

# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS

Semaine du 04 au 08 janvier 2021

LUNDI	MARDI
<p>Pamplemousse</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Courgettes et pommes de terre</p> <p>Yaourt aromatisé  Fruit</p>	<p><b>Menu Végétarien</b></p> <p><u>Salade de montagne</u></p> <p><u>Tomate farcie veggi 's</u></p> <p><u>Riz</u></p> <p><u>Mousse au chocolat</u></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><u>Salade verte vinaigrette balsamique</u></p> <p>Parmentier de canard (pc) </p> <p>Galette des rois </p> 
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Filet de colin meunière</p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Tome noire</p> <p><u>Fruit</u> </p>	<p><u>Salade de montagne</u> : endives, salade verte, emmental, croutons, noix.</p> <p><u>Pot-au-feu</u> : bœuf, carottes, navets, pdt, chou vert.</p> <p><u>Légumes du pot</u> : carottes, navets, pdt.</p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement 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 janvier 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Riz à la mexicaine</i></p> <p><i>Bœuf aux carottes (pc)</i> </p> <p><i>Carottes au jus</i></p> <p><u><i>Yaourt aux fruits mixés</i></u></p> <p><u><i>Compote de pommes</i></u></p>	<p><i>Chou blanc aux raisins sec</i> </p> <p><i>Sauté de dinde vallée d'Auge</i></p> <p><i>Spaghetti</i></p> <p><u><i>Emmental</i></u></p> <p><i>Eclair au chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p> <b>Menu Végétarien</b> </p> <p><u><i>Betteraves</i></u>  <i>mimosa</i></p> <p><u><i>Chili végétarien (pc)</i></u> </p> <p><u><i>Tartare nature</i></u></p> <p><u><i>Chocolat Liégeois</i></u></p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p><i>Crêpe au fromage</i></p> <p><i>Filet de hoki pané</i></p> <p><i>Haricots verts persillés</i></p> <p><u><i>Fromage frais aromatisé</i></u></p> <p><u><i>Quatre-quarts</i></u></p>	<p><u><i>Chili végétarien</i></u> : égrainé de blé, tomate, poivrons, haricots rouges, riz</p> <p><u><i>Riz à la mexicaine</i></u> : riz, concombre, maïs, jambon de dinde, vinaigrette</p> <p> : <b><i>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</i></b></p> <p> : <i>Viande bovine française</i></p> <p> : <i>Produit local</i></p> <p>* : <i>Plat contenant du porc</i></p> <p><u>En souligné</u> : <i>Les préconisations conformes au plan alimentaire</i></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 janvier 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Pomelos en quartier</i></p> <p><i>Rôti de dindonneau sauce forestière</i></p> <p><i>Coquillettes</i></p> <p><i><u>Fromage blanc nature</u></i></p> <p><i><u>Fruit</u></i></p>	<p><i>Carottes râpées</i> </p> <p><i>Dés de merlu aux graines de céréales</i></p> <p><i>Epinards à la crème</i></p> <p><i><u>Camembert</u></i> </p> <p><i><u>Gâteau basque</u></i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Rosini au thon</i> </p> <p><i>Colombo de veau (pc)</i>  </p> <p><i>Fromage frais aux fruits</i>  <i><u>Banane</u></i></p>
VENREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
 <p><i>Menu <b>Vegetarien</b></i></p> <p><i><u>Tarte aux trois fromages</u></i></p> <p><i><u>Green Burger</u></i></p> <p><i><u>Purée de potiron</u></i></p> <p><i><u>Compote de pommes fraises</u></i></p> 	<p><i><u>Salade Landaise</u></i> : salade verte, pdt, gésiers, tomates, maïs.</p> <p><i><u>Colombo de veau</u></i> : courgettes, pdt, tomates, sauce au curry.</p> <p><i><u>Rosini au thon</u></i> : Rosini(pates), thon, tomates</p> <p><i><u>Green Burger</u></i> : quinoa rouge, brocolis, petit pois, chou frisé</p> <p> : <b><i>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</i></b></p> <p> : <b><i>Viande bovine française</i></b></p> <p> : <b><i>Produit local</i></b></p> <p>* : <b><i>Plat contenant du porc</i></b></p> <p><b><i>En souligné</i></b> : 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 au 29 janvier 2021

LUNDI	MARDI
<p>Tomates et maïs</p> <p>Aiguillettes de poulet corn-flakes</p> <p>Ebly aux champignons</p> <p><u>Edam</u></p> <p><u>Fruit</u> </p>	<p>Concombres à la crème </p> <p>Burger de veau Chou-fleur et brocolis</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p><u>Compote de pommes</u></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><b>Menu Végétarien</b></p> <p><u>Salade coleslaw</u>  </p> <p><u>Couscous</u> </p> <p><u>« Boulettes » végétal (pc)</u></p> <p><u>Samos</u></p> <p><u>Mousse au chocolat</u></p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Nuggets de poisson Gratin dauphinois</p> <p><u>Fromage frais sucré</u> <u>Fruit</u></p>	<p><u>Bouquetière de légumes</u> : carottes, navets, haricots verts, chou-fleur, petits pois. <u>Couscous végétal</u> : boulettes de sarrasin, semoule et légumes.</p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement 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 1er au 05 février 2021

LUNDI	MARDI
<p>Endives  vinaigrette au miel</p> <p>Filet de poulet façon tandoori</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt aromatisé Fruit </p>	<p><i>Vive la Chandeleur!</i></p> <p>Crêpe jambon fromage *</p> <p>Emincé de bœuf aux oignons</p> <p>Haricots verts</p> <p>Crêpe au chocolat</p> 
MERCREDI	JEUDI
 	<p>Chou rouge aux pommes granny </p> <p>Hachis parmentier (pc)  </p> <p>Purée</p> <p>Vache qui rit Fruit </p>
VENREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p>Salade piémontaise </p> <p>Aiguillettes de saumon meunière Julienne de légumes</p> <p>Yaourt sucré  <u>Banane</u></p>	<p><u>Salade d'hiver</u> : salade verte, endives, noix, emmental.</p> <p><u>Salade fleurette</u> : chou-fleur, brocolis, œuf, vinaigrette.</p> <p><u>Façon tandoori</u> : poulet, yaourt nature, épice tandoori citron vert.</p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement 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 08 au 12 février 2021

LUNDI	MARDI
 <p><b>Menu Végétarien</b></p> <p><u>Samoussa aux légumes</u></p> <p><u>Nuggets de maïs</u></p> <p><u>Chou-fleur au fromage</u></p> <p><u>Compote de pommes</u> </p> 	<p>Tomate mimosa</p> <p>Cassolette de poissons</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p><u>Fruit</u> </p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Salade vénitienne </p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p><u>Edam</u></p> <p>Flan vanille</p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p>Pizza</p> <p>Feuilleté de poisson au beurre blanc</p> <p>Epinards à la crème</p> <p><u>Fromage frais sucré</u></p> <p>Cookies à la vanille et aux petites au chocolat</p>	<p><u>Cassolette de poissons</u> : poissons, carottes, poireaux, crème fraîche.</p> <p><u>Poêlée Victoria</u> : Petits pois, carottes, haricots plats, ananas</p> <p><u>Salade vénitienne</u> : pâtes torsadées, concombres, surimi, olives, mayonnaise.</p> <p><u>Haricots verts niçois</u> : haricots verts, tomate, olives, oignons rouges</p> <p> : <b>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</b></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 Ecoles IDF et Centres de loisirs PICARDIE

Semaine du 1<sup>er</sup> au 05 mars 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Salade parisienne</i> ☺</p> <p><i>Paupiette de dinde au jus</i></p> <p><i>Gratin de potiron</i></p> <p><i>Camembert</i> </p> <p><i>Compote de pommes</i></p>	<p><i>Carottes râpées</i>  ☺</p> <p><i>Filet de colin façon papillote</i></p> <p><i>Spaghetti</i></p> <p><i>Petit suisse aux fruits</i></p> <p><i>Fruit</i> </p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Salami*</i></p> <p><i>Boulettes de bœuf aux curry</i> </p> <p><i>Haricots verts persillés</i></p> <p><i>Fromage ovale</i></p> <p><i>Banane sauce chocolat</i></p>
VENREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p><i>Menu <b>Vegetarien</b></i></p> <p><i>Croustillants de mozzarella</i></p> <p><i>Omelette basquaise</i></p> <p><i>Coquillettes</i></p> <p><i>Fruit</i> </p>	<p><i>Salade parisienne</i> : Pdt, tomate, jambon de dinde</p> <p><i>Roti de dinde à la cocotte</i> : carottes, oignons grelot, champignons</p> <p>☺ : <i>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement 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><u>En souligné</u> : <i>Les préconisations conformes au plan alimentaire</i></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 mars 2021

LUNDI	MARDI
<p>Tarte au fromage</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce tomate</p> <p>Potatoes</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade Louisiane ☺</p> <p>Saucisse fumée*</p> <p>Lentilles au jus</p> <p><u>St Bricet</u></p> <p>Galette bretonne aux pépites de chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><b>Menu Végétarien</b></p> <p>Œuf dur  mayonnaise ☺</p> <p>Galette de riz, lentilles colombo</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Eclair au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Surimi mayonnaise</p> <p>Brandade de poissons (pc) ☺</p> <p>Purée</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p><u>Fruit</u></p>	<p><u>Salade Louisiane</u> : Maïs, haricots rouges, tomates</p> <p><u>Sauté de bœuf à l'ancienne</u> : oignons, champignons, carottes,</p> <p><u>Boulettes de volaille façon kefta</u> : Poulet, tomates, oignons, persil, menthe</p> <p><u>Galette de riz, lentilles colombo</u> : Riz, blé, lentilles, épice colombo, Blanc d'œuf, basilic, persil, cardamome.</p> <p> : <b>Produit local</b></p> <p> : <b>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</b></p> <p> : <b>Viande bovine française</b></p> <p>* : <b>Plat contenant du porc</b></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 15 au 19 mars 2021

LUNDI	MARDI
<p>Quiche lorraine*</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Jeunes carottes</p> <p>Tomme blanche</p> <p><u>Fruit</u> </p>	<p>Salade verte</p> <p>Spaghetti façon napolitaine (pc) </p> <p>Spaghetti</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p><u>Fondant au chocolat</u></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Pâté de campagne *</p> <p>Feuilleté de poisson beurre blanc</p> <p>Gratin d'épinards</p> <p><u>Brie</u></p> <p><u>Fruit</u></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p> <b>Menu Vegetarien</b></p> <p>Concombres  au yaourt </p> <p>Falafels à la sauce tomate</p> <p>Boulghour</p> <p>Compote de pommes et biscuit</p>	<p><u>Spaghetti façon napolitaine</u> : pâtes, viande hachée, compotée de tomate, fromage râpé.</p> <p><u>Salade paysanne</u> : pommes de terre, oignons, cornichons, tomates, poivrons, persil</p> <p> : Produit local</p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</u></p> <p> : Viande bovine française</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 22 au 26 mars 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Betteraves vinaigrette au miel</i></p> <p><i>Rôti de dinde</i> <i>Pommes sautées</i></p> <p><u>Yaourt aux fruits mixés</u> <u>Fruit</u> </p>	<p><i>Carottes râpées vinaigrette à l'orange</i>  </p> <p><i>Colin gratiné au fromage</i></p> <p><i>Macaroni</i></p> <p><u>Coulommiers</u></p> <p><u>Crème dessert chocolat</u></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Menu <b>Végétarien</b></i></p> <p><i>Salade verte</i> <i>vinaigrette à la crème et aux herbes</i></p> <p><u>Parmentier de légumes (pc)</u> </p> <p><u>Fromage blanc sucré</u> </p> <p><u>Cookies vanille et aux</u> <u>pépites de chocolat</u></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Salade de pâtes</i> </p> <p><i>Boulettes de bœuf sauce bourgeoise</i> </p> <p><i>Beignets de courgettes</i></p> <p><i>Mimolette</i></p> <p><i>Fruit</i> </p>	<p><u>Macédoine à la russe</u> : Macédoine, œuf dur, thon, mayonnaise <u>Yassa de poulet</u> : Pilon de poulet, tomate, gingembre, citron confit / riz <u>Parmentier de légumes</u> : Purée de pommes de terre, carottes, haricots rouge, fèves, poivrons, oignons, tomates <u>Sauce bourgeoise</u> : Légumes (carottes, oignons, céleri)</p> <p> : <i>Produit local</i></p> <p> : <i>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</i></p> <p> : <i>Viande bovine française</i></p> <p>* : <i>Plat contenant du porc</i></p> <p><u>En souligné</u> : <i>Les préconisations conformes au plan alimentaire</i></p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS

Semaine du 29 mars au 02 avril 2021

LUNDI	MARDI
<p>Salade de maïs au thon </p> <p>Tajine d'agneau aux fruits secs (pc) </p> <p>Semoule</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit </p>	<p> <b>Menu Végétarien</b> </p> <p>Tomates mozzarella</p> <p><u>Lasagnes à la provençale</u> (pc)</p> <p>Mousse au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
	
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Concombre à la crème </p> <p>Poisson pané</p> <p>Riz à la tomate</p> <p>Croc-lait</p> <p>Banane </p>	<p><b>« INFORMATIONS »</b></p> <p><u>Salade piémontaise</u> : Pommes de terre, tomates, jambon de dinde, poivrons, olives, cornichons, œuf dur, mayonnaise</p> <p><u>Tajine d'agneau aux fruits secs</u> : Agneau, pruneaux, abricots secs, amandes / semoule</p> <p><u>Lasagnes à la provençale</u> : Pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental</p> <p> : Produit local</p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</u></p> <p> : Viande bovine française</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 05 au 09 avril 2021

LUNDI	MARDI
	<p><i>Betteraves vinaigrette</i></p> <p><i>Cordon bleu</i></p> <p><i>Haricots verts persillés</i></p> <p><i>St Môret</i></p> <p><i>Compote de pommes</i> </p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p><i>Menu <b>Végétarien</b></i></p> <p><i>Salade Marco Polo</i></p> <p><i>Pizza au fromage et salade verte (pc)</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i></p> <p><i>Pâtisserie</i></p> 
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Roulade de volaille aux olives</i></p> <p><i>Beignets de calamars et sauce tartare</i> <i>Fusilli</i></p> <p><i>Yaourt à boire</i> <i>Banane</i> </p>	<p><i>Mijoté de légumes du jardin</i> : Carottes, haricots plats, chou-fleur</p> <p><i>Salade Marco Polo</i> : Pâtes, surimi, poivrons, mayonnaise, persil</p> <p> : <i>Produit local</i></p> <p> : <i>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</i></p> <p> : <i>Viande bovine française</i></p> <p>* : <i>Plat contenant du porc</i></p> <p><i>En souligné</i> : 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 avril 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>Œuf dur (mayonnaise en dosette)</p> <p>Curry de lentilles (pc)</p> <p>Yaourt nature au sucre de canne</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade coleslaw  </p> <p>Escalope de poulet pané</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit </p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Salade fermière </p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p><u>Fromage frais sucré</u></p> <p>Chocolat liégeois</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Carottes râpées  </p> <p>Aiguillettes de saumon meunière</p> <p>Pommes vapeur persillées</p> <p><u>Yaourt aromatisé</u></p> <p>Fruit </p>	<p><u>Salade brésilienne</u> : Pdt, cœurs de palmier, tomates, petits pois, maïs</p> <p><u>Salade fermière</u> : Pdt, tomates, haricots verts, jambon de dinde.</p> <p><u>Sauce nordique</u> : Crème fraîche, aneth</p> <p><u>Curry de lentilles</u> : Lentilles, carottes, petits pois, pommes de terre, oignons, persil.</p> <p> : Produit local</p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</u></p> <p> : Viande bovine française</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 »