

# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS

Semaine du 09 au 13 mars 2020

LUNDI	MARDI
<p>Tarte au fromage Saucisson sec *</p> <p>Rôti de dinde Aiguillettes de poulet sauce tomate Coquillettes Potatoes</p> <p><u>Coulommiers</u> Petit suisse aux fruits Fruit <u>Crème dessert pistache</u></p>	<p>Potage (poireaux et pommes de terre) Salade Louisiane</p> <p>Saucisse fumée* Steak haché de veau Lentilles au jus Poêlée de légumes</p> <p><u>St Bricet</u> Faisselle Fruit  Galette bretonne</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Macédoine de légumes et pointes d'asperges Sardine à la tomate</p> <p>Brochette de poisson pané Filet de lieu à l'aneth Chou-fleur au fromage Salsifis et pdt à la crème</p> <p><u>Vache qui rit</u> Yaourt aux fruits mixés Fruit <u>Far breton aux pruneaux</u> </p>	<p><b>Menu Végétarien</b></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  Surimi mayonnaise</p> <p>Brandade de poisson (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</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 16 au 20 mars 2020

LUNDI	MARDI
<p>Quiche lorraine* Potage (velouté de tomate)</p> <p>Sauté de bœuf aux oignons  Rôti de veau Jeunes carottes confites Haricots beurre</p> <p>Tomme blanche <u>Fromage blanc sucré</u> <u>Fruit</u>  Crème dessert caramel</p>	<p>Tomate vinaigrette Salade verte</p> <p>Spaghetti façon napolitaine (pc)   Steak haché  Frites Spaghetti</p> <p><u>Buchette</u> Yaourt aromatisé <u>Fruit</u>  <u>Tarte aux fruits</u></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 Pont l'évêque Banane <u>Mousse au chocolat</u> </p>	<p>Pomelos en quartiers Pâté de campagne *</p> <p>Feuilleté de poisson beurre blanc Filet de lieu frais sauce provençale Gratin d'épinards Pommes röstis</p> <p><u>Brie</u>  Kiri <u>Fruit</u> Gâteau de semoule</p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
 <p>Menu <b>Vegetarien</b></p> <p>Concombres au yaourt Falafels à la sauce tomate Boulghour Compote de pommes</p> 	<p><u>Spaghetti façon napolitaine</u> : pâtes, viande hachée, compositée de tomate, fromage râpé.</p> <p> : <b>Produit local</b>  : <b>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</b>  : <b>Viande bovine française</b> * : <b>Plat contenant du porc</b> <b>En souligné</b> : 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><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>Mimolette</i> <u><i>Yaourt aux fruits mixés</i></u> <i>Fruit</i>  <i>Liégeois vanille</i></p>	<p><i>Carottes râpées vinaigrette à l'échalote</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><u><i>Coulommiers</i></u> <i>Samos</i> <i>Fruit</i> <u><i>Crème dessert chocolat</i></u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Feuilleté hot-dog*</i> <i>Macédoine à la russe</i></p> <p><i>Crépinette au jus*</i> <i>Paupiette de lapin</i> <i>Chou-fleur</i> <i>Haricots verts persillés</i></p> <p><u><i>Tomme noire</i></u> <i>Vache qui rit</i> <i>Fruit</i> <u><i>Quatre-quarts</i></u> </p>	<p> <b>Menu Végétarien</b> <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 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 brocolis</i> <i>Haricots plats à la tomate fraîche</i></p> <p><i>Edam</i> <u><i>Petit suisse sucré</i></u> <i>Fruit</i>  <u><i>Flan nappé caramel</i></u></p>	<p><u><i>Macédoine à la russe</i></u> : Macédoine, œuf dur, thon, mayonnaise <u><i>Yassa de poulet</i></u> : Pilon de poulet, tomate, gingembre, citron confit / riz <u><i>Parmentier de légumes</i></u> : Purée de pommes de terre, carottes, haricots rouge, fèves, poivrons, oignons, tomates <u><i>Sauce bourgeoise</i></u> : Légumes (carottes, oignons, céleri)</p> <p> : <b>Produit local</b>  : <b>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</b></p> <p> : <b>Viande bovine française</b> * : <b>Plat contenant du porc</b> <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>Salade de maïs au thon Pamplemousse</p> <p>Tajine d'agneau aux fruits secs (pc) </p> <p>Paupiette de veau au jus Haricots beurre Semoule</p> <p><u>Gouda</u> Yaourt sucré Fruit </p> <p><u>Crème dessert praliné</u></p>	<p><b>Menu Végétarien</b></p> <p>Tomates mozzarella</p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Compote de pommes</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade piémontaise </p> <p>Saucisson à l'ail *</p> <p>Rôti de bœuf </p> <p>Galopin de veau aux olives Petit pois Purée de céleri </p> <p><u>Yaourt à la vanille</u> Rondelé ail et fines herbes Fruit </p> <p>Crème dessert popcorn </p>	<p>Salade croquante Salade verte </p> <p>Pizza au fromage garnie (pc) Gratin de pommes de terre à la paysanne (pc) </p> <p><u>St Paulin</u> Pavé ½ sel Fruit <u>Pâtisserie</u></p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade Marco Polo </p> <p>Potage (velouté de champignons)</p> <p>Poisson meunière Filet de hoki poêlé au beurre Duo de carottes Printanière de légumes</p> <p><u>Croc-lait</u> Samos <u>Banane</u> Mousse au chocolat</p>	<p><u>Salade piémontaise</u> : Pommes de terre, tomates, jambon de dinde, poivrons, olives, cornichons, œuf dur, mayonnaise <u>Salade Marco Polo</u> : Pâtes, surimi, poivrons, mayonnaise <u>Salade croquante</u> : Carottes, radis, chou blanc <u>Tajine d'agneau aux fruits secs</u> : Agneau, pruneaux, abricots secs, amandes / semoule <u>Pizza au fromage garnie</u> : Pizza + salade de pommes de terre, dés de poulet, maïs, tomate, poivrons, échalote.</p> <p> : <b>Produit local</b>  : <b>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</b>  : <b>Viande bovine française</b> * : <b>Plat contenant du porc</b> <b>En souligné</b> : 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 06 au 10 avril 2020**

LUNDI	MARDI
 <p style="text-align: center;"><b>Menu Végétarien</b></p> <p>Œuf dur (mayonnaise en dosette)</p> <p>Curry de lentilles (pc)</p> <p>Yaourt nature au sucre de canne</p> <p style="text-align: center;">Fruit </p> 	<p>Salade coleslaw  Sardine à l'huile</p> <p>Grignotine de porc* Escalope de poulet pané Beignets de brocolis Gratin de courgettes</p> <p>Yaourt aromatisé <u>Chanteneige</u> Fruit <u>Riz au lait</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pomelos Salade de radis aux abricots secs </p> <p>Omelette Sauté de veau à la cocotte Julienne de légumes Gratin dauphinois</p> <p><u>Saint-Nectaire</u> Samos <u>Fruit</u> Salade de fruits frais</p>	
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Friand au fromage Galantine de volaille*</p> <p>Marmite de poissons Beignets de calamars et sauce tartare  Fusilli Mijoté de légumes</p> <p>Petit moulé <u>Yaourt à boire</u> <u>Banane</u> Liégeois vanille</p>	<p><u>Mijoté de légumes du jardin</u> : Carottes, haricots plats, chou-fleur</p> <p><u>Curry de lentilles</u> : Lentilles, carottes, petits pois, pommes de terre, oignons, persil.</p> <p> : <b>Produit local</b></p> <p> : <b><u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></b></p> <p> : <b>Viande bovine française</b></p> <p>* : <b>Plat contenant du porc</b></p> <p><b>En souligné : 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 Centres de Loisirs

Semaine du 13 au 17 avril 2020

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>Salade brésilienne Pâté de forestier*</p> <p>Steak haché sauce cheddar Jambon* Frites Gratin de ratatouille</p> <p><u>Cantal</u> Kiri Fruit <u>Mousse à la framboise</u> </p>	<p>Salami * Salade fermière</p> <p>Rôti de dinde au jus Paupiette de veau Chou-fleur et brocolis Lentilles vertes</p> <p>Carré de l'est <u>Fromage frais sucré</u> <u>Fruit</u> Chocolat liégeois</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Carottes râpées </p> <p>Terrine de maquereau aux aromates</p> <p>Aiguillettes de saumon meunière Pavé de merlu sauce nordique Penne au beurre Pommes vapeur persillées</p> <p><u>Yaourt aromatisé</u> Rondelé au bleu <u>Fruit</u> </p> <p>Crème dessert praliné</p>	<p><u>Salade brésilienne</u> : Pdt, cœurs de palmier, tomates, petits pois, maïs <u>Salade fermière</u> : Pdt, tomates, haricots verts, jambon de dinde. <u>Sauce nordique</u> : crème fraîche, aneth</p> <p> : <b>Produit local</b>  : <b>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</b></p> <p> : <b>Viande bovine française</b> * : <b>Plat contenant du porc</b> <b>En souligné</b> : 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><b>Menu Végétarien</b></p> <p>Tomates vinaigrette balsamique</p> <p>Pané fromager</p> <p>Carottes au beurre</p> <p>Banane</p>	<p>Macédoine vinaigrette Œuf dur mayonnaise</p> <p>Sauté de veau aux olives Saucisse de volaille Pommes de terre en quartiers Flageolets</p> <p>Petit filou <u>Yaourt sucré</u> <u>Fruit</u>  Mousse au citron</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Mortadelle* Potage andalou (gaspacho)</p> <p>Sauté de bœuf sauce charcutière  Crépinette braisée* Farfalle Purée de potiron </p> <p><u>Fromage ovale</u> Vache Picon Fruit <u>Clafoutis aux poires et amandes</u> </p>	<p>Crêpe au fromage Pomelos en quartiers</p> <p>Rissolette de veau Grignotines de porc* Gratin de chou-fleur Petit pois à la française</p> <p>Livarot <u>Petit suisse sucré</u> <u>Fruit</u>  Crème dessert caramel</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade du Puy Concombres vinaigrette </p> <p>Filet de lieu « frais » sauce citron vert Colin meunière et citron Epinards à la crème Pommes rôtis</p> <p><u>Camembert</u> Fromage frais aux fruits Fruit <u>Gâteau marbré au chocolat</u></p>	<p><u>Salade du Puy</u> : lentilles, carottes, maïs, échalote</p> <p> : Produit local</p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises 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 27 avril au 01 mai 2020

LUNDI	MARDI
<p>Tomate antiboise Tarte provençale</p> <p>Rôti de porc au miel * Sauté de poulet Pommes de terre au four Macaroni</p> <p>Coulommiers <u>Yaourt aromatisé</u> <u>Fruit</u> LOCAL Liégeois café</p>	<p>Radis beurre Salade verte AB</p> <p>Nuggets de poisson et ketchup Filet de colin beurre blanc Gratin de légumes Riz</p> <p><u>Tartare nature</u> <u>Société crème</u> Fruit <u>Pâtisserie</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><b>Menu Végétarien</b></p> <p>Salade grecque ☰</p> <p>Tortilla au fromage ☰</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Tarte au flan noix de coco ☰</p>	<p>Pâté en croûte de volaille Saucisson sec *</p> <p>Boulettes de bœuf à la tomate  Sauté de veau marengo Poêlée forestière Haricots beurre</p> <p><u>Buchette</u> <u>Fromage frais aromatisé</u> <u>Fruit</u> AB Pêches au sirop</p>
VENREDI	« 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> : <b>Produit local</b></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>Plat contenant du porc</b></p> <p><b>En souligné</b> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »