

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 06 au 10 mai 2019

LUNDI	MARDI
<p>Tomate mozzarella</p> <p>Paupiette de veau à la crème Tortis tricolores</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Compote de pommes </p>	<p>Betteraves à l'échalotte</p> <p>Poisson meunière et citron Potatoes</p> <p>Vache qui rit</p> <p><u>Fruit</u></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Taboulé </p> <p>Boulettes d'agneau à l'indienne Carottes au beurre</p> <p><u>Pont-l'évêque</u></p> <p>Arlequin de fruits</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Crêpe au fromage</p> <p>Sauté de poulet thai</p> <p>Légumes façon wok </p> <p><u>Yaourt sucré</u></p> <p><u>Fruit</u> </p>	<p><u>Haricots verts niçois</u> : Tomate, olives, oignons, basilic.</p> <p><u>Poêlée de légumes façon wok</u> : brocolis, julienne de légumes, haricots verts, champignons, pousses de soja, sésame.</p> <p> : Plat fait maison</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 »

MENUS

Semaine du 13 au 17 mai 2019

LUNDI	MARDI
<p>Quiche Lorraine *</p> <p>Goulasch de bœuf à la hongroise  </p> <p>Haricots verts</p> <p><u>Petit suisse sucré</u> </p> <p><u>Fruit</u></p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Steak haché de bœuf sauce au fromage</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p><u>Pâtisserie</u></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Salade Marco Polo</p> <p>Sauté de poulet basquaise</p> <p>Chou-fleur et brocolis</p> <p><u>Yaourt au sucre de canne</u></p> <p><u>Banane</u></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomates et maïs</p> <p>Nuggets de poissons</p> <p>Epinards à la crème</p> <p><u>Buchette</u></p> <p><u>Riz au lait</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, céleri, paprika.</p> <p><u>Assiette de crudités</u> : Salade verte, tomates, concombres, oignons rouges</p> <p> : Plat fait maison</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 20 au 24 mai 2019

LUNDI	MARDI
<p>Melon</p> <p>Chipolatas grillées*</p> <p>Pommes sautées</p> <p><u>Fromage frais aux fruits</u> </p> <p><u>Fruit</u></p>	<p>Concombres à la crème</p> <p>Lasagnes au saumon (pc)</p> <p>Saint-Môret</p> <p><u>Compote biscuitée</u></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Tarte au fromage</p> <p>Sauté de veau marengo</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Six de Savoie</p> <p><u>Fruit</u> </p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p><u>Mousse au citron</u></p>	<p><u>Salade mixte (Garniture)</u> : salade verte et tomates</p> <p><u>Salade grecque</u> : concombres, tomates, féta, olives, oignons rouges.</p> <p> : Plat fait maison</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 27 au 31 mai 2019

LUNDI	MARDI
<p>Pastèque</p> <p>Aiguillettes de poulet à l'orientale Coquillettes</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p><u>Crème dessert chocolat</u> </p>	<p><u>Salade de riz au thon</u></p> <p><u>Paupiette de dinde au jus</u></p> <p><u>Légumes du jardin</u></p> <p><u>Coulommiers</u></p> <p><u>Fruit</u></p>
MERCREDI	JEUDI
	
VENDREDI	« INFORMATIONS »
	<p><u>Salade alsacienne*</u> : chou blanc, pommes de terre, oignons, cervelas, persil.</p> <p><u>Légumes du jardin</u> : Carottes, navets, poireaux, Cocos</p> <p> : Plat fait maison  : Viande bovine française * : Plat contenant du porc <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 03 au 07 juin 2019

LUNDI	MARDI
<p>Melon</p> <p>Escalope de poulet basquaise</p> <p>Potatoes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p><u>Flan nappé caramel</u></p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Boulettes d'agneau aux fruits secs</p> <p>Semoule au beurre</p> <p><u>Vache qui rit</u></p> <p><u>Fruit</u> </p>
MERCDREDI	JEUDI
	<p>Salade fraîcheur</p> <p>Chili con carne (pc) </p> <p>Riz</p> <p><u>Carré de l'Est</u></p> <p><u>Compote pommes-coing</u></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Œufs dur mayonnaise </p> <p>Filet de lieu frais à la niçoise « pêche Française »</p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Brebicrême</p> <p>Arlequin de fruits</p>	<p><u>Salade surprise</u> : Pates, tomates, maïs, mayonnaise</p> <p><u>Salade fraîcheur</u> : Concombres, radis, tomates, maïs</p> <p> : Plat fait maison</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 10 au 14 juin 2019

LUNDI	MARDI
 <p>Encore Un Lundi</p>	<p><i>Betteraves vinaigrette</i></p> <p><i>Cordon bleu</i></p> <p><i>Haricots verts</i></p> <p><i>Fromage blanc sucré</i></p> <p><i>Fruit</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Pastèque</i></p> <p><i>Couscous boulettes / merguez (pc) </i></p> <p><i>Semoule aux raisins secs</i></p> <p><i><u>Buchette</u></i></p> <p><i><u>Fruit</u> </i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Feuilleté hot dog*</i></p> <p><i>Hoki poêlé au beurre</i></p> <p><i>Poêlée de légumes</i></p> <p><i>Fromage frais aromatisé</i></p> <p><i><u>Fruit</u> </i></p>	<p><i><u>Sauté de poulet tandoori</u> : Poivrons, oignons, tomates, crème fraîche, épice tandoori</i></p> <p> : Plat fait maison</p> <p> : Viande bovine française</p> <p>* : Plat contenant du porc</p> <p><i><u>En souligné</u> : 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 17 au 21 juin 2019

LUNDI	MARDI
<p>Crêpe au fromage</p> <p>Roti de veau au jus Haricots beurre</p> <p>Yaourt sucré </p> <p><u>Compote de pommes (stock)</u></p>	<p>Concombres bulgares</p> <p>Raviolis gratinés au fromage (pc) (stock) </p> <p><u>Fromage frais aromatisé</u></p> <p><u>Tarte aux fruits</u></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Melon</p> <p>Mixed grill*</p> <p>Taboulé </p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Cookies</p> 
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Betteraves vinaigrette (stock)</p> <p>Filet de colin pané</p> <p>Courgettes à la tomate gratinées</p> <p><u>Cheddar</u></p> <p><u>Fruit</u> </p>	<p><u>Gratin de légumes du jardin</u> : Poireaux, carottes, courgettes, petits pois</p> <p><u>Mixed grill*</u>: chipolatas et merguez</p> <p><u>Salade composée</u> : salade verte, tomates, maïs, oignons rouges</p> <p><u>Salade di Capri</u> : pâtes, haricots verts, tomates, fenouil, oignons.</p> <p> : Plat fait maison</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 24 au 28 juin 2019

LUNDI	MARDI
<p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Aiguillettes de poulet au gingembre</i></p> <p><i>Fusilli au beurre</i></p> <p><u>Yaourt aux fruits</u></p> <p><u>Fruit</u> </p>	<p><i>Salade coleslaw</i></p> <p><i>Pépites de lieu aux céréales et sauce tartare</i></p> <p><i>Frites</i></p> <p><u>Croc'lait</u></p> <p><u>Eclair au chocolat</u></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p> <i>Quiche lorraine*</i></p> <p><i>Rôti de bœuf froid cornichons</i> </p> <p><i>Salade 4 saisons</i></p> <p><u>Brie</u></p> <p><u>Fruit</u></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Tomate vinaigrette</i></p> <p><i>Filet de poulet rôti</i></p> <p><i>Ratatouille et pommes de terre</i></p> <p><i>Petit suisse aux fruits</i></p> <p><u>Compote de poires</u></p>	<p><u>Salade du pêcheur</u> : Pdt, moules, crevettes, mayonnaise</p> <p><u>Salade mixte</u> : Salade verte, tomates</p> <p><u>Sauce chasseur</u> : Echalotes, champignons, persil, estragon</p> <p><u>Salade 4 saisons</u> : Haricots verts, carottes, tomates, maïs, haricots rouges.</p> <p> : Plat fait maison</p> <p> : Viande bovine française</p> <p>* : Plat contenant du porc</p> <p>En souligné : 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 01 au 05 juillet 2019

LUNDI	MARDI
<p><i>Œuf dur (mayonnaise en dosette)</i></p> <p><i>Nuggets de volaille</i></p> <p><i>Coquillettes au beurre</i></p> <p><i><u>Tomme noire</u></i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Pomelos en quartiers</i></p> <p><i>Boulettes de bœuf aux fruits secs </i></p> <p><i>Beignets de chou-fleur</i></p> <p><i><u>Yaourt sucré</u> </i></p> <p><i>Marbré au chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Carottes râpées</i></p> <p><i>Paella * (pc)</i></p> <p><i>Riz safrané</i></p> <p><i><u>Fromage ovale</u></i></p> <p><i>Fruit </i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p> <i>Melon</i></p> <p><i>Jambon*</i></p> <p><i>Chips</i></p> <p><i>Camembert</i></p> <p><i>Pâtisserie</i></p> 	<p><i><u>Salade de l'Ouest</u> : Fonds d'artichauts, maïs, tomates, salade verte</i></p> <p><i><u>Salade comtoise</u> : Chou blanc, jambon de dinde, emmental</i></p> <p> : <i>Plat fait maison</i></p> <p> : <i>Viande bovine française</i></p> <p>* : <i>Plat contenant du porc</i></p> <p>En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »