

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 04 au 08 mai 2020

LUNDI	MARDI
Tomate vinaigrette Sauté de veau aux olives Tortis Samos Compote de pommes	Menu Végétarien Œuf dur mayonnaise ☺ Nuggets de maïs Haricots verts Yaourt sucré  Fruit
MERCREDI	JEUDI
Salade Dolce Vita Crêpe au fromage Sauté de poulet thaï Grignotines de porc* Légumes façon wok ☺ Beignets de salsifis Yaourt sucré Camembert Fruit  Mousse au chocolat ☺	Terrine de légumes et ketchup Taboulé ☺ Boulettes d'agneau sauce au curry Goulash de bœuf à la hongroise  ☺ Carottes au beurre Courgettes et pommes de terre Boursin ail et fines herbes Pont-l'Evêque Fruit Ananas au sirop
VENREDI	« INFORMATIONS »
BONNE JOURNÉE  ANNIVERSAIRE DU 8 MAI 1945	<u>Poêlée de légumes façon wok</u> : brocolis, julienne de légumes, haricots verts, champignons, pousses de soja, sésame. <u>Goulash de bœuf à la hongroise</u> : tomates, poivrons, carottes, céleri, paprika. <u>Salade Dolce Vita</u> : Tortis, jambon de dinde, pomme golden, ananas, raisins secs, lait de coco, curry, mayonnaise.  : Produit local  : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.  : Viande bovine française * : Plat contenant du porc En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

MENUS

Semaine du 11 au 15 mai 2020

LUNDI	MARDI
Quiche Lorraine * Cordon bleu Haricots verts Petit suisse aromatisé  Fruit	Carottes râpées vinaigrette à l'échalote Pastèque Roti de dinde Steak haché de bœuf sauce au fromage  Penne Frites Edam Yaourt aromatisé Fruit Pâtisserie
MERCREDI	JEUDI
Assiette de crudités Pointes d'asperges et macédoine de légumes Petit salé aux lentilles* (pc)  Croque-Monsieur salade garnie (pc) Saint-Nectaire Tartare nature Fruit Ile-flottante	 Menu Végétarien ? Salade verte aux croûtons Chili sin carne (pc)  Boursin nature Mousse au chocolat 
VENDREDI	« INFORMATIONS »
Tomates et maïs Cèleri rémoulade Colin mariné au citron vert et l'huile d'olive Nuggets de poissons Carottes et navets persillés Epinards à la crème Buchette Yaourt sucré (1)   Fruit Gélifié vanille	<u>Assiette de crudités</u> : salade verte, tomates, concombres, oignons rouges <u>Salade garnie</u> : pommes de terre, tomates, maïs, échalote (1) Livraison en seau  : Produit local  : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.  : Viande bovine française * : Plat contenant du porc <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 18 au 22 mai 2020

LUNDI	MARDI
 Menu Végétarien Melon Croustillants au fromage Coquillettes Brownies 	Salade languedocienne Concombres à la crème Tajine de poissons pdt et olives (pc) ☺ Calamars à la romaine Gratin de courgettes Haricots plats à la tomate <u>Tomme blanche</u> Yaourt aux fruits mixés Fruit <u>Compote biscuitée</u>
MERCREDI	JEUDI
Pâté de campagne* Maquereau à la tomate Rôti de bœuf froid cornichons  Omelette au fromage Pommes rissolées Salade de pâtes <u>Cantal</u> Fromage fouetté <u>Fruit</u> Gâteau au chocolat ☺	
VENDREDI	« INFORMATIONS »
Salade landaise Blanquette de veau ☺ Riz St Moret Fruit	<u>Salade landaise</u> : salade verte, pommes sautées, gésiers, Œuf dur, Mais. <u>Salade languedocienne</u> : pois chiches, tomates, concombres, vinaigrette  : Produit local  : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u>  : Viande bovine française * : Plat contenant du porc <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire

**Pas d'école
le 22 mai**

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine 25 au 29 mai 2020

LUNDI	MARDI
Pomelos en quartiers Pastèque Jambon cornichons* Aiguillettes de poulet à l'orientale Purée Boulghour <u>Edam</u> Fromage frais aromatisé Fruit <u>Crème dessert chocolat</u> 	Salade de riz au thon Salami* Bœuf aux carottes (pc)   Paupiette de veau au jus Gratin de salsifis  Carottes persillées <u>Coulommiers</u> Yaourt sucré <u>Fruit</u> Madeleine pur beurre
MERCREDI	JEUDI
Tarte tomate et chèvre Pâté forestier* Cuisse de poulet rôti  Rôti de porc au jus * Pommes au four Petits pois carottes Pont l'Evêque <u>Petit suisse nature</u> <u>Fruit</u> Clafoutis tutti-frutti 	 Menu Végétarien <u>Carottes râpées vinaigrette à l'orange</u> <u>Croq'veggie de blé et tomate</u> <u>Chou-fleur au fromage</u> <u>Banane</u> 
VENREDI	« INFORMATIONS »
Salade alsacienne* Sardine à l'huile Aiguillettes de merlu aux céréales Filet de colin gratiné au fromage Haricots verts persillés Légumes du jardin <u>Brie</u> Chanteneige <u>Fruit</u>  Liégeois vanille	<u>Salade alsacienne*</u> : chou blanc, pommes de terre, oignons, cervelas, persil. <u>Légumes du jardin</u> : carottes, navets, poireaux, cocos  : Produit local  : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.  : Viande bovine française * : Plat contenant du porc En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 01 au 05 juin 2020

LUNDI	MARDI
 Bon lundi de Pentecôte:)	Melon Poisson pané ketchup Potatoes Vache qui rit Fruit 
MERCREDI	JEUDI
Salade surprise Quiche Lorraine* Médaillon de merlu beurre blanc Filet de hôki poêlé au beurre Epinards à la crème Julienne de légumes <u>Tomme noire</u> <u>Pavé ½ sel</u> <u>Fruit</u> <u>Gâteau basque</u>	Salade fraîcheur Macédoine vinaigrette au cerfeuil Hachis Parmentier (pc)   Sauté de dinde à la crème Purée Penne au beurre <u>Carré de l'Est</u> <u>Fripon</u> <u>Fruit</u> Crème dessert caramel
VENREDI	« INFORMATIONS »
 Menu <u>Végétarien</u> <u>Tomate vinaigrette</u> <u>Omelette au fromage</u> <u>Pommes noisette</u> <u>Compote pommes- fraises</u> 	<u>Salade surprise</u> : pâtes, tomates, maïs, mayonnaise <u>Salade fraîcheur</u> : concombres, radis, tomates, maïs  : Produit local  : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.  : Viande bovine française * : Plat contenant du porc <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

MENUS

Semaine du 08 au 12 juin 2020

LUNDI	MARDI
Pastèque Roulade de volaille Rôti de dinde Sauté de poulet tandoori 台 Röstis aux légumes Chou-fleur et brocolis Samos Buchette Banane AB Mousse au chocolat	Radis beurre Carottes râpées Gratin de Farfalle au jambon de dinde et petits pois (pc) 台 Chipolatas grillées* Pommes sautées Farfalle Brie Petit moulé Fruit Gélifié vanille
MERCREDI	JEUDI
Chou rouge aux pommes Salade verte Sauté de bœuf aux olives 台 Sauté d'agneau aux abricots Pommes de terre au four Ebly Boursin nature Saint Nectaire Fruit Mousse à la framboise 台	Menu Végétarien Melon Boulettes de blé façon thaï Lentilles au jus Petit suisse aux fruits Madeleine pur beurre
VENDREDI	« INFORMATIONS »
Feuilleté hot dog* Salade de pommes de terre et surimi Filet de colin poêlé au beurre Pavé de poisson napolitain Gratin de courgettes Poêlée de légumes Coulommiers Fromage frais aromatisé Fruit AB Liégeois chocolat	Sauté de poulet tandoori : poivrons, oignons, tomates, crème fraîche, épice tandoori Boulettes de blé façon thaï : blé, petits légumes, épices LOCAL : Produit local 台 : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison. 台 : Viande bovine française * : Plat contenant du porc En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 15 au 19 juin 2020

LUNDI	MARDI
Saucisson sec* Salade de riz Sauté de bœuf aux oignons  Roti de veau au jus Gratin de légumes du jardin Haricots beurre Yaourt sucré  <u>Tartare ail et fines herbes</u> <u>Compote de pommes (stock)</u>	Tomates vinaigrette Concombres bulgares Raviolis gratinés au fromage (pc) (stock)  <u>Fromage frais aromatisé</u> Carré d'As Fruit <u>Tarte aux fruits</u>
MERCREDI	JEUDI
Carottes râpées Saucisson à l'ail * Tortilla  Rôti de dinde froid Pommes sautées Salade composée <u>Tomme blanche</u> Rondelé au sel de Guérande <u>Fruit</u> Gélifié chocolat	 Pastèque Mixed grill*  Taboulé  Yaourt à boire Cookies 
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 Menu Végétarien  <u>Betteraves mimosa (stock)</u> <u>Crêpe au fromage</u> <u>Salade verte et tomate</u>  <u>Fromage frais sucré</u> Madeleine	<u>Gratin de légumes du jardin</u> : poireaux, carottes, courgettes, petits pois <u>Mixed grill*</u>: chipolatas et merguez <u>Salade composée</u> : salade verte, tomates, maïs, oignons rouges  : Produit local  : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u>  : Viande bovine française * : Plat contenant du porc <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

MENUS

Semaine du 22 au 26 juin 2020

LUNDI	MARDI
Melon Salade verte Aiguillettes de poulet au gingembre Jambonneau aux petits légumes* Fusilli au beurre Beignets de brocolis Fromage fouetté Yaourt sucré (1)   Fruit Crème dessert caramel	Marbré de saumon sauce cocktail Pomelos en quartiers Dos de colin à la provençale Fish and chips (pc) Frites Gratin de chou-fleur Chanteneige Croc 'lait Fruit Galette bretonne
MERCREDI	JEUDI
Salade du pêcheur Surimi mayonnaise Rosbeef  « froid » Croque-Monsieur* et salade mixte (pc) Taboulé Haricots verts Emmental Faisselle Fruit Donuts	 Menu Végétarien Salade coleslaw Lasagnes végétariennes (pc) Eclair au chocolat
VENDREDI	« INFORMATIONS »
Tomate vinaigrette Sardines à l'huile Paupiette de dinde sauce normande Filet de poulet rôti Cocos mijotés Ratatouille et pommes de terre Cœur des dames Petit suisse aux fruits Fruit  Compote pommes poires	<u>Salade du pêcheur</u> : pdt, moules, crevettes, mayonnaise <u>Salade mixte</u> : salade verte, tomates, oignons rouges <u>Fish and chips</u> : beignets de poissons, frites, sauce tartare (1) Livraison en seau  : Produit local  : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.  : Viande bovine française * : Plat contenant du porc En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

MENUS

Semaine du 29 juin au 03 juillet 2020

LUNDI	MARDI
<i>Œuf dur (mayonnaise en dosette)</i> <i>Salade de radis et abricots secs</i> <i>Nuggets de poulet</i> <i>Rôti de dinde</i> <i>Coquillettes au beurre</i> <i>Pommes vapeur</i> <i><u>Tomme noire</u></i> <i>Kiri</i> <i>Fruit</i> <i><u>Crème dessert pistache</u></i>	<i>Salade comtoise</i> <i>Pastèque</i> <i>Boulettes de bœuf aux fruits secs</i>  <i>Mitonné de bœuf au paprika</i> <i>Beignets de chou-fleur</i> <i>Julienne de légumes</i> <i>Rondelé au Bleu</i> <i><u>Yaourt sucré</u></i>  <i><u>Fruit</u></i> <i>Marbré au chocolat</i>
MERCREDI	JEUDI
 <i>Menu Végétarien</i>  <i><u>Pizza</u></i> <i><u>Œufs sauce mornay</u></i>  <i><u>Epinards à la crème</u></i>  <i><u>Kiri</u></i> <i><u>Salade de fruits frais</u></i>	<i>Tomate et maïs</i> <i>Concombre à la crème</i> <i>Paella * (pc)</i>  <i>Sauté de poulet à la crème</i> <i>Courgettes sautées</i> <i>Riz safrané</i> <i><u>Fromage ovale</u></i> <i>Vache Picon</i> <i>Fruit</i>  <i><u>Ananas au sirop</u></i>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<i>Melon</i>  <i>Jambon*</i> <i>Chips</i> <i>Camembert</i> <i>Beignet chocolat</i>	<i><u>Salade comtoise</u></i> : chou blanc, jambon de dinde, emmental  : <i>Produit local</i>  : <i><u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></i>  : <i>Viande bovine française</i> * : <i>Plat contenant du porc</i> <i>En souligné</i> : Les préconisations conformes au plan alimentaire



« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »