

# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS

Semaine du 06 au 10 janvier 2020

LUNDI	MARDI
<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Pommes vapeur persillées</p> <p>Yaourt aromatisé Fruit</p>	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p><u>Salade de montagne</u></p> <p><u>Lasagnes à la provençale (pc)</u></p> <p><u>Boursin nature</u></p> <p><u>Mousse au chocolat</u></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Salade verte vinaigrette balsamique</i></p> <p>Parmentier de canard (pc) </p> <p>Galette des rois </p> 
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p><i>Œuf dur mayonnaise</i></p> <p><i>Filet de colin meunière</i> <i>Beignets de chou-fleur</i></p> <p><u>Petit suisse aux fruits</u> Fruit </p>	<p><u>Macédoine à la russe</u> : légumes, thon, œuf dur, mayonnaise.</p> <p><u>Salade de montagne</u> : endives, salade verte, noix, raisins secs</p> <p><u>Lasagnes à la provençale</u> : Pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental</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 13 au 17 janvier 2020

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>Yaourt aux fruits mixés</u></p> <p><u>Compote de pommes</u></p>	<p><i>Chou blanc à la japonaise</i> </p> <p><i>Sauté de dinde vallée d'Auge</i></p> <p><i>Spaghetti</i></p> <p><u>Emmental</u></p> <p><i>Eclair au chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p> <i>Menu Végétarien</i> </p> <p><u>Betteraves mimosa</u> </p> <p><u>Chili végétarien (pc)</u> </p> <p><u>Tartare aux noix</u></p> <p><u>Chocolat Liégeois</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>Fromage frais aromatisé</u></p> <p><i>Banane</i> </p>	<p><u>Chili végétarien</u> : égrainé de blé, tomate, poivrons, haricots rouges, riz</p> <p><u>Chou blanc à la japonaise</u> : soja, sésame, sauce nuoc-mâm</p> <p><u>Riz à la mexicaine</u> : riz, concombre, maïs, jambon de dinde, vinaigrette</p> <p> : <b>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</b></p> <p> : <b>Viande bovine française</b></p> <p> : <b>Produit local</b></p> <p>* : <b>Plat contenant du porc</b></p> <p><u>En souligné</u> : <b>Les préconisations conformes au plan alimentaire</b></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 janvier 2020

LUNDI	MARDI
<p><i>Radis beurre</i></p> <p><i>Saucisses de Strasbourg*</i></p> <p><i>Crozets au beurre</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>Pâté en croute de volaille</i></p> <p><i>Colombo de veau (pc)</i>  </p> <p><i>Fromage frais aux fruits</i> </p> <p><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>Gratin de potiron</u></i></p> <p><i><u>Yaourt à la vanille</u></i></p> <p><i><u>Galettes au beurre</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> : <i><u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></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><u>En souligné</u></i> : <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 au 31 janvier 2020

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>Compotes 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 merguez » végétal (pc)</u></p> <p><u>Tartare ail et fines herbes</u></p> <p><u>Mousse au chocolat</u></p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
 <p><i>C'est la Chandeleur</i></p>	<p><u>Bouquetière de légumes</u> : carottes, navets, haricots verts, chou-fleur, petits pois.</p> <p><u>Couscous végétal</u> : boulettes et merguez végétal, semoule et légumes.</p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></p> <p> : Viande bovine française</p> <p> : <u>Produit local</u></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 03 au 07 février 2020

LUNDI	MARDI
<p><i>Quiche lorraine*</i></p> <p><i>Sauté de dinde aux olives</i></p> <p><i>Semoule</i></p> <p><i><u>Pont-l'évêque</u></i></p> <p><i>Fruit </i></p>	<p><i>Menu <b>Vegetarien</b></i></p> <p><i><u>Salade surprise</u></i></p> <p><i><u>Steak de blé sauce basquaise</u></i></p> <p><i><u>Haricots verts</u></i></p> <p><i><u>Mimolette</u></i></p> <p><i><u>Brownies</u></i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Chou rouge aux pommes granny</i></p> <p><i>Hachis parmentier (pc)  </i></p> <p><i><u>Maroilles</u></i></p> <p><i>Fruit </i></p>
VENREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p><i>Salade piémontaise </i></p> <p><i>Hoki poêlé au beurre</i></p> <p><i>Duo de carottes</i></p> <p><i><u>Yaourt sucré </u></i></p> <p><i><u>Banane</u></i></p>	<p><i><u>Salade d'hiver</u> : salade verte, radis, noix, emmental</i></p> <p><i><u>Salade surprise</u> : pâtes, tomates, maïs, mayonnaise.</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><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 Ecoles IDF et Centres de loisirs PICARDIE

Semaine du 24 au 28 février 2020

LUNDI	MARDI
<p><i>Macédoine vinaigrette</i></p> <p><i>Paupiette de veau à la tomate</i></p> <p><i>Riz aux oignons</i></p> <p><u><i>Yaourt aux fruits mixés</i></u></p> <p><i>Liégeois vanille</i></p>	 <p><i>Menu <b>Vegetarien</b></i></p> <p><u><i>Tomates vinaigrette au miel</i></u></p> <p><u><i>Raviolini ricotta et épinards (pc)</i></u></p> <p><u><i>Yaourt nature</i></u></p> <p><u><i>Tarte au flan</i></u></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Chou blanc vinaigrette</i> ☞</p> <p><i>Tagliatelle au saumon (pc)</i> ☞ ☞</p> <p><i>Tomme blanche</i></p> <p><u><i>Fruit</i></u> </p>
VENREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p><i>Salade de crudités vinaigrette à l'estragon</i></p> <p><i>Boulettes de bœuf mironton</i> </p> <p><i>Boulghour</i></p> <p><u><i>Kiri</i></u></p> <p><u><i>Arlequin de fruits</i></u></p>	<p><u><i>Salade de quinoa</i></u> : concombres, radis, tomates, surimi.</p> <p><u><i>Salade de l'ouest</i></u> : fonds d'artichauts, tomates, mais.</p> <p><u><i>Salade de crudités</i></u> : salade verte, soja, mais, poivrons, oignons, vinaigrette à l'estragon</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

MENUS

Semaine du 02 mars au 06 mars 2020

LUNDI	MARDI
<p>Tomates</p> <p>Paupiette de dinde au jus</p> <p>Carottes au beurre</p> <p>Fromage fouetté</p> <p><u>Compote de pommes</u></p>	 <p>MARDI-GRAS</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Salami*</p> <p>Boulettes de bœuf aux curry </p> <p>Haricots verts persillés</p> <p><u>Petit suisse aux fruits</u> <u>Fruit</u></p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
 <p>Menu <b>Végétarien</b></p> <p><u>Œuf dur mayonnaise</u> </p> <p><u>Pané fromager</u></p> <p><u>Coquillettes</u></p> <p><u>Yaourt aux fruits mixés</u></p> <p><u>Fruit</u> </p>	<p><u>Roti de dinde à la cocotte</u> : carottes, oignons grelot, champignons</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 »