

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 04 au 08 janvier 2021

LUNDI	MARDI
<p>Potage potiron Pamplemousse</p> <p>Cordon bleu Pot-au-feu (pc)  Légumes du pot Courgettes et pommes de terre</p> <p><u>Coulommiers</u> Yaourt aromatisé  Fruit <u>Ananas au sirop</u></p>	<p>Menu Végétarien</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>Carottes râpées  à l'orange Sardine au beurre</p> <p>Boulette de bœuf à l'orientale  Sauté de veau marengo Semoule Risotto</p> <p><u>Cantal</u> Samos <u>Fruit</u>  Compote pommes poires</p>	<p>Salade verte vinaigrette balsamique</p> <p>Parmentier de canard (pc) </p> <p>Galette des rois </p> 
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p>Œuf dur mayonnaise Saucisson à l'ail*</p> <p>Blanquette du pêcheur aux fruits de mer Filet de colin meunière Beignets de chou-fleur Petits pois</p> <p>Tome noire Petit suisse aux fruits <u>Fruit</u>  Gélifié vanille</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> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement 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 »

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 11 au 15 janvier 2021

LUNDI	MARDI
<p>Riz à la mexicaine Accras de poisson</p> <p>Bœuf aux carottes (pc)  Rissollette de veau Carottes au jus Gratin de ratatouille</p> <p><u>Yaourt aux fruits mixés</u> Boursin Fruit <u>Compote de pommes</u></p>	<p>Chou blanc aux raisins sec  Potage à la tomate</p> <p>Sauté de dinde vallée d'Auge Rôti de porc aux thym* Spaghetti Pommes de terre en quartiers</p> <p><u>Emmental</u> Cantafrais <u>Fruit</u>  Eclair au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Endives  aux poires Pâté forestier *</p> <p>Omelette au fromage Sauté de poulet sauce basquaise Gratin dauphinois Ebly aux petits légumes</p> <p><u>Livarot</u> Yaourt sucré  <u>Compote Pommes bananes</u> Far breton aux pommes </p>	<p> Menu Végétarien <u>Betteraves</u>  mimosa <u>Chili végétarien (pc)</u>  <u>Tartare nature</u> <u>Chocolat Liégeois</u></p>
VENREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p>Crêpe au fromage Céleri rémoulade </p> <p>Filet de hoki pané Médaille de merlu citronné Haricots verts persillés Mijoté de légumes</p> <p>Fromage ovale <u>Fromage frais aromatisé</u> Banane  <u>Quatre-quarts</u></p>	<p><u>Chili végétarien</u> : égrainé de blé, tomate, poivrons, haricots rouges, riz</p> <p><u>Riz à la mexicaine</u> : riz, concombre, maïs, jambon de dinde, vinaigrette</p> <p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p> : Viande bovine française</p> <p> : Produit local</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 18 au 22 janvier 2021

LUNDI	MARDI
<p>Pomelos en quartier Potage (poireaux et pommes de terre)</p> <p>Saucisses de Strasbourg* Rôti de dindonneau sauce forestière Riz Coquillettes</p> <p><u>Fromage blanc nature</u> Vache qui rit Fruit Crème dessert vanille</p>	<p>Carottes râpées   Terrine de légumes sauce cocktail </p> <p>Filet de lieu sauce citron vert Dés de merlu aux graines de céréales Lentilles vertes Epinards à la crème</p> <p><u>Camembert</u>  Petit moulé Fruit <u>Gâteau basque</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Tranche de surimi mayonnaise Salade landaise</p> <p>Roti de lapin aux herbes Crépinette à la tomate* Chou-fleur au fromage Petits pois carottes</p> <p><u>Cœur des Dames</u> Samos Fruit <u>Gâteau fromage blanc à la fleur d'oranger</u> </p>	<p>Pâté en croute de volaille Rosini au thon </p> <p>Choucroute* (pc)   Colombo de veau (pc)  </p> <p><u>Carré de l'Est</u> Fromage frais aux fruits  <u>Banane</u> Liégeois vanille</p>
VENREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p> Menu Végétarien </p> <p><u>Tarte aux trois fromages</u></p> <p><u>Green Burger</u></p> <p><u>Purée de potiron</u></p> <p><u>Compote de pommes fraises</u></p>	<p><u>Salade Landaise</u> : salade verte, pdt, gésiers, tomates, maïs.</p> <p><u>Colombo de veau</u> : courgettes, pdt, tomates, sauce au curry.</p> <p><u>Rosini au thon</u> : Rosini(pates), thon, tomates</p> <p><u>Green Burger</u> : quinoa rouge, brocolis, petit pois, chou frisé</p> <p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p> : Viande bovine française</p> <p> : Produit local</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 25 au 29 janvier 2021

LUNDI	MARDI
<p>Tomates et maïs Potage sept légumes</p> <p>Cassoulet* (pc) ☰ Aiguillettes de poulet corn-flakes Cocos mijotés Ebly aux champignons</p> <p><u>Edam</u> Six de Savoie <u>Fruit</u>  Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Concombres à la crème ☰ Salade d'endives  et poires</p> <p>Mitonné de bœuf aux oignons  Burger de veau Chou-fleur et brocolis Courgettes sautées et pommes de terre</p> <p><u>Fromage ovale</u> Yaourt aromatisé  Fruit <u>Compote de pommes</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pâté de campagne* Sardine beurre</p> <p>Pizza tomate chèvre et salade composée (pc) Boulettes d'agneau aux herbes de Provence Haricots beurre Bouquetière de légumes</p> <p>Faisselle <u>Rondelé nature</u> Fruit <u>Ile flottante</u></p>	<p> Menu Végétarien</p> <p><u>Salade coleslaw</u>  ☰</p> <p><u>Couscous</u> ☰ <u>« Boulettes » végétal (pc)</u></p> <p><u>Samos</u></p> <p><u>Mousse au chocolat</u></p>
VENREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p>Œuf dur mayonnaise Macédoine vinaigrette</p> <p>Filet de colin poêlée au beurre Nuggets de poisson Gratin dauphinois Carottes au beurre</p> <p>Mimolette <u>Fromage frais sucré</u> <u>Fruit</u> Crème dessert caramel</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>☰ : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p> : Viande bovine française</p> <p> : Produit local</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 1er au 05 février 2021

LUNDI	MARDI
<p>Endives  vinaigrette au miel Salade fleurette ☺</p> <p>Filet de poulet façon tandoori Sauté de dinde aux olives Gratin de blettes et pommes de terre Semoule</p> <p>Pont-l'évêque Yaourt aromatisé Fruit  Liégeois vanille</p>	<p>Vive la Chandeleur!</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>Menu Vegetarien</p> <p>Salade d'hiver ☺</p> <p>Œufs durs et épinards ☺ Sauce mornay</p> <p>Gâteau au chocolat ☺</p> 	<p>Terrine de saumon sauce cocktail ☺ Chou rouge aux pommes granny ☺</p> <p>Hachis parmentier (pc)  ☺ Sauté de poulet Purée Fusilli</p> <p>Maroilles Vache qui rit Fruit  Compote biscuitée</p>
VENREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p>Salami *</p> <p>Salade piémontaise ☺</p> <p>Filet de merlu à la tomate Aiguillettes de saumon meunière Julienne de légumes Duo de carottes</p> <p>Camembert Yaourt sucré  Banane Crème dessert vanille</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>☺ : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement 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 »

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 08 au 12 février 2021

LUNDI	MARDI
<p>Menu Végétarien</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 Céleri rémoulade ☺</p> <p>Cassolette de poissons Moules marinières ☺ Riz Frites</p> <p>Yaourt aux fruits mixés <u>Roulé aux fines herbes</u> <u>Fruit</u>  Crème dessert caramel</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Carottes râpées  ☺ Haricots verts niçois ☺</p> <p>Sauté d'agneau au curry Rôti de porc * Pommes noisette Semoule</p> <p><u>Saint-Nectaire</u> Boursin Fruit <u>Tarte au flan à la noix de coco</u> ☺</p>	<p>Salade vénitienne ☺ Sardines à la tomate</p> <p>Poulet rôti Sauté de porc à la moutarde* Poêlée Victoria Beignets de brocolis</p> <p><u>Edam</u> Yaourt aromatisé  <u>Fruit</u> Flan vanille</p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p>Pizza Mortadelle de volaille</p> <p>Feuilleté de poisson au beurre blanc Pavé de merlu au citron vert Epinards à la crème Petits pois</p> <p>Buchette <u>Fromage frais sucré</u> <u>Fruit</u> Cookies à la vanille et aux petites au chocolat</p>	<p><u>Cassolette de poissons</u> : poissons, carottes, poireaux, crème fraîche. <u>Poêlée Victoria</u> : Petits pois, carottes, haricots plats, ananas <u>Salade vénitienne</u> : pâtes torsadées, concombres, surimi, olives, mayonnaise. <u>Haricots verts niçois</u> : haricots verts, tomate, olives, oignons rouges</p> <p>☺ : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p> : Viande bovine française</p> <p> : Produit local</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 Centres de loisirs IDF et Ecoles PICARDIE

Semaine du 15 au 19 février 2021

LUNDI	MARDI
<p>Tarte aux poireaux Salade de tortis napolitaine ☰</p> <p>Bœuf mironton 🇫🇷 Escalope de poulet pané Poêlée de légumes Gratin de courgettes et tomates</p> <p>Carré de l'Est Carré frais Fruit Compote de pommes</p>	
MERCREDI	JEUDI
<p>Pizza Salade alsacienne*</p> <p>Endives LOCAL au jambon* (pc) ☰ Rôti de dinde Gratin d'endives LOCAL au gruyère Lentilles à la sicilienne</p> <p>Saint-Paulin Fromage frais sucré Fruit Panacotta au coulis de fruits ☰</p>	 <p>Menu Vegetarien</p> <p>Œuf dur mayonnaise Boulettes de sarrasin Haricots verts persillés Yaourt sucré Fruit</p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p>Salade verte et croûtons vinaigrette à l'échalote Macédoine à la russe ☰</p> <p>Lieu frais saveurs provençales (Pêche Française) Poisson meunière Röstis aux légumes Ratatouille et pommes de terre</p> <p>Cheddar Yaourt aromatisé Fruit Madeleine AB</p>	<p><u>Lentilles à la sicilienne</u> : lentilles, courgettes, oignons, champignons <u>Salade de tortis napolitaine</u> : tortis, tomates, olives, basilic, vinaigrette. <u>Salade alsacienne</u> : salade verte, croûtons, emmental, cervelas, vinaigrette <u>Macédoine à la russe</u> : légumes, thon, œuf dur, mayonnaise.</p> <p>☰ : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</u></p> <p>🇫🇷 : Viande bovine française LOCAL : Produit local * : 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 CENTRES DE LOISIRS

Semaine du 22 au 26 février 2021

LUNDI	MARDI
<p>Potage (velouté aux champignons) Maquereau à la tomate</p> <p>Paupiette de veau à la tomate Sauté de poulet thaï Riz aux oignons Haricots beurre</p> <p><u>Yaourt aux fruits mixés</u> Vache Picon <u>Fruit</u> Liégeois vanille</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p><u>Betteraves LOCAL vinaigrette</u></p> <p><u>Raviolini ricotta et épinards (pc)</u></p> <p><u>Tarte au flan</u> ☺</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade de quinoa ☺ Flammekueche gratinée*</p> <p>Emincé de poulet au gingembre Merguez grillées Chou-fleur au fromage Jeunes carottes confites</p> <p><u>Saint-Nectaire</u> Yaourt aromatisé Fruit <u>Quatre-quarts aux pralines roses</u> ☺</p>	<p>Terrine de poisson mayonnaise Chou blanc vinaigrette</p> <p>Tagliatelles au saumon (pc) ☺ Parmentier de poissons (pc) ☺</p> <p>Tomme blanche <u>Tartare ail et fines herbes</u> <u>Fruit LOCAL</u> Flan nappé caramel</p>
VENREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p>Salade de crudités vinaigrette à l'estragon Salade de l'ouest ☺</p> <p>Boulettes de bœuf mironton 🇫🇷 Rôti de veau aux petits légumes Boulghour Haricots cocos</p> <p>Buchette <u>Kiri</u> Fruit <u>Compote de pommes</u></p>	<p><u>Salade de quinoa</u> : concombres, radis, tomates, surimi.</p> <p><u>Salade de l'ouest</u> : fonds d'artichauts, tomates, maïs.</p> <p><u>Salade de crudités</u> : salade verte, soja, maïs, poivrons, oignons, vinaigrette à l'estragon</p> <p>☺ : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p>🇫🇷 : Viande bovine française</p> <p>LOCAL : Produit local</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 1^{er} au 05 mars 2021

LUNDI	MARDI
<p>Salade parisienne ☺ Saucisson sec*</p> <p>Paupiette de dinde au jus Blanc de poulet au velouté de tomate Carottes au beurre Gratin de potiron</p> <p><u>Camembert</u>  Fromage fouetté Fruit <u>Compote de pommes</u></p>	<p>Carottes râpées  ☺ Tomates vinaigrette</p> <p>Tajine de poissons et pommes de terre (pc) ☺ Filet de colin façon papillote Pomme vapeur Spaghetti</p> <p><u>Petit suisse aux fruits</u> Six de Savoie <u>Fruit</u>  Crème dessert pistache</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pamplemousse Salade de cœurs d'artichaut ☺</p> <p>Sauté d'agneau aux herbes Bœuf aux olives  Pommes de terre au four Semoule</p> <p><u>Cheddar</u> Bleu Fruit <u>Mousse au chocolat</u> ☺</p>	<p>Feuilleté au fromage Salami*</p> <p>Boulettes de bœuf aux curry  Rôti de dinde à la cocotte Haricots verts persillés Julienne de légumes</p> <p>Fromage ovale <u>Petit suisse aux fruits</u> <u>Fruit</u> Banane sauce chocolat</p>
VENREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p> Menu Végétarien</p> <p><u>Croustillants de mozzarella</u></p> <p><u>Omelette basquaise</u></p> <p><u>Coquillettes</u></p> <p><u>Fruit</u> </p>	<p><u>Salade parisienne</u> : Pdt, tomate, jambon de dinde</p> <p><u>Rôti de dinde à la cocotte</u> : carottes, oignons grelot, champignons</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 mars 2021

LUNDI	MARDI
<p>Tarte au fromage Saucisson à l'ail*</p> <p>Rôti de dinde Aiguillettes de poulet sauce tomate Farfalle Potatoes</p> <p>Coulommiers Petit suisse sucré Fruit Crème dessert pistache</p>	<p>Potage (poireaux et pommes de terre) Salade Louisiane ☺</p> <p>Saucisse fumée* Boulettes de volaille façon kefta Lentilles au jus Poêlée de légumes</p> <p>St Bricet Faisselle Fruit LOCAL Galette bretonne aux pépites de chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Macédoine de légumes et pointes d'asperges Sardine à la tomate</p> <p>Sauté de bœuf à l'ancienne  Galopin de veau Pommes rissolées Salsifis et pdt à la crème</p> <p>Vache qui rit Yaourt aux fruits mixés Fruit Far breton aux pruneaux ☺</p>	<p>Menu Végétarien</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>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade de radis aux abricots secs ☺ Surimi mayonnaise</p> <p>Brandade de poissons (pc) ☺ Haché de thon à la niçoise Gratin de légumes Purée</p> <p>Camembert Yaourt aromatisé  Fruit Liégeois chocolat</p>	<p><u>Salade Louisiane</u> : Maïs, haricots rouges, tomates <u>Sauté de bœuf à l'ancienne</u> : oignons, champignons, carottes, <u>Boulettes de volaille façon kefta</u> : Poulet, tomates, oignons, persil, menthe <u>Galette de riz, lentilles colombo</u> : Riz, blé, lentilles, épice colombo, Blanc d'œuf, basilic, persil, cardamone.</p> <p> : Produit local  : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p> : 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 15 au 19 mars 2021

LUNDI	MARDI
<p>Quiche lorraine* Salade paysanne ☰</p> <p>Nuggets de poulet Rôti de veau Jeunes carottes Haricots beurre</p> <p>Tomme blanche Fromage blanc sucré Fruit LOCAL Crème dessert caramel</p>	<p>Tomate vinaigrette Salade verte</p> <p>Spaghetti façon napolitaine (pc)  Steak haché sauce au fromage Frites Spaghetti</p> <p>Buchette Yaourt aromatisé AB  Fruit Fondant au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Taboulé ☰ Œuf dur mayonnaise ☰</p> <p>Sauté de dinde aux olives Poulet rôti Courgettes à la crème Beignets de chou-fleur</p> <p>Yaourt sucré AB  Pont l'évêque Banane Crème brûlée ☰</p>	<p>Pomelos en quartiers Pâté de campagne *</p> <p>Feuilleté de poisson beurre blanc Filet de lieu frais (Pêche Française) Gratin d'épinards Pommes röstis</p> <p>Brie Kiri Fruit Gâteau de semoule</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;">Menu Végétarien</p> <p>Concombres LOCAL au yaourt ☰</p> <p>Falafels à la sauce tomate</p> <p>Boullghour</p> <p>Compote de pommes et biscuit</p> </div>	<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> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement 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 22 au 26 mars 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Betteraves vinaigrette au miel</i> <i>Radis beurre</i></p> <p><i>Yassa de poulet (pc) </i> <i>Rôti de dinde</i> <i>Pommes sautées</i> <i>Riz</i></p> <p><i>Edam</i> <i>Yaourt aux fruits mixés</i> <i>Fruit </i> <i>Liégeois vanille</i></p>	<p><i>Carottes râpées vinaigrette à l'orange  </i> <i>Potage aux 7 légumes</i></p> <p><i>Aiguillettes de merlu sauce crevettes</i> <i>Colin gratiné au fromage</i> <i>Gratin dauphinois</i> <i>Macaroni</i></p> <p><i>Coulommiers</i> <i>Samos</i> <i>Fruit</i> <i>Crème dessert chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Feuilleté hot-dog*</i> <i>Macédoine à la russe</i></p> <p><i>Crêpinette au jus*</i> <i>Paupiette de lapin</i> <i>Chou-fleur</i> <i>Haricots verts persillés</i></p> <p><i>Tomme noire</i> <i>Vache qui rit</i> <i>Fruit</i> <i>Quatre-quarts </i></p>	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p><i>Salade verte</i> <i>vinaigrette à la crème et aux herbes</i></p> <p><i>Parmentier de légumes (pc) </i></p> <p><i>Fromage blanc sucré </i></p> <p><i>Cookies vanille et aux</i> <i>pépites de chocolat</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Salade de pâtes </i> <i>Pâté en croûte de volaille</i></p> <p><i>Boulettes de bœuf sauce bourgeoise </i> <i>Palette de porc à la diable *</i> <i>Beignets de courgettes</i> <i>Haricots plats à la tomate fraîche</i></p> <p><i>Mimolette</i> <i>Petit suisse sucré</i> <i>Fruit </i> <i>Flan nappé caramel</i></p>	<p><i>Macédoine à la russe</i> : Macédoine, œuf dur, thon, mayonnaise <i>Yassa de poulet</i> : Pilon de poulet, tomate, gingembre, citron confit / riz <i>Parmentier de légumes</i> : Purée de pommes de terre, carottes, haricots rouge, fèves, poivrons, oignons, tomates <i>Sauce bourgeoise</i> : Légumes (carottes, oignons, céleri)</p> <p> : Produit local  : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.  : Viande bovine française * : Plat contenant du porc 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 29 mars au 02 avril 2021

LUNDI	MARDI
<p>Salade de maïs au thon ☺ Pamplemousse</p> <p>Tajine d'agneau aux fruits secs (pc) ☺ Paupiette de veau au jus Haricots beurre Semoule</p> <p><u>Gouda</u> Yaourt sucré Fruit LOCAL Crème dessert praliné</p>	<p>Menu <u>Végétarien</u></p> <p>Tomates mozzarella</p> <p><u>Lasagnes à la provençale (pc)</u></p> <p>Mousse au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade piémontaise ☺ Saucisson à l'ail *</p> <p>Rôti de bœuf  Saucisse de Toulouse* Petit pois Purée de céleri</p> <p><u>Yaourt à la vanille</u> Rondelé ail et fines herbes Fruit AB Crème dessert popcorn ☺</p>	
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Concombre à la crème ☺ Potage (velouté de champignons)</p> <p>Poisson pané Filet de hoki poêlé au beurre Duo de carottes Riz à la tomate</p> <p><u>Croc-lait</u> Samos <u>Banane</u> AB Liégeois vanille</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> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement 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

Semaine du 05 au 09 avril 2021

LUNDI	MARDI
	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>St Môret</p> <p>Compote de pommes </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pomelos</p> <p>Salade de radis aux abricots secs </p> <p>Omelette</p> <p>Sauté de veau à la cocotte</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p><u>Saint-Nectaire</u></p> <p><u>Samos</u></p> <p><u>Fruit</u></p> <p>Salade de fruits frais</p>	 <p>Menu Végétarien</p> <p><u>Salade Marco Polo</u></p> <p><u>Pizza au fromage et salade verte (pc)</u></p> <p><u>Yaourt aromatisé</u></p> <p><u>Pâtisserie</u></p> 
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Friand au fromage</p> <p>Roulade de volaille aux olives</p> <p>Marmite de poissons</p> <p>Beignets de calamars et sauce tartare</p> <p>Fusilli</p> <p>Mijoté de légumes</p> <p>Petit moulé</p> <p>Yaourt à boire</p> <p><u>Banane</u> </p> <p>Liégeois vanille</p>	<p><u>Mijoté de légumes du jardin</u> : Carottes, haricots plats, chou-fleur</p> <p><u>Salade Marco Polo</u> : Pâtes, surimi, poivrons, mayonnaise, persil</p> <p> : Produit local</p> <p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement 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 12 au 16 avril 2021

LUNDI	MARDI
<p>Menu Végétarien</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>Sardine à l'huile</p> <p>Grignotine de porc sauce barbecue *</p> <p>Escalope de poulet pané</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p><u>Chanteneige</u></p> <p>Fruit </p> <p><u>Riz au lait</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade brésilienne </p> <p>Pâté forestier*</p> <p>Steak haché sauce cheddar </p> <p>Saucisse de Francfort*</p> <p>Frites</p> <p>Gratin de ratatouille</p> <p><u>Cantal</u></p> <p>Kiri</p> <p>Fruit</p> <p><u>Mousse à la framboise</u> </p>	<p>Salami *</p> <p>Salade fermière </p> <p>Rôti de dinde au jus</p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Haricots verts</p> <p>Carré de l'est</p> <p><u>Fromage frais sucré</u></p> <p><u>Fruit</u></p> <p>Chocolat liégeois</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Carottes râpées  </p> <p>Terrine de maquereau aux aromates</p> <p>Aiguillettes de saumon meunière</p> <p>Pavé de merlu sauce nordique</p> <p>Penne</p> <p>Pommes vapeur persillées</p> <p><u>Yaourt aromatisé</u></p> <p>Rondelé au bleu</p> <p>Fruit </p> <p>Crème dessert praliné</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> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement 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 Centres de loisirs IDF et Ecoles Picardie

Semaine du 19 au 23 avril 2021

LUNDI	MARDI
<p>Menu Végétarien</p> <p>Tomates vinaigrette balsamique </p> <p>Pané fromager</p> <p>Carottes au beurre</p> <p>Banane</p>	<p>Macédoine vinaigrette </p> <p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Sauté de veau aux olives</p> <p>Saucisse fumée*</p> <p>Pommes de terre en quartiers</p> <p>Flageolets</p> <p>Petit filou</p> <p><u>Yaourt sucré</u></p> <p><u>Fruit</u></p> <p>Mousse au citron</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Mortadelle*</p> <p>Potage andalou (gaspacho)</p> <p>Sauté de bœuf sauce charcutière </p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Farfalle</p> <p>Purée</p> <p><u>Fromage ovale</u></p> <p>Vache Picon</p> <p>Fruit</p> <p><u>Clafoutis aux poires et amandes</u> </p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Pomelos en quartiers</p> <p>Rissolette de veau</p> <p>Rôti de porc *</p> <p>Gratin de chou-fleur</p> <p>Petit pois à la française</p> <p>Livarot</p> <p><u>Petit suisse sucré</u></p> <p><u>Fruit</u> </p> <p>Crème dessert caramel</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade du Puy </p> <p>Carottes à la marocaine </p> <p>Filet de lieu « frais » sauce citron vert</p> <p>Colin meunière et citron</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Pommes röstis</p> <p><u>Camembert</u></p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit</p> <p><u>Gâteau marbré au chocolat</u></p>	<p><u>Salade du Puy</u> : lentilles, carottes, maïs, échalote</p> <p><u>Carottes à la marocaine</u> : carottes, poivrons, raisins secs, cumin</p> <p> : Produit local</p> <p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement 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 CENTRES DE LOISIRS

Semaine du 26 au 30 avril 2021

LUNDI	MARDI
<p>Tomate antiboise Tarte provençale</p> <p>Grignotine de porc au miel * Sauté de poulet Semoule aux légumes Macaroni</p> <p>Coulommiers <u>Yaourt aromatisé</u> <u>Fruit</u> LOCAL Liégeois café</p>	<p>Radis beurre Salade verte</p> <p>Nuggets de poisson et ketchup Filet de colin beurre blanc Gratin de légumes Frites</p> <p><u>Tartare nature</u> Société crème Fruit <u>Pâtisserie</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p> Menu Végétarien </p> <p>Salade grecque ☰</p> <p>Tortilla au fromage ☰</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Tarte au flan à la noix de coco ☰</p>	<p>Pâté en croûte de volaille Saucisson sec*</p> <p>Boulettes de bœuf à la tomate  Aiguillette de poulet à l'ananas Poêlée forestière Haricots beurre</p> <p><u>Buchette</u> Fromage frais aromatisé <u>Fruit</u> AB Pêches au sirop</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade landaise ☰</p> <p>Concombre vinaigrette à la ciboulette ☰</p> <p>Blanquette de veau (pc) Manchon de poulet rôti Pommes vapeur Riz</p> <p><u>Yaourt aux fruits mixés</u> Chantailou nature</p> <p><u>Fruit</u> Crème dessert chocolat AB</p>	<p><u>Tomate antiboise</u> : Thon et poivrons <u>Salade grecque</u> : Concombres, tomates, féta, olives noires et vertes. <u>Tortilla au fromage</u> : Pdt, oignons, fromage <u>Salade landaise</u> : salade verte, pommes sautées, gésiers, Œuf dur, Maïs</p> <p> : Produit local</p> <p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement 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 »