

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 09 au 13 mars 2020

LUNDI	MARDI
<p>Tarte au fromage</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce tomate Coquillettes</p> <p>Petit suisse aux fruits Fruit</p>	<p>Salade Louisiane</p> <p>Steak haché de veau Lentilles au jus</p> <p><u>St Bricet</u></p> <p>Galette bretonne</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Menu Végétarien</p> <p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Pâtisserie</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade de radis aux abricots secs </p> <p>Brandade de poisson (pc) </p> <p>Purée</p> <p><u>Yaourt aromatisé</u> <u>Fruit</u></p>	<p><u>Salade Louisiane</u> : Maïs, haricots rouges, tomates</p> <p> : <i>Produit local</i></p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></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 16 au 20 mars 2020

LUNDI	MARDI
<p>Quiche lorraine*</p> <p>Rôti de veau Jeunes carottes confites</p> <p><u>Fromage blanc sucré</u> <u>Fruit</u> </p>	<p>Salade verte</p> <p>Steak haché  Frites</p> <p><u>Buchette</u></p> <p><u>Tarte aux fruits</u></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Pâté de campagne *</p> <p>Filet de lieu frais sauce provençale Gratin d'épinards</p> <p><u>Brie</u>  <u>Fruit</u></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p>Menu Végétarien</p> <p>Concombres au yaourt</p> <p>Falafels à la sauce tomate</p> <p>Boulghour</p> <p>Compote de pommes</p> 	<p><u>Spaghetti façon napolitaine</u> : pâtes, viande hachée, compotée de tomate, fromage râpé.</p> <p> : Produit local</p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et luayounaises 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 23 au 27 mars 2020

LUNDI	MARDI
<p>Radis beurre</p> <p>Rôti de dinde Pommes sautées</p> <p><u>Yaourt aux fruits mixés</u> <u>Fruit</u> </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette à l'échalote </p> <p>Colin gratiné au fromage Gratin dauphinois</p> <p><u>Coulommiers</u></p> <p><u>Crème dessert chocolat</u></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Menu Végétarien</p> <p>Salade verte vinaigrette à la crème et aux herbes</p> <p>Parmentier de légumes (pc) </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Cookies vanille et aux pépites de chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade de pâtes</p> <p>Boulettes de bœuf sauce bourgeoise </p> <p>Beignets de brocolis</p> <p><u>Petit suisse sucré</u></p> <p><u>Flan nappé caramel</u></p>	<p><u>Macédoine à la russe</u> : Macédoine, œuf dur, thon, mayonnaise</p> <p><u>Yassa de poulet</u> : Pilon de poulet, tomate, gingembre, citron confit / riz</p> <p><u>Parmentier de légumes</u> : Purée de pommes de terre, carottes, haricots rouge, fèves, poivrons, oignons, tomates</p> <p><u>Sauce bourgeoise</u> : Légumes (carottes, oignons, céleri)</p> <p> : Produit local</p> <p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites 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 30 mars au 03 avril 2020

LUNDI	MARDI
<p>Pamplemousse</p> <p>Tajine d'agneau aux fruits secs (pc) </p> <p>Semoule</p> <p><u>Gouda</u></p> <p>Fruit </p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Tomates mozzarella</p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Compote de pommes</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Salade verte </p> <p>Pizza au fromage garnie (pc)</p> <p><u>St Paulin</u></p> <p><u>Pâtisserie</u></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade Marco Polo </p> <p>Filet de hoki poêlé au beurre</p> <p>Printanière de légumes</p> <p><u>Croc-lait</u></p> <p><u>Banane</u></p>	<p><u>Salade piémontaise</u> : Pommes de terre, tomates, jambon de dinde, poivrons, olives, cornichons, œuf dur, mayonnaise</p> <p><u>Salade Marco Polo</u> : Pâtes, surimi, poivrons, mayonnaise</p> <p><u>Salade croquante</u> : Carottes, radis, chou blanc</p> <p><u>Tajine d'agneau aux fruits secs</u> : Agneau, pruneaux, abricots secs, amandes / semoule</p> <p><u>Pizza au fromage garnie</u> : Pizza + salade de pommes de terre, dès de poulet, mais, tomate, poivrons, échalote.</p> <p> : Produit local</p> <p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites 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 Ecoles IDF et Centres de Loisirs Picardie

Semaine du 20 au 24 avril 2020

LUNDI	MARDI
 <p>Menu Végétarien</p> <p>Tomates vinaigrette balsamique</p> <p>Pané fromager</p> <p>Carottes au beurre</p> <p>Banane</p> 	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Saucisse de volaille</p> <p>Pommes de terre en quartiers</p> <p><u>Yaourt sucré</u></p> <p><u>Fruit</u> </p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Rissolette de veau</p> <p>Gratin de chou-fleur</p> <p><u>Petit suisse sucré</u></p> <p><u>Fruit</u> </p>
 VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Concombres vinaigrette </p> <p>Colin meunière et citron</p> <p>Epinards à la crème</p> <p><u>Camembert</u></p> <p><u>Gâteau marbré au chocolat</u></p>	<p><u>Salade du Puy</u> : lentilles, carottes, maïs, échalote</p> <p> : <i>Produit local</i></p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></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>

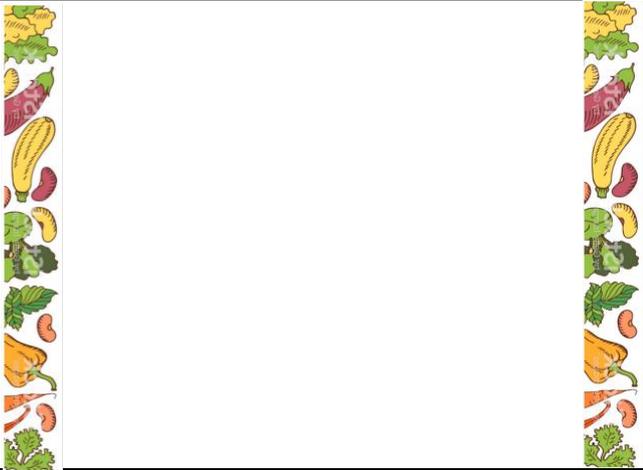
« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 27 avril au 01 mai 2020

LUNDI	MARDI
<p>Tarte provençale</p> <p>Sauté de poulet</p> <p>Macaroni</p> <p><u>Yaourt aromatisé</u> <u>Fruit</u> </p>	<p>Radis beurre</p> <p>Nuggets de poisson et ketchup</p> <p>Riz</p> <p>Société crème</p> <p><u>Pâtisserie</u></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Saucisson sec *</p> <p>Boulettes de bœuf à la tomate </p> <p>Poêlée forestière</p> <p>Fromage frais aromatisé <u>Fruit</u> </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
	<p><u>Tomate antiboise</u> : Thon et poivrons</p> <p><u>Salade grecque</u> : Concombres, tomates, féta, olives noires et vertes.</p> <p><u>Tortilla au fromage</u> : Pdt, oignons, fromage</p> <p> : <u>Produit local</u></p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></p> <p> : <u>Viande bovine française</u></p> <p>* : <u>Plat contenant du porc</u></p> <p><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »