vanille</p>	<p>Macédoine mayonnaise Salade de pommes de terre aux olives</p> <p>Colin meunière citronné Steak haché de saumon Tagliatelles Epinard à la crème</p> <p>Camembert  <u>Yaourt aux fruits</u> Fruit <u>Quatre-quarts</u></p>

« INFORMATIONS »

VBF : Viande Bovine Française

*Plat contenant du porc

En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire.




« Votre traiteur vous souhaite un très bon
appétit »

armor cuisine

La cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 15 au 20 mai 2017

LUNDI	MARDI
<p>Radis beurre Betteraves vinaigrette</p> <p>Petit salé aux lentilles* (pc) Saucisse de volaille Spaghetti Beignets de salsifis</p> <p>Yaourt à boire à la framboise <u>Pointe de brie</u></p> <p>Fruit <u>Flan nappé caramel</u></p>	<p>Salade d'haricots verts Carottes râpées Salami</p> <p>Paupiette du pêcheur beurre blanc Poisson pané Riz aux petits légumes Légume</p> <p>Yaourt aux fruits <u>Croq'lait</u></p> <p><u>Fruit</u> Gourde de compote de pommes</p>
JEUDI	VENDREDI
<p>Salade Marco Polo Crêpe au fromage</p> <p>Burger de veau aux champignons Goulasch de bœuf à la hongroise  Frites Gratin fleurette de chou-fleur et brocoli</p> <p><u>Yaourt au sucre de canne</u>  Rondelé aux noix</p> <p>Fruit</p>	<p>Melon Cèleri rémoulade</p> <p>Cordon bleu Farfalle au beurre Légume</p> <p><u>Buchette</u> Fromage frais aromatisé</p> <p><u>Fruit</u>  <u>Crème dessert pistache</u></p>

Compote de poires

« INFORMATIONS »

Salade haricots verts : tomates, olives, oignons, basilic.

Salade Marco-Polo : Pâtes, citron, estragon, surimi, mayonnaise.

VBF : Viande Bovine Française

*Plat contenant du porc

En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire.



« Votre traiteur vous souhaite un très bon
appétit »

armor cuisine

La cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 22 au 26 mai 2017

LUNDI	MARDI
Tomates et maïs Salade mêlée et chèvre chaud	Oeuf Salami
Wings de poulet barbecue Pommes wedges Petits pois à la Française	Steak haché  Pâte Gratin d'aubergines 
Carré frais Yaourt aux fruits <u>Fruit</u> Liégeois caramel	<u>Rouy</u> Yaourt aromatisé Fruit <u>Moelleux à la fraise</u>

JEUDI

FERIE



« *INFORMATIONS* »

VBF : Viande Bovine Française

**Plat contenant du porc*

En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire.

« *Votre traiteur vous souhaite un très bon
appétit* »

armor cuisine




La cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine 29 mai au 02 juin 2017

LUNDI




MARDI

<p>Pomelos Pastèque</p> <p>Jambon cornichons* Aiguillettes de poulet à l'orientale Coquillettes au beurre Pommes sautées</p> <p>Edam <u>Fromage frais aromatisé</u></p> <p>Fruit <u>Crème dessert caramel</u></p>	<p>Riz au thon Saucisson sec*</p> <p>Rissolette de veau Paupiette de dinde au jus Gratin de ratatouille Riz</p> <p><u>Coulommiers</u> Yaourt sucré</p> <p><u>Fruit</u> Pâtisserie</p>
JEUDI	VENDREDI
<p>Concombre bulgare Tomate vinaigrette </p> <p>Hachis Parmentier (pc)  Légume</p> <p>Samos <u>Yaourt sucré</u></p> <p><u>Fruit</u> Pâtisserie</p>	<p>Salami/Œuf Sardine à l'huile</p> <p>Feuilleté de poisson au beurre blanc Filet de poisson mariné à la provençale Epinards à la crème Petits pois forestiers</p> <p><u>Brie</u> Yaourt aux fruits</p> <p><u>Fruit</u>  Pâtisserie</p>
« <u>INFORMATIONS</u> »	
<p>VBF : Viande Bovine Française *Plat contenant du porc <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire.</p>	

« Votre traiteur vous souhaite un très bon
appétit »

armor cuisine
La cuisine traditionnelle au service de la collectivité




MENUS
Semaine du 05 au 09 juin 2017

LUNDI	MARDI
<p><i>FERIE</i></p> 	<p>Melon Tomates vinaigrette</p> <p>Filet de colin meunière et citron Aiguillette de merlu Riz thai Chou-fleur au fromage</p> <p><u>Mimolette</u> Fromage frais sucré</p> <p>Fruit <u>Compote de pommes</u> </p>
JEUDI	VENDREDI
<p>Taboulé Médaille de surimi mayonnaise</p> <p>Grignotine de porc* Escalope de poulet basquaise Pâte Gratin de courgettes</p> <p><u>Yaourt aux fruits</u> Kiri</p> <p><u>Fruit</u> Crème dessert vanille</p>	<p>Salade surprise Œufs dur mayonnaise </p> <p>Emincé de poulet Rôti de porc à l'ail et au thym* Spaghetti Printanière de légumes</p> <p>Brebicrème <u>Yaourt aromatisé</u></p> <p>Fruit <u>Tarte normande</u></p>
<p>« <u>INFORMATIONS</u> »</p> <p><u>Salade surprise</u> : Pates, tomates, mais, mayonnaise _</p> <p>VBF : Viande Bovine Française *Plat contenant du porc <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire.</p>	

« Votre traiteur vous souhaite un très bon
appétit »




armor cuisine
La cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS
Semaine du 12 au 16 juin 2017

LUNDI	MARDI
Feuilleté hotdog* Salade Friand fromage Paupiette de dinde sauce normande Filet de poulet rôti Gratin de légumes verts Petits pois carotte Camembert <u>Fromage blanc sucré</u> <u>Fruit</u> Flan nappé caramel	Concombre vinaigrette balsamique Tomates cerise Cannelloni (pc)  Penne au beurre Légume <u>Emmental</u> Yaourt aux fruits Fruit <u>Glace</u>
JEUDI	VENDREDI
Pastèque  Salade fraicheur Couscous boulettes / Merguez (pc) Samos <u>Fromage frais aromatisé</u> <u>Fruit</u> Mousse au chocolat	Carottes râpées Radis beurre Filet de colin poêlé au beurre Hamburger Ratatouille et pommes de terre Frite <u>Yaourt sucré</u> Saint Bricet <u>Fruit</u>  Donuts
« <u>INFORMATIONS</u> »	
<p><u>Salade fraicheur</u> : Concombres, radis, tomates, maïs.</p> <p>VBF : Viande Bovine Française *Plat contenant du porc <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire.</p>	

« Votre traiteur vous souhaite un très bon
appétit »





MENUS
Semaine du 19 au 23 juin 2017

LUNDI	MARDI
<p>Melon Tomate vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde aux champignons Aiguillettes de poulet Légume Gratin de farfalle aux légumes et au parmesan</p> <p><u>Yaourt sucré</u> Cheddar</p> <p><u>Compote de pommes (stock)</u></p>	<p>Betteraves vinaigrette (stock)</p> <p>Cordon bleu Jardinière de légumes Pâte</p> <p><u>Coulommiers</u> Yaourt nature sucré</p> <p><u>Fruit</u>  Crème dessert vanille</p>
JEUDI	VENDREDI
<p>Concombre à la crème</p> <p>Mixed grill*</p> <p>Taboulé</p> <p>Yaourt à boire </p> <p>Muffin aux pépites de chocolat</p>	<p>Salade croquante Mortadelle*</p> <p>Raviolis gratinés au fromage (pc) (stock)</p> <p><u>Fromage frais aromatisé</u> </p> <p><u>Fruit</u> Liégeois café</p>
<p>« <u>INFORMATIONS</u> »</p> <p><u>Salade croquante</u> : Radis, carottes, céleri</p> <p><u>Mixed grill*</u>: Chipolatas et merguez</p> <p><u>VBF</u> : Viande Bovine Française *Plat contenant du porc <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire.</p>	

« Votre traiteur vous souhaite un très bon
appétit »

MENUS

Semaine du 26 au 30 juin 2017

LUNDI	MARDI
<p>Pastèque Salade laitue</p> <p>Nuggets de poulet Jambonneau aux petits légumes* Fusilli au beurre Légume</p> <p>Fromage fouetté Yaourt aux fruits</p> <p>Fruit  Cocktail de fruits</p>	<p>Salade piémontaise Tarte aux fromages</p> <p>Poisson pané Poisson poêlé au beurre Gratin d'épinards Riz</p> <p>Edam Yaourt aux fruits</p> <p>Fruit Compote de pommes</p>
JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de quinoa  Quiche lorraine* Salade</p> <p>Blanquette de veau  Roti de bœuf froid cornichons  Poisson</p> <p>Petits pois carotte Salade de haricots verts</p> <p>Brie Yaourt sucré</p> <p>Fruit Gélatifé chocolat</p>	<p>Saucisson à l'ail* Maquereaux à la tomate Tomate</p> <p>Steak haché Ratatouille Frites</p> <p>Cœur des dames Petit suisse aux fruits</p> <p>Fruit Liegeois vanille</p>
<p>« <u>INFORMATIONS</u> »</p> <p><u>Salade de quinoa</u> : Quinoa, Concombres, tomates.</p> <p>VBF : Viande Bovine Française *Plat contenant du porc <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire.</p>	

« Votre traiteur vous souhaite un très bon
appétit »