




# armor cuisine

La cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS

Semaine du 07 au 11 mai 2018

| LUNDI   | MARDI  |
|---|--|
| <p>Tomate mozzarella<br/>Salade verte</p> <p>Sauté de dinde aux champignons<br/>Paupiette de veau à la crème<br/>Légume<br/>Pommes noisette</p> <p>Fromage blanc sucré<br/><u>Tomme noire</u></p> <p>Fruit<br/><u>Compote de pommes</u></p>  | <p>Souvenir du 8 Mai 1945</p>  |
| <p>JEUDI</p>    |  |
| <p>« <u>INFORMATIONS</u> »</p> <p>VBF : Viande Bovine Française<br/>*Plat contenant du porc<br/><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 14 au 18 mai 2018

| LUNDI  | MARDI   |
|--|---|
| <p>Salade de pommes de terre aux olives<br/>Crêpe au fromage</p> <p>Burger de veau aux champignons <br/>Goulasch de bœuf à la hongroise <br/>Pâte<br/>Haricots verts</p> <p><u>Petit suisse aux fruits</u> <br/>Pointe de brie</p> <p><u>Fruit</u><br/>Flan nappé caramel</p> | <p>Carottes râpées<br/>Pamplemousse</p> <p>Poisson <br/>Steak haché de bœuf sauce au fromage <br/>Légume<br/>Pomme vapeur</p> <p><u>Kiri</u><br/>Yaourt aromatisé</p> <p><u>Fruit</u><br/><u>Pâtisserie</u></p> |
| JEUDI  | VENDREDI  |
| <p>Salade Marco Polo<br/>Saucisson sec* cornichons</p> <p>Rôti de dinde à la crème<br/>Sauté de poulet basquaise<br/>Chou-fleur et brocolis<br/>Riz</p> <p><u>Yaourt au sucre de canne</u><br/>Rondelé nature</p> <p><u>Banane</u><br/>Crème dessert chocolat</p>  | <p>Tomates et maïs<br/>Cèleri rémoulade</p> <p>Colin mariné au citron vert et l'huile d'olive<br/>Nuggets de poissons<br/>Spaghetti<br/>Epinards à la crème</p> <p><u>Buchette</u><br/>Fromage frais sucré</p> <p><u>Fruit</u> <br/><u>Riz au lait</u></p>   |
| <p>« <u>INFORMATIONS</u> »</p> <p><u>Salade Marco-Polo</u> : Pâtes, citron, estragon, surimi, mayonnaise.</p> <p><u>Goulash de bœuf à la hongroise</u> : Tomates, poivrons, carottes, cèleri, paprika.</p> <p><b>VBF</b> : Viande Bovine Française<br/>*Plat contenant du porc<br/><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire.</p>  |   |

« Votre traiteur vous souhaite un très bon  
appétit »

## MENUS




Semaine du 21 au 25 mai 2018

| LUNDI   | MARDI   |
|---|---|
| <p><i>Bon lundi</i></p>    | <p>Melon</p> <p>Lasagnes bolognaise (pc)</p> <p>Saint-Môret</p> <p>Compote biscuitée</p>  |
| JEUDI   | VENDREDI  |
| <p>Salade de perles marines et surimi<br/>Pizza aux fromages</p> <p>Paleron de bœuf aux olives <br/>Sauté de veau marengo<br/>Haricots beurre<br/>Purée de pommes de terre</p> <p><u>Emmental</u></p> <p><u>Fruit</u> <br/>Yaourt aux fruits<br/>Liégeois vanille</p> | <p>Tomates vinaigrette<br/>Salade grecque</p> <p>Chipolatas grillées*<br/>Cordon bleu<br/>Gratin dauphinois<br/>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>Yaourt aux fruits mixés<br/><u>Bûche de Pilat</u></p> <p>Fruit<br/><u>Glace</u></p> |
| <p>« <u>INFORMATIONS</u> »</p> <p><u>Salade grecque</u> : concombres, tomates, fêta, olives, oignons rouges.</p> <p>VBF : Viande Bovine Française<br/>*Plat contenant du porc<br/><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire.</p>  |   |

« Votre traiteur vous souhaite un très bon  
appétit »

## MENUS



Semaine 28 mai au 1er juin 2018

| LUNDI  | MARDI   |
|--|---|
| <p>Pomelos en quartier<br/>Pastèque</p> <p>Jambon cornichons*<br/>Aiguillettes de poulet à l'orientale<br/>Coquillettes<br/>Légume</p> <p>Edam<br/><u>Yaourt sucré</u> </p> <p>Fruit<br/><u>Crème dessert vanille</u></p> | <p>Salade de riz au thon<br/>Salami*</p> <p>Rissollette de veau<br/>Paupiette de dinde au jus<br/>Riz<br/>Gratin d'épinards</p> <p><u>Coulommiers</u><br/><u>Yaourt sucré</u></p> <p><u>Fruit</u><br/>Madeleine pur beurre</p>  |
| JEUDI  | VENDREDI  |
| <p>Concombres vinaigrette<br/>Salade verte</p> <p>Hachis Parmentier (pc) <br/>Purée</p> <p>Samos<br/><u>Yaourt aux fruits</u></p> <p>Fruit<br/><u>Pâtisserie</u></p>  | <p>Salade alsacienne*<br/>Tomate</p> <p>Aiguillettes de saumon aux céréales<br/>Filet de colin gratiné au fromage<br/>Spaghetti<br/>Gratin de chou-fleur</p> <p><u>Brie</u><br/><u>Yaourt sucré</u></p> <p><u>Fruit</u> <br/><u>Mousse au citron</u></p> |
| <p>« <u>INFORMATIONS</u> »</p> <p><u>Salade alsacienne*</u> : chou blanc, Pommes de terre, oignons, cervelas, persil</p> <p>VBF : Viande Bovine Française<br/>*Plat contenant du porc<br/><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire.</p>                                       |   |

« Votre traiteur vous souhaite un très bon  
appétit »

## MENUS



Semaine du 04 au 08 juin 2018

| LUNDI  | MARDI  |
|--|--|
| Melon<br>Ebly niçois<br><br>Escalope de poulet basquaise<br>Sauté de dinde au curry<br>Légume<br>Pommes vapeur<br><br><u>Rouy</u><br>Yaourt aromatisé<br><br>Fruit<br><u>Flan nappé caramel</u>  | Salade fleurette<br>Chou blanc vinaigrette<br><br>Paupiette de veau aux champignons<br>Poisson<br>Semoule au beurre<br>Petits pois<br><br><u>Vache qui rit</u><br>Fromage frais sucré<br><br>Fruit <br><u>Liégeois chocolat</u> |
| JEUDI  | VENDREDI   |
| Salade fraîcheur<br>Macédoine vinaigrette au cerfeuil<br><br>Steak haché<br>Escalope de poulet à la crème<br>Riz<br>Haricots rouges<br><br><u>Carré de l'Est</u><br>Yaourt sucré<br><br>Fruit<br><u>Compote de pommes coing</u>  | Œufs dur mayonnaise <br>Tarte aux poireaux<br><br>Hamburger<br>Steak haché de thon aux petits légumes<br>Frites<br>Légume<br><br>Brebicrème<br><u>Yaourt sucré</u><br><br><u>Fruit</u>                                       |
| <b>« INFORMATIONS »</b>  |  |
| <p><u>Ebly niçois</u> : Ebly, Haricots verts, tomates, poivrons, olives noires, oignons rouges.</p> <p><u>Salade fleurette</u> : Chou-fleur, brocolis, olives, tomates, cornichons, maïs.</p> <p><u>Salade fraîcheur</u> : Concombres, radis, tomates, maïs</p> <p><b>VBF : Viande Bovine Française</b><br/>*Plat contenant du porc<br/><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire.</p> |  |

« Votre traiteur vous souhaite un très bon  
appétit »

## MENUS

Semaine du 11 au 15 juin 2018

| LUNDI  | MARDI   |
|--|---|
| <p>Tomates mozzarella<br/>Melon</p> <p>Gratin de Farfalle au jambon de dinde et petits pois (pc)<br/>Cassoulet * (pc)</p> <p><u>Camembert</u> <br/>Petit suisse nature</p> <p>Fruit<br/><u>Pêches au sirop</u></p>  | <p>Carottes à la marocaine<br/>Betteraves vinaigrette</p> <p>Filet de colin meunière et citron<br/>Médallions de merlu sauce cajun<br/>Riz thai<br/>Beignets de chou-fleur</p> <p>Emmental<br/><u>Fromage blanc sucré</u></p> <p>Fruit<br/>Compote de pommes ananas</p>   |
| JEUDI  | VENDREDI  |
| <p>Pastèque<br/>Roulade de volaille</p> <p>Couscous boulettes / merguez (pc)<br/>Sauté de poulet tandoori</p> <p>Yaourt aux fruits<br/><u>Gouda</u></p> <p>Fruit<br/>Mousse au chocolat</p>  | <p>Feuilleté hot dog*<br/>Salade de pommes de terre et surimi</p> <p>Hoki poêlé au beurre<br/>Aiguillette de saumon aux céréales<br/>Duo de courgettes<br/>Spaghetti</p> <p><u>Buchette</u><br/>Fromage frais aromatisé</p> <p>Fruit <br/><u>Liégeois café</u></p> |
| <p>« <u>INFORMATIONS</u> »</p> <p><u>Carottes à la marocaine</u> : carottes, poivrons, raisins secs, cumin.</p> <p><u>Sauté de poulet tandoori</u> : Poivrons, oignons, tomates, crème fraîche, épice tandoori</p> <p>VBF : Viande Bovine Française<br/>*Plat contenant du porc<br/><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 18 au 22 juin 2018

| LUNDI   | MARDI   |
|---|---|
| <p>Crêpe au fromage<br/>Salade parisienne</p> <p>Sauté de bœuf aux oignons <br/>Roti de veau au jus<br/>Gratin de légumes<br/>Purée</p> <p>Yaourt sucré <br/><u>Tartare ail et fines herbes</u></p> <p><u>Compote de pommes (stock)</u></p> | <p>Tomates vinaigrette<br/>Concombres à la crème</p> <p>Raviolis gratinés au fromage (pc) (stock) </p> <p><u>Fromage frais aromatisé</u> <br/>Carré d'As</p> <p>Fruit<br/><u>Tarte aux fruits</u></p> |
| JEUDI   | VENDREDI  |
| <p>Melon</p> <p>Mixed grill* </p> <p>Taboulé</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Donuts</p>   | <p>Betteraves vinaigrette (stock)</p> <p>Poisson pané<br/>Dos de hoki aux câpres<br/>Jeunes carottes<br/>Pâte</p> <p><u>Cheddar</u><br/>Fromage frais sucré</p> <p><u>Fruit</u><br/>Crème dessert praliné</p>   |

« INFORMATIONS »

Salade parisienne : Pdt, tomates, jambon de dinde, maïs.

Mixed grill\*: Chipolatas et merguez

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 25 au 29 juin 2018**

| LUNDI   | MARDI  |
|---|--|
| <p>Pastèque<br/>Salade verte</p> <p>Aiguillettes de poulet au gingembre<br/>Jambonneau aux petits légumes*<br/>Fusilli au beurre<br/>Pommes boulangères</p> <p>Fromage fouetté<br/><u>Yaourt aux fruits</u></p> <p><u>Fruit</u> <br/>Crème caramel</p>   | <p>Concombres au yaourt<br/>Marbré de saumon sauce cocktail</p> <p>Dos de colin à la provençale<br/>Pépites de lieu aux céréales et sauce tartare<br/>Légume<br/>Riz</p> <p>Chanteneige<br/><u>Yaourt sucré</u></p> <p><u>Fruit</u><br/>Eclair au chocolat</p>                 |
| JEUDI   | VENDREDI   |
| <p>Salade de quinoa <br/>Quiche lorraine*</p> <p>Rôti de bœuf froid cornichons <br/>Sauté de veau à la crème<br/>Petits pois carottes<br/>Salade de haricots verts</p> <p><u>Brie</u><br/>Yaourt aux fruits</p> <p><u>Fruit</u><br/>Gélifié vanille</p> | <p>Salade coleslaw<br/>Sardines à l'huile</p> <p>Paupiette de dinde sauce normande<br/>Filet de poulet rôti<br/>Cocos mijotés<br/>Ratatouille et pommes de terre</p> <p><u>Cœur des dames</u><br/>Petit suisse aux fruits</p> <p><u>Fruit</u><br/><u>Compote de poires</u></p> |



« INFORMATIONS »

Salade mixte : Salade verte, tomates

Salade de quinoa : Quinoa, concombres, tomates.

**VBF** : Viande Bovine Française

**\*Plat contenant du porc**

En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire.

« Votre traiteur vous souhaite un très bon  
appétit »