

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS PRESLES EN BRIE

Semaine du 06 au 10 janvier 2020

LUNDI	MARDI
<p>Potage potiron</p> <p>Chipolatas grillées*</p> <p>Lentilles vertes</p> <p>Coulommiers</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Menu Végétarien</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>Carottes râpées à l'orange</p> <p>Rosbeef </p> <p>Risotto</p> <p>Cantal</p> <p>Fruit </p>	<p>Salade verte vinaigrette balsamique</p> <p>Parmentier de canard (pc) </p> <p>Galette des rois </p> 
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p>Macédoine à la russe </p> <p>Blanquette du pêcheur aux fruits de mer</p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Petit suisse aux fruits 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> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises 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 PRESLES EN BRIE

Semaine du 13 au 17 janvier 2020

LUNDI	MARDI
<p>Accras de poisson</p> <p>Bœuf aux carottes (pc) </p> <p>Boursin nature Fruit</p>	<p>Potage à la tomate</p> <p>Sauté de dinde vallée d'Auge</p> <p>Spaghetti</p> <p>Emmental</p> <p>Eclair au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade de radis aux abricots secs</p> <p>Sauté de poulet sauce basquaise Gratin dauphinois</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Far breton aux pommes </p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;">  <p>Menu Végétarien</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>  </div>
VENDREDI	<p style="text-align: center;">« INFORMATIONS »</p> <p><i>Chili végétarien</i> : égrainé de blé, tomate, poivrons, haricots rouges, riz</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>En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>
<p>Crêpe au fromage</p> <p>Filet de hoki pané</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Fromage frais aromatisé Banane </p>	

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

MENUS PRESLES EN BRIE

Semaine du 20 au 24 janvier 2020

LUNDI	MARDI
<p style="text-align: center;"><i>Potage (poireaux et pommes de terre)</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Rôti de dindonneau sauce estragon</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Crozets au beurre</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Fromage blanc nature</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Fruit</i></p>	<p style="text-align: center;"><i>Carottes râpées</i> ☺ </p> <p style="text-align: center;"><i>Filet de lieu sauce citron vert</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Epinards à la crème</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Camembert</i> </p> <p style="text-align: center;"><i>Gâteau basque</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p style="text-align: center;"><i>Salade landaise</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Crépinette à la tomate*</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Petits pois carottes</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Cœur des Dames</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Gâteau fromage blanc à la fleur d'oranger</i> ☺</p>	<p style="text-align: center;"><i>Pâté en crouste de volaille</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Pot-au-feu (pc)</i>  ☺</p> <p style="text-align: center;"><i>Carré de l'Est</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Banane</i></p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <p style="color: #8B4513; font-size: 1.2em; font-weight: bold;"><i>Menu <u>Vegetarien</u></i></p> <p><u>Tarte aux trois fromages</u></p> <p><u>Green Burger</u></p> <p><u>Gratin de potiron</u></p> <p><u>Yaourt à la vanille</u></p> <p><u>Galettes au beurre</u></p> </div>  </div>	<p><i>Salade Landaise</i> : salade verte, pdt, gésiers, tomates, maïs.</p> <p><i>Pot-au-feu</i> : bœuf, carottes, navets, pdt, chou vert.</p> <p><i>Green Burger</i> : quinoa rouge, brocolis, petit pois, chou frisé</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 »

MENUS PRESLES EN BRIE
Semaine du 27 au 31 janvier 2020

LUNDI	MARDI
<p align="center">Potage</p> <p align="center">Cassoulet* (pc) ☞</p> <p align="center">Edam</p> <p align="center">Fruit </p>	<p align="center">Concombres à la crème</p> <p align="center">Mitonné de bœuf aux oignons </p> <p align="center">Courgettes sautées et pommes de terre</p> <p align="center">Yaourt aromatisé  Fruit</p>
MERCREDI	JEUDI
<p align="center">Œuf dur mayonnaise</p> <p align="center">Pizza texane et salade composée (pc)</p> <p align="center">Rondelé nature</p> <p align="center">Ile flottante</p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">  <p align="center">Salade coleslaw ☞</p> <p align="center">Couscous ☞</p> <p align="center">« Boulettes merguez » végétal (pc)</p> <p align="center">Tartare ail et fines herbes</p> <p align="center">Mousse au chocolat</p> </div>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
	<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> : 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 »

MENUS PRESLES EN BRIE

Semaine du 03 au 07 février 2020

LUNDI	MARDI
<p>Pomelos en quartiers</p> <p>Filet de poulet façon tandoori</p> <p>Semoule</p> <p>Pont-l'évêque</p> <p>Liégeois vanille</p>	 <p>Menu Végétarien</p> <p>Salade surprise</p> <p>Steak de blé sauce basquaise</p> <p>Haricots verts</p> <p>Mimolette</p> <p>Brownies</p> 
MERCREDI	JEUDI
<p>Terrine de saumon sauce cocktail</p> <p>Filet de colin à la provençale</p> <p>Röstis aux légumes</p> <p>Tomme noire</p> <p>Gâteau au chocolat ☺</p>	<p>Chou rouge aux pommes granny</p> <p>Hachis parmentier (pc) 🇫🇷 ☺</p> <p>Maroilles</p> <p>Fruit </p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p>Salade piémontaise ☺</p> <p>Aiguillettes de saumon meunière</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Banane</p>	<p><u>Salade surprise</u> : pâtes, tomates, maïs, mayonnaise.</p> <p><u>Façon tandoori</u> : poulet, yaourt nature, épice tandoori citron vert</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 Centres de loisirs PRESLES EN BRIE Semaine du 10 au 14 février 2020

LUNDI	MARDI
 <p>Menu Vegetarien</p> <p><u>Pizza</u></p> <p><u>Nuggets de blé et ketchup</u></p> <p><u>Chou-fleur au fromage</u></p> <p><u>Emmental</u></p> <p><u>Compote de pommes</u></p> 	<p>Pomelos en quartier</p> <p>Cassolette de poissons ☺</p> <p>Riz</p> <p>Roulé aux fines herbes</p> <p>Fruit </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Carottes râpées </p> <p>Sauté d'agneau au curry</p> <p>Semoule</p> <p>Saint-Nectaire</p> <p>Tarte au flan noix de coco ☺</p>	<p>Salade vénitienne</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Edam</p> <p>Fruit</p>
VENREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p>Crêpe jambon / fromage *</p> <p>Feuilleté de poisson au beurre blanc</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Fromage frais sucré </p> <p>Cookies à la vanille et aux petites au chocolat</p>	<p><u>Cassolette de poissons</u> : poissons, carottes, poireaux, crème fraîche.</p> <p><u>Salade vénitienne</u> : pâtes torsadées, concombres, surimi, olives, mayonnaise.</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 Centres de loisirs PRESLES EN BRIE Semaine du 17 au 21 février 2020

LUNDI	MARDI
<p>Pizza</p> <p>Bœuf mironton </p> <p>Gratin de courgettes et tomates</p> <p>Yaourt sucré Fruit</p>	<p>Concombres à l'aneth  </p> <p>Spaghetti bolognaise (pc)  </p> <p>Coulommiers</p> <p>Eclair au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Samoussa aux légumes</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Lentilles à la sicilienne</p> <p>Saint-Paulin</p> <p>Panacotta au coulis de fruits </p>	<p>Riz à l'espagnole*</p> <p>Potée auvergnate*(pc) </p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Fruit</p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p>Salade laitue et croûtons</p> <p>Lieu frais saveurs provençales (Pêche Française)</p> <p>Röstis aux légumes</p> <p>Cheddar</p> <p>Madeleine </p>	<p><u>Lentilles à la sicilienne</u> : lentilles, courgettes, oignons, champignons</p> <p><u>Potée auvergnate</u> : saucisse, palette de porc, pdt, carottes, navets, (chou-vert/adulte)</p> <p><u>Riz à l'espagnole</u> : riz, poivrons, chorizo, olives.</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 PRESLES EN BRIE

Semaine du 24 au 28 février 2020

LUNDI	MARDI
<p>Potage (velouté aux champignons)</p> <p>Sauté de poulet thaï Riz aux oignons</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Fruit</p>	<p>Menu Vegetarien</p> <p><u>Tomates vinaigrette au miel</u></p> <p><u>Raviolini ricotta et épinards (pc)</u></p> <p><u>Yaourt nature</u></p> <p><u>Tarte au flan</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Flammekueche gratinée*</p> <p>Merguez grillées</p> <p>Jeunes carottes confites</p> <p>Saint-Nectaire</p> <p>Quatre-quarts aux pralines roses ☺</p>	<p>Terrine de poisson mayonnaise</p> <p>Tagliatelle au saumon (pc) ☺</p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Fruit </p>
VENREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p>Salade de crudités vinaigrette à l'estragon</p> <p>Boulettes de bœuf mironton </p> <p>Boulghour</p> <p>Kiri</p> <p>Arlequin de fruits</p>	<p><u>Salade de crudités</u> : salade verte, soja, maïs, 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

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS PRESLES EN BRIE

Semaine du 02 mars au 06 mars 2020

LUNDI	MARDI
<p>Endives à l'emmental</p> <p>Paupiette de dinde au jus</p> <p>Gratin de potiron</p> <p>Camembert</p> <p>Compote de pommes</p>	 <p>MARDI-GRAS...</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pamplemousse</p> <p>Sauté d'agneau aux herbes</p> <p>Pommes de terre au four</p> <p>Bleu</p> <p>Mousse à la noix de coco ☺</p>	<p>Salami*</p> <p>Rôti de dinde à la cocotte</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Banane sauce chocolat</p>
VENREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
 <p>Menu Végétarien</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> LOCAL</p>	<p><u>Rôti 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>LOCAL : 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 »

