

# armor cuisine

La cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS PRESLES EN BRIE

Semaine du 09 au 13 mars 2020

LUNDI	MARDI
<p><i>Saucisson sec *</i></p> <p><i>Aiguillettes de poulet sauce tomate</i> <i>Coquillettes</i></p> <p><u><i>Coulommiers</i></u></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Potage (poireaux et pommes de terre)</i></p> <p><i>Steak haché de veau</i> <i>Poêlée de légumes</i></p> <p><u><i>St Bricet</i></u></p> <p><u><i>Fruit</i></u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Macédoine de légumes et pointes d'asperges</i></p> <p><i>Brochette de poisson pané</i> <i>Chou-fleur au fromage</i></p> <p><i>Yaourt aux fruits mixés</i></p> <p><u><i>Far breton aux pruneaux</i></u> </p>	<p><b>Menu Végétarien</b></p> <p><i>Œuf dur  mayonnaise</i></p> <p><i>Crêpe au fromage</i></p> <p><i>Haricots verts persillés</i></p> <p><i>Pâtisserie</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Salade de radis aux abricots secs</i> </p> <p><i>Brandade de poisson (pc)</i> </p> <p><i>Camembert </i></p> <p><i>Liégeois chocolat</i></p>	<p><i>Salade Louisiane</i> : Maïs, haricots rouges, tomates</p> <p> : <i>Produit local</i></p> <p> : <i>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</i></p> <p> : <i>Viande bovine française</i></p> <p>* : <i>Plat contenant du porc</i></p> <p><u><i>En souligné</i></u> : <i>Les préconisations conformes au plan alimentaire.</i></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*</p> <p>Sauté de bœuf aux oignons  Jeunes carottes confites</p> <p><u>Fromage blanc sucré</u></p> <p><u>Fruit</u> </p>	<p>Salade verte</p> <p>Steak haché  Frites</p> <p><u>Buchette</u></p> <p><u>Tarte aux fruits</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Taboulé </p> <p>Poulet rôti Beignets de chou-fleur</p> <p><u>Yaourt sucré</u></p> <p><u>Mousse au chocolat</u> </p>	<p>Pâté de campagne *</p> <p>Filet de lieu frais sauce provençale Gratin d'épinards</p> <p><u>Brie</u> </p> <p><u>Fruit</u></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p>Menu <b>Vegetarien</b></p> <p>Concombres au yaourt</p> <p>Falafels à la sauce tomate</p> <p>Boulghour</p> <p>Compote de pommes</p> 	<p><u>Spaghetti façon napolitaine</u> : pâtes, viande hachée, compotée de tomate, fromage râpé.</p> <p> : <u>Produit local</u></p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></p> <p> : <u>Viande bovine française</u></p> <p>* : <u>Plat contenant du porc</u></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 23 au 27 mars 2020

LUNDI	MARDI
<p>Radis beurre</p> <p>Yassa de poulet (pc) </p> <p><u>Yaourt aux fruits mixés</u></p> <p><u>Fruit</u> </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette à l'échalote </p> <p>Aiguillettes de merlu sauce crevettes Gratin dauphinois</p> <p><u>Coulommiers</u></p> <p><u>Crème dessert chocolat</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Feuilleté hot-dog*</p> <p>Crépinette au jus* Haricots verts persillés</p> <p><u>Tomme noire</u></p> <p><u>Quatre-quarts</u> </p>	<p><b>Menu Végétarien</b></p> <p>Salade verte vinaigrette à la crème et aux herbes</p> <p>Parmentier de légumes (pc) </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Cookies vanille et aux pépites de chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Pâté en croûte de volaille</p> <p>Boulettes de bœuf sauce bourgeoise </p> <p>Beignets de brocolis</p> <p><u>Petit suisse sucré</u></p> <p>Fruit </p>	<p><u>Macédoine à la russe</u> : Macédoine, œuf dur, thon, mayonnaise</p> <p><u>Yassa de poulet</u> : Pilon de poulet, tomate, gingembre, citron confit / riz</p> <p><u>Parmentier de légumes</u> : Purée de pommes de terre, carottes, haricots rouge, fèves, poivrons, oignons, tomates</p> <p><u>Sauce bourgeoise</u> : Légumes (carottes, oignons, céleri)</p> <p> : <i>Produit local</i></p> <p> : <i>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</i></p> <p> : <i>Viande bovine française</i></p> <p>* : <i>Plat contenant du porc</i></p> <p><u>En souligné</u> : <i>Les préconisations conformes au plan alimentaire</i></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</p> <p>Tajine d'agneau aux fruits secs (pc) </p> <p><u>Gouda</u></p> <p>Fruit </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>Rôti de bœuf  Purée de céleri </p> <p>Rondelé ail et fines herbes</p> <p>Crème dessert popcorn </p>	<p>Salade verte </p> <p>Gratin de pommes de terre à la paysanne (pc) </p> <p><u>St Paulin</u></p> <p><u>Pâtisserie</u></p>
VENDREDI 	« INFORMATIONS »
<p>Salade Marco Polo </p> <p>Filet de hoki poêlé au beurre Duo de carottes</p> <p><u>Croc-lait</u></p> <p><u>Banane</u></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, dès de poulet, maïs, tomate, poivrons, échalote.</p> <p> : <u>Produit local</u></p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></p> <p> : <u>Viande bovine française</u></p> <p>* : <u>Plat contenant du porc</u></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 IDF et Ecoles Picardie

Semaine du 06 au 10 avril 2020

LUNDI	MARDI
 <p><b>Menu Vegetarien</b></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>Grignotine de porc*</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pomelos</p> <p>Sauté de veau à la cocotte</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p><u>Saint-Nectaire</u></p> <p>Salade de fruits frais</p>	 <p><b>Menu spécial Pâques</b></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Friand au fromage</p> <p>Beignets de calamars et sauce tartare</p> <p>Fusilli</p> <p><u>Yaourt à boire</u></p> <p><u>Banane</u></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> : <i>Produit local</i></p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></p> <p> : <i>Viande bovine française</i></p> <p>* : <i>Plat contenant du porc</i></p> <p><u>En souligné</u> : <i>Les préconisations conformes au plan alimentaire</i></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</p> <p>Steak haché sauce cheddar Frites</p> <p><u>Cantal</u></p> <p><u>Mousse à la framboise</u> </p>	<p>Salami *</p> <p>Rôti de dinde au jus Lentilles vertes</p> <p><u>Fromage frais sucré</u></p> <p><u>Fruit</u></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Carottes râpées </p> <p>Aiguillettes de saumon meunière Pommes vapeur persillées</p> <p><u>Yaourt aromatisé</u></p> <p><u>Fruit</u> </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> : 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 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>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Saucisse de volaille Flageolets</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Mortadelle*</p> <p>Sauté de bœuf sauce charcutière  Purée de potiron </p> <p>Fromage ovale</p> <p>Clafoutis aux poires et amandes </p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Rissolette de veau Petit pois à la française</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Concombres vinaigrette </p> <p>Filet de lieu « frais » sauce citron vert Epinards à la crème</p> <p>Camembert</p> <p>Gâteau marbré au chocolat</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><i>Tarte provençale</i></p> <p><i>Rôti de porc au miel *</i> <i>Pommes de terre au four</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i> <i>Fruit</i> </p>	<p><i>Salade verte</i> </p> <p><i>Filet de colin beurre blanc</i> <i>Riz</i></p> <p><i>Tartare nature</i></p> <p><i>Pâtisserie</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Menu Vegetarien</i></p> <p><i>Salade grecque</i> </p> <p><i>Tortilla au fromage</i> </p> <p><i>Pommes rissolées</i></p> <p><i>Tarte au flan noix de coco</i> </p>	<p><i>Saucisson sec *</i></p> <p><i>Sauté de veau marengo</i> <i>Haricots beurre</i></p> <p><i>Buchette</i></p> <p><i>Fruit</i> </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
	<p><i>Tomate antiboise</i> : Thon et poivrons</p> <p><i>Salade grecque</i> : Concombres, tomates, féta, olives noires et vertes.</p> <p><i>Tortilla au fromage</i> : Pdt, oignons, fromage</p> <p> : <i>Produit local</i></p> <p> : <i>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</i></p> <p> : <i>Viande bovine française</i></p> <p>* : <i>Plat contenant du porc</i></p> <p><i>En souligné</i> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »