



armor cuisine

La cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 05 au 09 mars 2018

LUNDI	MARDI
<p>Tomates Salami</p> <p>Paupiette de dinde au jus Blanc de poulet au velouté de tomate Pommes de terre au four Légume</p> <p><u>Camembert</u> Yaourt aux fruits</p> <p>Fruit <u>Compote de pommes</u></p>	<p>Carottes râpées vinaigrette aux agrumes Salade Athéna</p> <p>Brochette de poissons sauce béarnaise Lieu et encornets à l'américaine Coquillettes au beurre Épinard</p> <p>Bûche du Pilat <u>Yaourt sucré</u></p> <p>Fruit  <u>Liégeois chocolat</u></p>
JEUDI	VENDREDI
<p>Salade surprise Maquereau à la tomate</p> <p>Rôti de porc braisé* Aiguillettes de poulet Petit pois à l'anglaise Gratin de ratatouille</p> <p><u>Yaourt sucré</u> Vache Picon</p> <p>Fruit Pâtisserie</p>	<p>Tarte aux poireaux Salami*</p> <p>Chipolatas aux herbes grillées* Rôti de dinde à la cocotte Spaghetti Julienne de légumes</p> <p>Fromage ovale <u>Petit suisse aux fruits</u> </p> <p>Fruit <u>Banane sauce chocolat</u></p>
<p>« <u>INFORMATIONS</u> »</p> <p><u>Salade Athéna</u> : concombres, tomates, courgettes, fêta, œuf dur, olives noires, huile d'olive.</p> <p><u>Salade surprise</u> : Pâtes, tomates, maïs, mayonnaise</p> <p><u>Roti de dinde à la cocotte</u> : carottes, oignons grelot, champignons</p> <p>VBF : Viande Bovine Française *Plat contenant du porc <u>En souligné</u> : Les choix de menus 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 mars 2018

LUNDI	MARDI
<p>Crêpe au fromage Carotte râpée</p> <p>Sauté de bœuf aux oignons  Rôti de veau forestier Pâte Haricots beurre</p> <p>Coulommiers <u>Fromage blanc sucré</u></p> <p><u>Fruit</u> Flan nappé caramel</p>	<p>Concombres  du yaourt Salade verte</p> <p>Steak haché  Frites légume</p> <p><u>Buchette</u> Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit <u>Eclair au chocolat</u></p>
JEUDI	VENDREDI
<p>Taboulé Œuf dur mayonnaise</p> <p>Sauté de dinde aux olives Cuisse de poulet Semoule Beignets de chou- fleur</p> <p><u>Yaourt sucré</u> Pont l'évêque</p> <p><u>Banane</u> Crème dessert vanille</p>	<p>Pomelos en quartier Pâté de campagne *</p> <p>Croustillant de colin à la crème Filet de lieu « frais » sauce provençale Gratin d'épinards Riz</p> <p><u>Pointe de brie</u> Yaourt au fruits</p> <p>Fruit  <u>Muffin à la vanille et aux pépites de chocolat</u></p>
<p>« <u>INFORMATIONS</u> »</p>	
<p>VBF : Viande Bovine Française *Plat contenant du porc <u>En souligné</u> : Les choix de menus 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 19 au 23 mars 2018

LUNDI	MARDI
<p>Carottes à la marocaine Radis beurre</p> <p>Petit salé aux lentilles*  Paupiette de dinde à l'italienne Pommes noisettes Lentilles au jus </p> <p>Mimolette <u>Yaourt aux fruits</u></p> <p><u>Fruit</u> Oreillons d'abricots</p>	<p>Duo de choux Tomate vinaigrette</p> <p>Poisson pané Colin gratiné au fromage Légume Macaroni</p> <p><u>Coulommiers</u> Samos</p> <p><u>Fruit</u> <u>Moelleux aux pommes et caramel</u></p>
JEUDI	VENDREDI
<p>C'est le printemps !!!</p> 	<p>Endives et poires Tomates  t maïs</p> <p>Boulettes de bœuf  Palette de porc à la diable * Riz aux petits légumes Petits pois carottes</p> <p><u>Yaourt sucré</u> <u>Boursin nature</u></p> <p><u>Fruit</u> <u>Flan nappé caramel</u></p>
<p>« <u>INFORMATIONS</u> »</p> <p><u>Carottes à la marocaine</u> : carottes cuites, raisin sec, poivrons, cumin.</p> <p>VBF : Viande Bovine Française *Plat contenant du porc <u>En souligné</u> : Les choix de menus 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 26 au 30 mars 2018

LUNDI	MARDI
<p>Céleri Pamplemousse</p> <p>Filet de poulet basquaise Cassoulet*(pc) Cocos mijotés Riz</p> <p><u>Croc-lait</u> Yaourt sucré</p> <p>Fruit <u>Crème dessert chocolat</u></p>	<p>Betteraves vinaigrette Terrine de légumes mayonnaise</p> <p>Sauté de veau marengo Paleron de bœuf  Spaghetti Haricots verts persillés</p> <p>Petit suisse sucré <u>Rouy</u></p> <p>Fruit <u>Gâteau de semoule</u></p>
JEUDI	VENDREDI
<p>Carotte Salade verte</p> <p>Lasagnes bolognaise (pc)  Lasagne saumon</p> <p><u>St Paulin</u> Yaourt aux fruits</p> <p>Fruit <u>Pâtisserie</u></p>	<p>Salade Marco polo Feuilleté hot dog *</p> <p>Poisson meunière et citron Filet de hoki poêlé au beurre Duo de carottes Potatoes</p> <p><u>Gouda</u> Samos</p> <p><u>Fruit</u> Compote de pommes </p>
<p>« <u>INFORMATIONS</u> »</p> <p><u>Salade Marco Polo</u> : pates, surimi, poivrons mayonnaise</p> <p>VBF : Viande Bovine Française *Plat contenant du porc <u>En souligné</u> : Les choix de menus 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 02 au 06 avril 2018

LUNDI	MARDI
	<p>Tomate</p> <p>Escalope de poulet pané Pommes noisettes</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit </p>
JEUDI	VENDREDI
<p><u>Menu de Pâques</u></p> 	<p>Friand au fromage Galantine de volaille</p> <p>Marmite de poissons Beignets de calamars à la romaine, sauce tartare « maison » Gratin de pommes de terre Courgettes sautées</p> <p>Petit moulé <u>Yaourt à boire</u></p> <p><u>Fruit</u> <u>Pâtisserie</u></p>
<p>« <u>INFORMATIONS</u> »</p>	
<p>VBF : Viande Bovine Française *Plat contenant du porc <u>En souligné</u> : Les choix de menus 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 09 au 13 avril 2018

LUNDI	MARDI
<p><i>Salade de haricots verts</i> <i>Betteraves vinaigrette</i></p> <p><i>Confit de poulet</i> <i>Jambon cornichons*</i> <i>Légumes</i> <i>Coquillettes</i></p> <p><u>Edam</u> <i>Yaourt sucré</i></p> <p><u>Fruit</u>  <i>Arlequin de fruits</i></p>	<p><i>Salade Coleslow</i> <i>Terrine de maquereau aux aromates</i></p> <p><i>Aiguillettes de saumon meunière</i> <i>Pavé de merlu sauce tomate et basilic</i> <i>Gnocchi</i> <i>Pommes vapeurs persillés</i></p> <p><u>Yaourt aromatisé</u> <u>Rondelé au bleu</u></p> <p><u>Fruit</u> <u>Liégeois vanille</u></p>
JEUDI	VENDREDI
<p><i>Salade verte et chèvre chaud</i></p> <p><i>Couscous boulettes et merguez (pc)</i></p> <p><i>Glace</i></p> 	<p><i>Macédoine de légumes vinaigrette</i> <i>Salade fermière</i></p> <p><i>Beignets de poissons et ketchup</i> <i>Paupiette de veau au velouté de tomate</i> <i>Riz</i>  <i>Ratatouille et pommes de terre</i></p> <p><i>Carré de l'Est</i> <u>Fromage frais sucré</u></p> <p><u>Fruit</u> <i>Compote biscuitée</i></p>

« INFORMATIONS »

Salade coleslaw : Carottes, chou blanc, mayonnaise.

Salade fermière : Pdt, tomates, haricots verts, jambon de dinde.

Salade d'haricots verts : haricots verts, mais, olives

VBF : Viande Bovine Française

*Plat contenant du porc

En souligné : Les choix de menus conformes au plan alimentaire





« Votre traiteur vous souhaite un très bon
appétit »

armor cuisine

La cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine 30 avril au 04 mai 2018

LUNDI	MARDI
<p>Melon Pamplemousse</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce bourgeoise Sauté de porc caramélisé* Macaroni Pommes sautées</p> <p>Yaourt aromatisé <u>St Bricet</u></p> <p>Fruit <u>Compote de pommes</u></p>	
JEUDI	VENDREDI
<p>Terrine de saumon sauce cocktail Chou rouge aux pommes Granny</p> <p>Sauté de veau aux champignons  Fricadelle de bœuf au fromage  Légumes du pot Pommes vapeur</p> <p><u>Yaourt aux fruits</u> Babybel</p> <p>Fruit <u>Pâtisserie</u></p>	<p>Feuilleté hot-dog* Tranche de Surimi mayonnaise</p> <p>Filet de colin beurre blanc Poisson pané Haricots verts Petits pois carottes</p> <p>Chante neige <u>Petit suisse aux fruits</u> </p> <p><u>Fruit</u> Riz au lait</p>

« INFORMATIONS »

Légumes du pot : Carottes, navets, pdt

VBF : Viande Bovine Française

**Plat contenant du porc*

En souligné : Les choix de menus conformes au plan alimentaire

« Votre traiteur vous souhaite un très bon
appétit »