

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 08 au 12 janvier 2018

LUNDI	MARDI
<p>Potage potiron Tomates vinaigrette</p> <p>Cordon bleu Chipolatas aux herbes* Pommes vapeur persillées Penne au beurre</p> <p>Coulommiers Yaourt aromatisé Fruit Compote de pommes </p>	<p>Macédoine à la russe Betteraves à l'échalote</p> <p>Blanquette du pêcheur aux fruits de mer Filet de colin meunière Risotto Petits pois à la française</p> <p>Tome noire Petit suisse aux fruits Fruit Crème dessert chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Carottes râpées à l'orange Salade laitue vinaigrette</p> <p>Rosbeef  Sauté de veau marengo Coquillettes Gratin dauphinois</p> <p>Cantal Samos Fruit Œufs au lait « maison »</p>	 <p>GALETTE DES ROIS</p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p>Tarte aux fromages Sardines à l'huile</p> <p>Sauté de dinde vallée d'Auge Carré de porc rôti* Poêlée de légumes aux champignons Haricots verts persillés</p> <p>Rouy Yaourt sucré Banane  Liégeois chocolat</p>	<p><u>Macédoine à la russe</u> : Légumes, thon, œuf dur, mayonnaise.</p> <p> : Viande Bovine Française *Plat contenant du porc <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes aux recommandations.</p>

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 15 au 19 janvier 2018

LUNDI	MARDI
<p>Riz à la mexicaine Crêpe au fromage</p> <p>Paleron de bœuf braisé au jus  Sauté de veau au curry Jardinière de légumes Gratin de ratatouille</p> <p><u>Yaourt aux fruits mixés</u> Boursin nature Fruit <u>Ananas au sirop</u></p>	<p>Salade du Nord Saucisson sec et cornichons*</p> <p>Filet de poulet grillé Rôti de porc * Epinards à la crème Duo de fleurettes au beurre</p> <p><u>Emmental</u> Cantafrais <u>Fruit</u>  Crème dessert vanille</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade de radis aux abricots secs Poireaux mimosa</p> <p>Omelette aux champignons Grignotine de porc sauce moutarde* Pommes noisettes Ebly aux petits légumes</p> <p><u>Livarot</u> Yaourt sucré <u>Compote-pomme banane</u> Far breton aux poires "maison"</p>	<p>Concombres à la ciboulette Chou blanc à la japonaise</p> <p>Paupiette de veau à la tomate Steak haché de bœuf au cheddar  Spaghetti Pommes vapeur</p> <p><u>Brie</u> Vache Picon Fruit <u>Eclair au chocolat</u></p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p>Salade verte et croutons Céleri rémoulade</p> <p>Filet de hoki pané Médaille de merlu citronné Carottes au beurre Mijoté de légumes</p> <p>Fromage ovale <u>Fromage frais aromatisé</u> Banane <u>Quatre-quarts</u></p>	<p><u>Salade du Nord</u> : pommes de terre, haricots verts, carottes, maïs</p> <p><u>Chou blanc à la japonaise</u> : soja, sésame, sauce nuoc-mâm</p> <p><u>Duo de fleurettes</u> : Chou-fleur et brocolis</p> <p><u>Riz à la mexicaine</u> : Riz, concombre, maïs, jambon de dinde, vinaigrette</p> <p> : Viande Bovine Française *Plat contenant du porc <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes aux recommandations.</p>

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 22 au 26 janvier 2018

LUNDI	MARDI
<p><i>Radis beurre</i> <i>Potage (poireaux et pommes de terre)</i></p> <p><i>Saucisses de Strasbourg*</i> <i>Rôti de dindonneau sauce estragon</i> <i>Lentilles vertes </i> <i>Crozets au beurre</i></p> <p><i><u>Fromage blanc nature</u></i> <i>Vache qui rit</i> <i>Fruit</i> <i>Crème dessert vanille</i></p>	<p><i>Carottes râpées</i> <i>Terrine de légumes mayonnaise</i></p> <p><i>Cubes de saumon sauce Isigny</i> <i>Dés de merlu aux graines de céréales</i> <i>Riz</i> <i>Gratin de poireaux et pommes de terre</i></p> <p><i><u>Camembert</u></i> <i>Petit moulé</i> <i>Fruit</i> <i><u>Croisillons aux pommes</u></i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Fonds d'artichauts en salade</i> <i>Salade landaise</i></p> <p><i>Rissolette de veau</i> <i>Crépinette à la tomate*</i> <i>Gratin de chou-fleur</i> <i>Petit pois à l'étuvé</i></p> <p><i><u>Cœur des Dames</u></i> <i>Samos</i> <i>Fruit</i> <i><u>Gâteau fromage blanc à la fleur d'oranger</u></i> <i>« maison »</i></p>	<p><i>Feuilleté tartiflette</i> <i>Rosini au thon</i></p> <p><i>Pot-au-feu (pc) </i> <i>Colombo de veau (pc)</i></p> <p><i><u>Carré de l'Est</u></i> <i>Fromage frais aux fruits </i> <i>Banane</i> <i>Cocktail de fruits</i></p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p><i>Duo de choux vinaigrette</i> <i>Pomelos</i></p> <p><i>Aiguillettes de poulet aux champignons</i> <i>Rôti de dinde au caramel</i> <i>Pommes de terre au four</i> <i>Semoule au beurre</i></p> <p><i>Carré frais</i> <i><u>Boursin</u></i> <i>Fruit</i> <i><u>Mousse au chocolat</u></i></p>	<p><i><u>Salade Landaise</u> Salade verte, pdt, gésiers, tomates, maïs.</i></p> <p><i><u>Pot-au-feu</u> : Paleron de bœuf, carottes, navets, pdt, chou vert.</i></p> <p><i><u>Colombo de veau</u> : Courgettes, pdt, tomates.</i></p> <p><i><u>Rosini au thon</u> : Rosini, thon, tomates</i></p> <p> : Viande Bovine Française</p> <p><i>*Plat contenant du porc</i></p> <p><i><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes aux recommandations.</i></p>

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 29 janvier au 02 février 2018

LUNDI	MARDI
<p>Tomates et maïs Céleri vinaigrette</p> <p>Tagine de poulet (pc) Grignotines de porc à l'ananas* Riz Pommes vapeur</p> <p><u>Edam</u> Six de Savoie Fruit <u>Compote de pommes</u></p>	<p>Concombres à la crème Salade d'endives et poires</p> <p>Mitonné de bœuf basquaise  Burger de veau aux champignons Petits pois carottes Courgettes sautées</p> <p><u>Fromage ovale</u> Yaourt aromatisé  Fruit <u>Riz au lait</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pâté de campagne* Cake au thon et légumes « maison »</p> <p>Jambon braisé* Boulettes d'agneau aux herbes de Provence Ratatouille et pommes de terre Haricots beurre</p> <p><u>Faisselle au sucre</u> Rondelé nature Fruit <u>Gâteau basque tradition</u></p>	<p>Salade verte  Salade croquante</p> <p>Lasagnes Bolognaise (p.c)  Raviolinis à la ricotta et aux épinards (pc)</p> <p><u>Pointe de Brie</u> Cantadou <u>Fruit</u> Pêches au sirop</p>
VENREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
	<p><u>Salade croquante</u> : carottes, radis, chou blanc</p> <p><u>Tagine de poulet</u> : carottes, pdt, courgettes, olives, citron confit</p> <p> Viande Bovine Française *Plat contenant du porc <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes aux recommandations.</p>

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 05 au 09 février 2018

LUNDI	MARDI
<p><i>Pomelos en quartiers</i> <i>Tarte aux poireaux</i></p> <p><i>Filet de poulet façon tandoori</i> <i>Sauté de dinde aux olives</i> <i>Gratin de blettes et pommes de terre</i> <i>Purée</i></p> <p><i><u>Pont l'Evêque</u></i> <i>Yaourt aromatisé</i> <i>Fruit</i> <i><u>Liégeois vanille</u></i></p>	<p><i>Salade surprise</i> <i>Sardines beurre</i></p> <p><i>Chipolatas grillées*</i> <i>Paupiette de veau aux olives</i> <i>Haricots verts persillés</i> <i>Jardinière de légumes</i></p> <p><i>Mimolette</i> <i><u>Fromage frais sucré</u></i> <i><u>Fruit</u></i>  <i>Crème dessert caramel</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Terrine de saumon sauce cocktail</i> <i>Salade d'hiver</i></p> <p><i>Filet de colin à la provençale</i> <i>Marmite de poissons</i> <i>Gratin d'épinards</i> <i>Röstis aux légumes</i></p> <p><i><u>Tome noire</u></i> <i>Tartare</i> <i><u>Fruit</u></i> <i>Gâteau au chocolat « maison »</i></p>	<p><i>Velouté d'asperges</i> <i>Chou rouge aux pommes</i></p> <p><i>Boulettes de bœuf aux oignons</i>  <i>Sauté de poulet mexicain</i> <i>Cocos mijotés</i> <i>Fusilli</i></p> <p><i><u>Maroilles</u></i> <i>Vache qui rit</i> <i><u>Fruit</u></i>  <i><u>Compote biscuitée</u></i></p>
VENREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p><i>Salami *</i> <i>Salade piémontaise</i></p> <p><i>Hoki poêlé au beurre</i> <i>Aiguillettes de saumon meunière</i> <i>Julienne de légumes</i> <i>Duo de carottes</i></p> <p><i>Camembert</i> <i><u>Yaourt sucré</u></i> <i><u>Banane</u></i> <i>Arlequin de fruits</i></p>	<p><i><u>Salade d'hiver</u></i> : salade verte, radis, noix, emmental</p> <p><i><u>Salade surprise</u></i> : Pâtes, tomates, maïs, mayonnaise.</p> <p> : Viande Bovine Française</p> <p><i>*Plat contenant du porc</i></p> <p><i><u>En souligné</u></i> : Les préconisations conformes aux recommandations</p>

MENUS ECOLES

Semaine du 12 au 16 février 2018

LUNDI	MARDI
<p>Potage (velouté de carottes) Radis beurre</p> <p>Nuggets de poulet et ketchup Saucisses de Francfort* Coquillettes au beurre Pommes de terre à la lyonnaise</p> <p>Emmental <u>Petit suisse nature</u> Fruit <u>Oreillons d'abricots</u></p>	
MERCREDI	JEUDI
<p>Carottes râpées  Pointes d'asperges vinaigrette</p> <p>Sauté d'agneau au curry Rôti de veau aux champignons Pommes noisettes Semoule</p> <p><u>Saint-Nectaire</u> Boursin <u>Fruit</u> Ile flottante</p>	<p>Salade paysanne Sardines à la tomate</p> <p>Poulet rôti Sauté de porc à la moutarde* Poêlée Victoria Beignets de chou-fleur</p> <p><u>Edam</u> Yaourt aromatisé <u>Fruit</u> Flan vanille</p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p>Salade laitue Tomate antiboise</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>  Fruit <u>Muffin à la vanille et pépites au chocolat</u></p>	<p><u>Salade paysanne</u> : pdt, oignons, cornichons, tomates, poivrons, persil</p> <p><u>Tomate antiboise</u> : thon, poivrons, olives.</p> <p> : Viande Bovine Française *Plat contenant du porc <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes aux recommandations.</p>

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS (Vacances Ile de France)

Semaine du 19 au 23 février 2018

LUNDI	MARDI
<p><i>Feuilleté aux fromages</i> <i>Salade tortis napolitaine</i></p> <p><i>Bœuf mironton</i>  <i>Rissollette de veau</i> <i>Poêlée de légumes</i> <i>Gratin de courgettes et tomates</i></p> <p><i>Carré de l'Est</i> <i>Yaourt sucré</i> <i>Fruit</i> <i>Compote de pommes</i></p>	<p><i>Pomelos</i> <i>Concombres à l'aneth</i></p> <p><i>Boulettes d'agneau sauce au poivre</i> <i>Spaghetti bolognaise (pc)</i> <i>Spaghetti</i> <i>Pommes vapeur</i></p> <p><i>Coulommiers</i> <i>Cantadou</i> <i>Fruit</i> <i>Tarte au flan « maison »</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Samoussa aux légumes</i> <i>Salade alsacienne*</i></p> <p><i>Endives au jambon* (p.c.)</i> <i>Rôti de dinde au jus</i> <i>Gratin d'endives au gruyère</i> <i>Lentilles à la sicilienne</i></p> <p><i>Saint-Paulin</i> <i>Fromage frais sucré</i> <i>Fruit</i> <i>Panacotta au coulis de fruits « maison »</i></p>	<p><i>Tarte méditerranéenne</i> <i>Betteraves vinaigrette</i></p> <p><i>Steak haché</i>  <i>Potée auvergnate*(pc)</i> <i>Haricots beurre</i> <i>Légumes de potée</i></p> <p><i>Petit suisse aux fruits</i> <i>Six de Savoie</i> <i>Fruit</i> <i>Crème dessert caramel</i></p>
VENREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p><i>Œuf dur mayonnaise</i> <i>Accras de poissons</i></p> <p><i>Lieu frais saveurs provençales</i> <i>Poisson meunière</i> <i>Petits pois-carottes</i> <i>Ratatouille et pommes de terre</i></p> <p><i>Cheddar</i> <i>Yaourt aromatisé</i> <i>Fruit</i> <i>Mousse au chocolat au lait</i></p>	<p><i>Lentilles à la sicilienne</i> : lentilles, courgettes, oignons, champignons</p> <p><i>Potée auvergnate</i> : saucisse, palette de porc, pdt, carottes, navets, chou vert.</p> <p><i>Salade de tortis napolitaine</i> : tortis, tomates, olives, basilic, vinaigrette.</p> <p><i>Salade alsacienne</i> : salade verte, croutons, emmental, cervelas*, vinaigrette</p> <p> Viande Bovine Française *Plat contenant du porc En souligné : Les préconisations conformes aux recommandations.</p>

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS (Vacances IDF et Picardie)

Semaine du 26 février au 02 mars 2018

LUNDI	MARDI -
<p><i>Potage (velouté aux champignons)</i> <i>Macédoine vinaigrette</i></p> <p><i>Escalope milanaise</i> <i>Sauté de poulet thaï</i> <i>Riz aux oignons</i> <i>Farfalle</i></p> <p><u>Yaourt aux fruits mixés</u> <i>Vache Picon</i> <u>Fruit</u> <i>Liégeois vanille</i></p>	<p><i>Salade verte</i> <i>Tomates vinaigrette</i></p> <p><i>Couscous de poisson (pc)</i> <i>Lasagnes au saumon (pc)</i></p> <p><u>Tomme blanche</u> <i>Fromage frais sucré</i> <i>Fruit</i> <u>Donuts</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Salade de quinoa</i> <i>Pizza</i></p> <p><i>Sauté de bœuf aux champignons</i>  <i>Rôti de veau au thym</i> <i>Chou-fleur au fromage</i> <i>Jeunes carottes confites</i></p> <p><u>Saint-Nectaire</u> <i>Yaourt aromatisé</i> <i>Fruit</i> <u>Quatre-quarts aux pralines roses « maison »</u></p>	<p><i>Croustillant de poulet fajitas</i> <i>Courgettes et féta à l'huile d'olive</i></p> <p><i>Tagliatelle au saumon (pc)</i> <i>Truffade *(pc)</i></p> <p><i>Tomme blanche</i> <u>Tartare ail et fines herbes</u> <u>Fruit</u> <i>Flan nappé caramel</i></p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p><i>Crudités vinaigrette au miel</i> <i>Salade de l'ouest</i></p> <p><i>Sauté de poulet au gingembre</i> <i>Rôti de lapin farci aux petits légumes</i> <i>Boulghour</i> <i>Penne au beurre</i></p> <p><i>Buchette</i> <u>Kiri</u> <i>Fruit</i> <u>Crêpe au chocolat</u></p>	<p><i>Salade de quinoa</i> : concombres, radis, tomates, surimi.</p> <p><i>Truffade</i> : purée, cantal, saucisse.</p> <p><i>Salade de l'ouest</i> : fonds d'artichauts, tomates, maïs.</p> <p><i>Crudités</i> : salade verte, soja, maïs, poivrons, oignons, vinaigrette au miel.</p> <p> : Viande Bovine Française</p> <p>*Plat contenant du porc</p> <p><u>En souligné</u> : Les choix de menus conformes au plan alimentaire</p>