



## MENUS

Semaine du 04 au 08 septembre 2017

LUNDI	MARDI
	<p>Feuilleté hot dog *</p> <p>Salade Coleslaw</p> <p>Oeuf</p> <p>Grignotine de porc*</p> <p>Escalope de poulet</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Spaghetti</p> <p><u>Buchette</u></p> <p><u>Yaourt sucré</u></p> <p><u>Fruit</u></p> <p><u>Pâtisserie</u></p>
JEUDI	VENDREDI
<p>Duo de choux</p> <p>Salade verte</p> <p>Salami</p> <p>Couscous (boulettes, merguez) (pc)</p> <p>Légumes de couscous</p> <p>Semoule</p> <p>Coulommiers</p> <p><u>Yaourt aux fruits</u></p> <p><u>Fruit</u> </p> <p>Arlequin de fruits</p>	<p>Pamplemousse en quartiers</p> <p>Salade brésilienne</p> <p>Poisson pané</p> <p>Steak haché</p> <p>Riz aux petits légumes</p> <p>Beignets de salsifis</p> <p><u>Yaourt aux fruits mixés</u></p> <p>Rondelé nature</p> <p><u>Fruit</u></p> <p>Flan nappé caramel</p>
<p>« <u>INFORMATIONS</u> »</p> <p><u>Salade brésilienne</u> : Cœurs de palmiers, tomates, maïs.</p> <p>VBF : Viande Bovine Française</p> <p>*Plat contenant du porc</p> <p><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes aux recommandations</p>	





« Votre traiteur vous souhaite un très bon  
appétit »

# armor cuisine

La cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS

Semaine du 11 au 15 septembre 2017

LUNDI	MARDI
<p>Salade du Nord Salade verte et chèvre chaud</p> <p>Sauté de veau marengo Paleron de bœuf  Tortis Chou-fleur persillé</p> <p><u>Yaourt sucré</u>  Croc'lait <u>Fruit</u> Compote de pommes</p>	<p>Terrine de légumes mayonnaise Pastèque</p> <p>Hachis Parmentier (pc)  Purée Mitonnée de légumes</p> <p>Yaourt aux fruits <u>St Moret</u> <u>Fruit</u> <u>Croisillons aux abricots</u></p>
JEUDI	VENDREDI
<p>Œuf dur sauce tartare  Saucisson sec*</p> <p>Cordon bleu Burger de veau sauce forestière Gratin d'épinards Petits pois à la française</p> <p>Emmental <u>Yaourt aux fruits</u> <u>Fruit</u> <u>Pâtisserie</u></p>	<p>Cèleri rémoulade Tomates vinaigrette</p> <p>Thon aux petits légumes Nuggets de poisson et ketchup Julienne de légumes</p> <p>Brie <u>Fromage frais aromatisé</u> <u>Fruit IDF</u> Quatre-quarts</p>
<p>« <u>INFORMATIONS</u> »</p> <p><i>Salade du Nord</i> : Pdt, haricots verts, carottes, maïs, vinaigrette.</p> <p><i>Mitonnée de légumes</i> : Carottes, chou-fleur, haricots plats</p> <p><b>VBF</b> : Viande Bovine Française *Plat contenant du porc <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes aux recommandations.</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 septembre 2017

LUNDI	MARDI
<p>Melon Pomelos</p> <p>Escalope viennoise Rôti de dinde forestier Légume Farfalle au gruyère</p> <p><u>Yaourt aux fruits</u> Babybel <u>Fruit</u>  Crème praliné</p>	<p>Salade Athéna Salami</p> <p>Steack haché de colin sauce provençale Colin gratiné au fromage Semoule au beurre Ratatouille et pommes vapeur</p> <p><u>Tome blanche</u> <u>Fromage frais aux fruits</u> <u>Fruit</u> <u>Eclair au chocolat</u></p>
JEUDI	VENDREDI
<p>Salade laitue Maquereaux à la moutarde</p> <p>Paella *(pc) Macédoine de légumes</p> <p><u>Edam</u> Yaourt sucré <u>Fruit</u> Compote de pommes </p>	<p>Pastèque Salade fraicheur</p> <p>Raviolis gratinés au fromage  (pc) Duo de courgettes persillées</p> <p><u>Pyrénées</u> Yaourt aromatisé <u>Fruit</u> Liégeois vanille</p>
« INFORMATIONS »	
<p><u>Salade fraicheur</u> : Radis, carottes, céleri</p> <p><u>Salade Athéna</u> : Concombres, tomates, fêta, olives noires oignons rouges.</p> <p>VBF : Viande Bovine Française *Plat contenant du porc <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes aux recommandations.</p>	




« Votre traiteur vous souhaite un très bon  
appétit »

# armor cuisine

La cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS

Semaine du 25 au 29 septembre 2017

LUNDI	MARDI
<p>Radis beurre Tomate et maïs</p> <p>Sauté de dinde à l'estragon Cordon bleu Légume Boullgour au beurre</p> <p><u>Camembert</u>  <u>Petit suisse sucré</u> Fruit <u>Crème dessert chocolat</u></p>	<p>Macédoine Marco Polo Taboulé au thon</p> <p>Rôti de bœuf sauce niçoise  Rissollette de veau Pâte Gratin d'épinards</p> <p>Gouda <u>Yaourt aux fruits</u> Fruit <u>Madeleine pure beurre</u></p>
JEUDI	VENDREDI
<p>Concombres à la crème Chou rouge aux pommes Carotte râpé</p> <p>Spaghetti bolognaise Chou-fleur et brocolis</p> <p>Rondelé nature <u>Fromage ovale</u> Fruit <u>Glace</u></p>	<p>Salade verte aux croutons Œuf dur mayonnaise</p> <p>Hoki poêlé au beurre Brandade de poisson « maison » (pc) Purée Duo de carottes</p> <p>Mimolette <u>Petit suisse nature</u> <u>Fruit</u>  <u>Riz au lait</u></p>

## « INFORMATIONS »

Macédoine Marco Polo : Macédoine, surimi, estragon, citron, mayonnaise.

**VBF** : Viande Bovine Française

\*Plat contenant du porc

En souligné : Les préconisations conformes aux recommandations.

« Votre traiteur vous souhaite un très bon  
appétit »

# armor cuisine

La cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS

Semaine 02 au 06 octobre 2017

LUNDI	MARDI
<p>Betteraves à l'échalote Tomates vinaigrette</p> <p>Palette de porc à la diable* Cuisse de poulet rôti Légume Frites</p> <p><u>Tome noire</u> <u>Yaourt aux fruits</u> <u>Fruit</u> <u>Crème pistache</u></p>	<p>Salade de riz à la niçoise Crêpe au fromage</p> <p>Paupiette de dinde aux champignons Chipolatas aux herbes * « porc Francilin » Pâte Gratin de courgettes</p> <p>Buchette  <u>Yaourt sucré</u> <u>Fruit</u> Ananas au sirop</p>
JEUDI	VENDREDI
<p>Pastèque Salade verte</p> <p>Lasagnes bolognaise (pc)  Gratin de penne parmesan (pc)</p> <p><u>Cœur des Dames</u> <u>Yaourt sucré</u> <u>Fruit</u>  <u>Flan chocolat</u></p>	<p>Pâté en croûte* Tranche de surimi mayonnaise</p> <p>Aiguillettes de colin aux céréales Steak haché Gratin de légumes du jardin Petit pois carotte</p> <p><u>Yaourt aux fruits</u> Samos <u>Fruit</u> Compote biscuitée</p>

« INFORMATIONS »

Gratin de légumes du jardin : carottes, haricots plats et poireaux

Salade de riz à la niçoise : riz, poivrons, tomates, olives, oignon

**VBF** : Viande Bovine Française

\*Plat contenant du porc

En souligné : Les préconisations conformes aux recommandations.

« Votre traiteur vous souhaite un très bon  
appétit »

**armor cuisine**

*La cuisine traditionnelle au service de la collectivité*

***Semaine du goût***





# armor cuisine

*La cuisine traditionnelle au service de la collectivité*

## **MENUS**

***Semaine du 16 au 20 octobre 2017***

LUNDI	MARDI
<i>Pomelos</i> <i>Salami</i>  <i>Boulettes de bœuf au curry</i> <i>Wings de poulet barbecue</i> <i>Riz pilaf</i> <i>Légume</i>  <i>Coulommiers</i> <i>Yaourt aux fruits</i> <i>Fruit</i> <i>Poire au sirop</i>	<i>Chou rouge aux raisins secs</i> <i>Tomate antiboise</i>  <i>Steak haché</i> <i>Filet de colin mariné à la provençale</i> <i>Fusilli à la primavera</i> <i>Légume</i>  <i>Vache Picon</i> <i>Yaourt sucré</i>  <i>Fruit</i> <i>Pâtisserie</i>

JEUDI	VENDREDI
<p><i>Tarte aux fromages</i> <i>Accras de poissons</i></p> <p><i>Rôti de porc sauce basquaise *</i> <i>Emincé de poulet à l'orientale</i> <i>Haricots verts persillés</i> <i>Spaghetti</i></p> <p><u><i>Yaourt aux fruits</i></u> <i>Saint-Bricet</i> <i>Fruit</i> <u><i>Crème dessert vanille</i></u></p>	<p><i>Tarte tomate-chèvre</i> <i>Salade surprise</i></p> <p><i>Choucroute * (pc)</i> <i>Hamburger</i> <i>Frite</i> <i>Beignets de brocolis</i></p> <p><u><i>Cheddar</i></u> <i>Petit suisse aux fruits</i> <u><i>Fruit</i></u>  <u><i>Liégeois pommes-châtaignes</i></u></p>
<p>« <u>INFORMATIONS</u> »</p> <p><u>Salade surprise</u> : Pâtes, tomates, maïs, mayonnaise.</p> <p><u>Fusilli à la primavera</u> : Pâtes, julienne de légumes sautées.</p> <p><b>VBF</b> : Viande Bovine Française *Plat contenant du porc <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes aux recommandations.</p>	

« Votre traiteur vous souhaite un très bon  
appétit »