

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 04 au 08 novembre 2019

LUNDI	MARDI
<p>Œuf dur (mayonnaise en dosette)</p> <p>Sauté de veau aux olives</p> <p>Coquillettes</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de riz</p> <p>Filet de colin meunière citronné</p> <p>Pommes vapeur</p> <p><u>Fromage frais fruité</u></p> <p><u>Fruit</u> </p>
MERCREDI	JEUDI
<p></p>	<p>Tarte aux trois fromages</p> <p>Boulettes de bœuf façon kefta</p> <p>Petits pois carottes</p> <p><u>Camembert</u> </p> <p><u>Banane</u></p>
VENREDI	INFORMATIONS
<p>Saucisson sec *</p> <p>Paupiette de veau à la provençale</p> <p>Légumes wok </p> <p>Petit Louis</p> <p><u>Raisin</u></p>	<p><u>Salade vendéenne</u> : chou blanc, emmental, dés de dinde</p> <p><u>Salade de cœurs de palmier</u> : cœurs de palmier, pommes de terre, tomates, maïs.</p> <p><u>Légumes wok</u> : Brocolis, julienne de légumes, germes de soja</p> <p><u>Tagine de poisson</u> : Poisson, pommes de terre, carottes, olives, citrons confits</p> <p><u>Salade de riz</u> : Riz, thon, tomates, olive</p> <p><u>Façon kefta</u> : Tomates, oignons, huile d'olive, menthe, persil, coriandre.</p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></p> <p> : Viande bovine française</p> <p> : Produit local</p> <p>* : Plat contenant du porc</p> <p><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 11 au 15 novembre 2019

LUNDI	MARDI
 <p>Cérémonie du 11 Novembre</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Lasagnes bolognaise (pc) </p> <p>Samos</p> <p>Compote de pommes  </p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><u>Croustillant de fromage et salade verte</u></p> <p><u>Veggy Burger multicéréales</u></p> <p><u>Purée de patate douce</u></p> <p><u>Yaourt fermier</u>   et <u>Muesli</u></p>
VENREDI	INFORMATIONS
<p><u>Pomelos en quartiers</u></p> <p><u>Nuggets de poisson et ketchup</u></p> <p><u>Gratin de chou-fleur</u></p> <p><u>Cantadou</u></p> <p><u>Galettes pur beurre</u></p>	<p><u>Salade de pois chiches</u> : Pois chiches, concombres, tomates, poivrons, olives noires</p> <p><u>Veggy Burger</u> : carottes, salsifis, oignons, pommes de terre, blé, riz, seigle, orge, persil, ail, basilic.</p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></p> <p> : Viande bovine française</p> <p> : Produit local</p> <p>* : Plat contenant du porc</p> <p><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 novembre 2019

LUNDI	MARDI
<p>Saucisson à l'ail*</p> <p>Escalope de poulet à la tomate</p> <p>Farfalle</p> <p><u>Fromage frais sucré</u></p> <p><u>Fruit</u> </p>	<p>Carottes râpées à la ciboulette  </p> <p>Brandade de poisson (pc) </p> <p>Fromage fouetté</p> <p><u>Ile flottante</u></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Pizza</p> <p>Boulettes de bœuf à la tomate </p> <p>Gratin d'épinards</p> <p><u>Kiri</u></p> <p><u>Banane</u></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade de légumes à l'italienne</p> <p>Poisson poêlé au beurre</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt sucré </p> <p><u>Mousse au chocolat</u></p>	<p><u>Salade de pâtes</u> : Pâtes, mais, basilic, huile d'olive</p> <p><u>Salade de légumes à l'italienne</u> : Brocolis, fenouil, carottes, haricots plats.</p> <p><u>Mijoté de légumes</u> : Chou-fleur, courgettes, petits pois, carottes.</p> <p><u>Sauté de lapin à la cocotte</u> : Champignons, oignons grelots, crème fraîche, bouquet garni</p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></p> <p> : Viande bovine française</p> <p> : Produit local</p> <p>* : Plat contenant du porc</p> <p><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 25 novembre au 29 novembre 2019

LUNDI	MARDI
<p><i>Betteraves au cumin</i></p> <p><i>Sauté de bœuf sauce cornichons </i></p> <p><i>Macaroni</i></p> <p><i>Rondelet au sel de Guérande</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i><u>Œuf dur mayonnaise</u> </i></p> <p><i><u>Bouchées de riz façon thai</u></i></p> <p><i><u>Lentilles vertes du Puy</u> </i></p> <p><i><u>Buchette</u></i></p> <p><i><u>Tarte normande</u></i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Couscous (boulette, merguez) (pc) </i></p> <p><i>Semoule</i></p> <p><i><u>Mimolette</u></i></p> <p><i><u>Poire au chocolat</u></i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Salade piémontaise </i></p> <p><i>Filet de colin meunière</i></p> <p><i>Purée de potimarron </i></p> <p><i><u>Fromage frais aromatisé</u></i></p> <p><i><u>Banane</u></i></p>	<p><i><u>Salade croquante</u> : radis, carottes, céleri</i></p> <p><i><u>Légumes variés</u> : Haricots plats, courgettes, navets, poivrons, céleri</i></p> <p><i><u>Tarte à la du Barry</u> : Emmental, chou-fleur</i></p> <p> : <i>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</i></p> <p> : <i>Viande bovine française</i></p> <p> : <i>Produit local</i></p> <p>* : <i>Plat contenant du porc</i></p> <p><i>En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire</i></p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

MENUS

Semaine du 02 au 06 décembre 2019

LUNDI	MARDI
<p>Saucisson sec *</p> <p>Blanquette de veau</p> <p>Riz</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Quiche lorraine*</p> <p>Rissolette de veau</p> <p>Gratin d'endives au parmesan</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Fruit </p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Salade de quinoa </p> <p>Aiguillettes de poulet sauce forestière</p> <p>Chou-fleur au fromage</p> <p>Rouy</p> <p>Compote de poire</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Surimi mayonnaise </p> <p>Feuilleté de saumon à l'oseille</p> <p>Haricots plats à la tomate</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p><u>Salade de quinoa</u> : Quinoa, concombre, surimi, persil</p> <p><u>Salade de maïs</u> : Maïs, tomates, thon, échalotes, basilic</p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></p> <p> : Viande bovine française</p> <p> : Produit local</p> <p>* : Plat contenant du porc</p> <p><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 09 au 13 décembre 2019

LUNDI	MARDI
<p>Pamplemousse</p> <p>Poulet rôti mariné  </p> <p>Flageolets et carottes</p> <p><u>Buchette</u></p> <p><u>Arlequin de fruits</u></p>	<p>Salade fleurette mimosa </p> <p>Filet de colin façon papillote </p> <p>Frites</p> <p><u>Fromage frais aromatisé</u> </p> <p><u>Fruit</u></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><u>Concombres à la crème</u> </p> <p><u>Lasagnes végétariennes (pc)</u></p> <p><u>Rondelé au sel de Guérande</u></p> <p><u>Muffin</u></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salami *</p> <p>Grignotine de porc à la moutarde*</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p><u>Yaourt nature</u> </p> <p>Gaufre liégeoise</p>	<p><u>Salade fleurette mimosa</u> : chou-fleur, brocolis, œuf dur</p> <p><u>Salade Baltique</u> : macédoine de légumes, olives, crevettes, surimi, mayonnaise</p> <p><u>Salade de montagne</u> : endives, laitue, pommes, noix, chèvre</p> <p><u>Fish and chips</u> : Poisson pané, frites et sauce tartare.</p> <p><u>Lasagnes végétariennes</u> : Tofu bio « Français », fromage, tomates, paprika</p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></p> <p> : Viande bovine française</p> <p> : Produit local</p> <p>* : Plat contenant du porc</p> <p><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 16 au 20 décembre 2019

LUNDI	MARDI
<p>Feuilleté hot-dog*</p> <p>Bœuf bourguignon (pc)  </p> <p>Carottes persillées</p> <p><u>Fromage frais aromatisé</u></p> <p><u>Fruit</u></p>	<p>Concombre bulgare </p> <p>Steak haché sauce au fromage </p> <p>Macaroni au beurre</p> <p>Petit suisse </p> <p><u>Banane sauce chocolat</u></p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p>Repas de Noël</p> 
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade verte  et croûtons</p> <p>Pépites de colin aux trois céréales</p> <p>Epinards à la crème</p> <p><u>Pointe de brie</u></p> <p><u>Quatre-quarts</u></p>	<p><u>Petits pois à l'étouffée</u> * : Lardons, salade verte, oignons</p> <p><u>Sauté de veau gremolata</u> : Pulpe de tomate, ail, huile d'olives, citron, zeste d'orange</p> <p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</p> <p> : Viande bovine française</p> <p> : Produit local</p> <p>* : Plat contenant du porc</p> <p><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »