

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 04 au 08 janvier 2021

LUNDI	MARDI
<p>Potage potiron</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Légumes du pot</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p><u>Salade de montagne</u></p> <p><u>Tomate farcie veggi 's</u></p> <p><u>Riz</u></p> <p><u>Mousse au chocolat</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Sardine au beurre</p> <p>Boulette de bœuf à l'orientale </p> <p>Semoule</p> <p><u>Cantal</u></p> <p>Compote pommes poires</p>	<p>Salade verte vinaigrette balsamique</p> <p>Parmentier de canard (pc) </p> <p>Galette des rois </p> 
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Filet de colin meunière</p> <p>Petits pois</p> <p><u>Petit suisse aux fruits</u> </p> <p><u>Fruit</u></p>	<p><u>Salade de montagne</u> : endives, salade verte, emmental, croustons, noix.</p> <p><u>Pot-au-feu</u> : bœuf, carottes, navets, pdt, chou vert.</p> <p><u>Légumes du pot</u> : carottes, navets, pdt.</p> <p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</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

Semaine du 11 au 15 janvier 2021

LUNDI	MARDI
<p>Accras de poisson</p> <p>Bœuf aux carottes (pc) </p> <p>Boursin</p> <p><u>Compote de pommes</u></p>	<p>Potage à la tomate</p> <p>Rôti de porc aux thym* Spaghetti</p> <p><u>Emmental</u></p> <p>Eclair au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Endives  aux poires</p> <p>Sauté de poulet sauce basquaise Gratin dauphinois</p> <p><u>Livarot</u></p> <p>Far breton aux pommes </p>	<p>  Menu Végétarien</p> <p><u>Betteraves  mimosa</u></p> <p><u>Chili végétarien (pc)</u> </p> <p><u>Tartare nature</u></p> <p><u>Chocolat Liégeois</u></p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p>Céleri rémoulade </p> <p>Filet de hoki pané Haricots verts persillés</p> <p>Fromage ovale</p> <p>Banane </p>	<p><u>Chili végétarien</u> : égrainé de blé, tomate, poivrons, haricots rouges, riz</p> <p><u>Riz à la mexicaine</u> : riz, concombre, maïs, jambon de dinde, vinaigrette</p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement 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

Semaine du 18 au 22 janvier 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Pomelos en quartier</i></p> <p><i>Rôti de dindonneau sauce forestière</i> <i>Coquillettes</i></p> <p><i>Vache qui rit</i></p> <p><i><u>Fruit</u></i></p>	<p><i>Carottes râpées</i> ☺ </p> <p><i>Dés de merlu aux graines de céréales</i> <i>Lentilles vertes</i></p> <p><i>Camembert</i> </p> <p><i>Gâteau basque</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Tranche de surimi mayonnaise</i></p> <p><i>Roti de lapin aux herbes</i> <i>Petits pois carottes</i></p> <p><i><u>Cœur des Dames</u></i></p> <p><i><u>Gâteau fromage blanc à la fleur d'oranger</u></i> ☺</p>	<p><i>Rosini au thon</i> ☺</p> <p><i>Colombo de veau (pc)</i>  ☺</p> <p><i>Fromage frais aux fruits</i> </p> <p><i><u>Banane</u></i></p>
VENREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p> <i><u>Menu Végétarien</u></i></p> <p><i><u>Tarte aux trois fromages</u></i></p> <p><i><u>Green Burger</u></i></p> <p><i><u>Purée de potiron</u></i></p> <p><i><u>Compote de pommes fraises</u></i></p>	<p><i><u>Salade Landaise</u></i> : salade verte, pdt, gésiers, tomates, maïs.</p> <p><i><u>Colombo de veau</u></i> : courgettes, pdt, tomates, sauce au curry.</p> <p><i><u>Rosini au thon</u></i> : Rosini(pates), thon, tomates</p> <p><i><u>Green Burger</u></i> : quinoa rouge, brocolis, petit pois, chou frisé</p> <p>☺ : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement 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

Semaine du 25 au 29 janvier 2021

LUNDI	MARDI
<p>Tomates et maïs</p> <p>Cassoulet* (pc) ☰</p> <p><u>Edam</u></p> <p><u>Fruit</u></p>	<p>Concombres à la crème ☰</p> <p>Mitonné de bœuf aux oignons  Chou-fleur et brocolis</p> <p><u>Fromage ovale</u> </p> <p><u>Compote de pommes</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pâté de campagne*</p> <p>Pizza tomate chèvre et salade composée (pc)</p> <p><u>Rondelé nature</u></p> <p><u>Ile flottante</u></p>	<p> <u>Salade coleslaw</u>  ☰</p> <p><u>Couscous</u> ☰ « Boulettes » végétal (pc)</p> <p><u>Samos</u></p> <p><u>Mousse au chocolat</u></p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Filet de colin poêlée au beurre</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p><u>Fromage frais sucré</u></p> <p><u>Fruit</u></p>	<p><u>Bouquetière de légumes</u> : carottes, navets, haricots verts, chou-fleur, petits pois.</p> <p><u>Couscous végétal</u> : boulettes de sarrasin, semoule et légumes.</p> <p>☰ : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</u></p> <p> : Viande bovine française</p> <p> : <u>Produit local</u></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 1er au 05 février 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Salade fleurette</i> ☺</p> <p><i>Filet de poulet façon tandoori</i> <i>Semoule</i></p> <p><i>Pont-l'évêque</i></p> <p><i>Liégeois vanille</i></p>	<p><i>Vive la Chandeleur!</i></p> <p><i>Crêpe jambon fromage *</i></p> <p><i>Emincé de bœuf aux oignons</i></p> <p><i>Haricots verts</i></p> <p><i>Crêpe au chocolat</i></p> 
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p><i>Salade d'hiver</i> ☺</p> <p><i>Œufs durs et épinards</i> ☺ <i>Sauce mornay</i></p> <p><i>Gâteau au chocolat</i> ☺</p>	<p><i>Terrine de saumon sauce cocktail</i> ☺</p> <p><i>Hachis parmentier (pc)</i> 🇫🇷 ☺</p> <p><i>Maroilles</i></p> <p><i>Fruit</i> </p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p><i>Salami *</i></p> <p><i>Aiguillettes de saumon meunière</i> <i>Duo de carottes</i></p> <p><i>Yaourt sucré</i> </p> <p><i>Banane</i></p>	<p><i>Salade d'hiver</i> : salade verte, endives, noix, emmental.</p> <p><i>Salade fleurette</i> : chou-fleur, brocolis, œuf, vinaigrette.</p> <p><i>Façon tandoori</i> : poulet, yaourt nature, épice tandoori citron vert.</p> <p>☺ : <i>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</i></p> <p>🇫🇷 : <i>Viande bovine française</i></p> <p> : <i>Produit local</i></p> <p>* : <i>Plat contenant du porc</i></p> <p><i>En souligné</i> : <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 08 au 12 février 2021

LUNDI	MARDI
 <p>Menu Végétarien</p> <p><u>Samoussa aux légumes</u></p> <p><u>Nuggets de maïs</u></p> <p><u>Chou-fleur au fromage</u></p> <p><u>Compote de pommes</u> </p> 	<p>Céleri rémoulade </p> <p>Moules marinières</p> <p>Frites </p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p><u>Fruit</u> </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Carottes râpées  </p> <p>Sauté d'agneau au curry</p> <p>Semoule</p> <p><u>Saint-Nectaire</u></p> <p><u>Tarte au flan à la noix de coco</u> </p>	<p>Salade vénitienne </p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p><u>Edam</u></p> <p><u>Fruit</u></p>
VENREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p>Mortadelle de volaille</p> <p>Feuilleté de poisson au beurre blanc</p> <p>Epinards à la crème</p> <p><u>Fromage frais sucré</u></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>Poêlée Victoria</u> : Petits pois, carottes, haricots plats, ananas</p> <p><u>Salade vénitienne</u> : pâtes torsadées, concombres, surimi, olives, mayonnaise.</p> <p><u>Haricots verts niçois</u> : haricots verts, tomate, olives, oignons rouges</p> <p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p> : Viande bovine française</p> <p> : Produit local</p> <p>* : Plat contenant du porc</p>

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 Centres de loisirs IDF et Ecoles PICARDIE

Semaine du 15 au 19 février 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Salade de tortis napolitaine</i> ☰</p> <p><i>Bœuf mironton</i>  <i>Poêlée de légumes</i></p> <p><u>Carré frais</u></p> <p><u>Fruit</u></p>	
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Pizza</i></p> <p><i>Rôti de dinde</i></p> <p><i>Lentilles à la sicilienne</i></p> <p><u>Saint-Paulin</u></p> <p><i>Panacotta au coulis de fruits</i> ☰</p>	 <p><i>Menu Vegetarien</i></p> <p><u>Œuf dur mayonnaise</u></p> <p><u>Boulettes de sarrasin</u></p> <p><u>Haricots verts persillés</u></p> <p><u>Yaourt sucré</u></p> <p><u>Fruit</u></p>

VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p><i>Salade verte et croûtons vinaigrette à l'échalote</i> ☰</p> <p><i>Lieu frais saveurs provençales (Pêche Française)</i></p> <p><i>Röstis aux légumes</i></p> <p><i>Cheddar</i></p> <p><i>Madeleine</i> </p>	<p><i>Lentilles à la sicilienne</i> : lentilles, courgettes, oignons, champignons</p> <p><i>Salade de tortis napolitaine</i> : tortis, tomates, olives, basilic, vinaigrette.</p> <p><i>Salade alsacienne</i> : salade verte, croûtons, emmental, cervelas, vinaigrette</p> <p><i>Macédoine à la russe</i> : légumes, thon, œuf dur, mayonnaise.</p> <p>☰ : <i>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</i></p> <p> : <i>Viande bovine française</i></p> <p> : <i>Produit local</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 22 au 26 février 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Potage (velouté aux champignons)</i></p> <p><i>Paupiette de veau à la tomate</i></p> <p><i>Riz aux oignons</i></p> <p><i>Yaourt aux fruits mixés</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">  <p><i>Betteraves</i>  <i>vinaigrette</i></p> <p><i>Raviolini ricotta et épinards (pc)</i></p> <p><i>Tarte au flan</i> ☰</p> </div>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Flammekueche gratinée*</i></p> <p><i>Merguez grillées</i></p> <p><i>Jeunes carottes confites</i></p> <p><i>Saint-Nectaire</i></p> <p><i>Quatre-quarts aux pralines roses</i> ☰</p>	<p><i>Chou blanc vinaigrette</i></p> <p><i>Tagliatelles au saumon (pc)</i> ☰</p> <p><i>Tartare ail et fines herbes</i></p> <p><i>Fruit</i> </p>

VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p style="text-align: center;"><i>Salade de l'ouest</i> ☺</p> <p style="text-align: center;"><i>Boulettes de bœuf mironton</i> </p> <p style="text-align: center;"><i>Boulghour</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Buchette</i></p> <p style="text-align: center;"><u><i>Compote de pommes</i></u></p>	<p><u><i>Salade de quinoa</i></u> : concombres, radis, tomates, surimi.</p> <p><u><i>Salade de l'ouest</i></u> : fonds d'artichauts, tomates, maïs.</p> <p><u><i>Salade de crudités</i></u> : salade verte, soja, maïs, poivrons, oignons, vinaigrette à l'estragon</p> <p>☺ : <u><i>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</i></u></p> <p> : Viande bovine française</p> <p> : Produit local</p> <p>* : Plat contenant du porc</p> <p><u><i>En souligné</i></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 1^{er} au 05 mars 2021

LUNDI	MARDI
<p style="text-align: center;">☺</p> <p style="text-align: center;"><i>Salade parisienne</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Paupiette de dinde au jus</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Gratin de potiron</i></p> <p style="text-align: center;"><u><i>Camembert</i></u> </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>Tajine de poissons et pommes de terre (pc)</i> ☺</p> <p style="text-align: center;"><u><i>Petit suisse aux fruits</i></u></p> <p style="text-align: center;"><u><i>Fruit</i></u> </p>
MERCREDI	JEUDI
<p style="text-align: center;"><i>Pamplemousse</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Bœuf aux olives</i> </p> <p style="text-align: center;"><i>Pommes de terre au four</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Bleu</i></p> <p style="text-align: center;"><u><i>Mousse au chocolat</i></u> ☺</p>	<p style="text-align: center;"><i>Feuilleté au fromage</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Rôti de dinde à la cocotte</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Haricots verts persillés</i></p> <p style="text-align: center;"><u><i>Petit suisse aux fruits</i></u></p> <p style="text-align: center;"><i>Banane sauce chocolat</i></p>

VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<div style="text-align: center;">  <p><i><u>Croustillants de mozzarella</u></i></p> <p><i><u>Omelette basquaise</u></i></p> <p><i><u>Coquillettes</u></i></p> <p><i><u>Fruit</u></i> </p> </div>	<p><i><u>Salade parisienne</u></i> : Pdt, tomate, jambon de dinde</p> <p><i><u>Roti de dinde à la cocotte</u></i> : carottes, oignons grelot, champignons</p> <p> : <i><u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</u></i></p> <p> : Viande bovine française</p> <p> : <i>Produit local</i></p> <p>* : <i>Plat contenant du porc</i></p> <p><i><u>En souligné</u></i> : 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 08 au 12 mars 2021

LUNDI	MARDI
<p style="text-align: center;"><i>Saucisson à l'ail*</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Aiguillettes de poulet sauce tomate</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Farfalle</i></p> <p style="text-align: center;"><i><u>Coulommiers</u></i></p> <p style="text-align: center;"><i>Fruit</i></p>	<p style="text-align: center;"><i>Potage (poireaux et pommes de terre)</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Saucisse fumée*</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Lentilles au jus</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Faisselle</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Galette bretonne aux pépites de chocolat</i></p>

MERCREDI	JEUDI
<p><i>Sardine à la tomate</i></p> <p><i>Galopin de veau</i> <i>Pommes rissolées</i></p> <p><i>Yaourt aux fruits mixés</i></p> <p><i>Far breton aux pruneaux</i> ☰</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Œuf dur  mayonnaise ☰</p> <p>Galette de riz, lentilles colombo</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Eclair au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Salade de radis aux abricots secs</i> ☰</p> <p><i>Brandade de poissons (pc)</i> ☰</p> <p><i>Camembert</i></p> <p><u><i>Fruit</i></u></p>	<p><u>Salade Louisiane</u> : Maïs, haricots rouges, tomates</p> <p><u>Sauté de bœuf à l'ancienne</u> : oignons, champignons, carottes,</p> <p><u>Boulettes de volaille façon kefta</u> : Poulet, tomates, oignons, persil, menthe</p> <p><u>Galette de riz, lentilles colombo</u> : Riz, blé, lentilles, épice colombo, Blanc d'œuf, basilic, persil, cardamome.</p> <p> : Produit local</p> <p>☰ : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement 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 15 au 19 mars 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Quiche lorraine*</i></p> <p><i>Rôti de veau</i> <i>Haricots beurre</i></p> <p><u><i>Fromage blanc sucré</i></u></p> <p><u><i>Fruit</i></u> </p>	<p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Steak haché sauce au fromage</i>  <i>Frites</i></p> <p><u><i>Buchette</i></u></p> <p><u><i>Fondant au chocolat</i></u></p>

MERCREDI	JEUDI
<p><i>Taboulé ☺</i></p> <p><i>Poulet rôti</i> <i>Courgettes à la crème</i></p> <p><i>Pont l'évêque</i></p> <p><i>Crème brûlée ☺</i></p>	<p><i>Pomelos en quartiers</i></p> <p><i>Filet de lieu frais (Pêche Française)</i> <i>Pommes röstis</i></p> <p><i>Brie</i></p> <p><i>Fruit</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px auto; width: fit-content;"> <p style="color: green; font-weight: bold;">Menu Végétarien</p> </div> <p><i>Concombres  au yaourt ☺</i></p> <p><i>Falafels à la sauce tomate</i></p> <p><i>Boulghour</i></p> <p><i>Compote de pommes et biscuit</i></p> 	<p><i>Spaghetti façon napolitaine</i> : pâtes, viande hachée, compotée de tomate, fromage râpé.</p> <p><i>Salade paysanne</i> : pommes de terre, oignons, cornichons, tomates, poivrons, persil</p> <p> : <i>Produit local</i></p> <p> : <i><u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</u></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 22 au 26 mars 2021

LUNDI	MARDI
--------------	--------------



<p><i>Betteraves vinaigrette au miel</i></p> <p><i>Yassa de poulet (pc) </i></p> <p><i><u>Yaourt aux fruits mixés</u></i></p> <p><i>Fruit </i></p>	<p><i>Carottes râpées vinaigrette à l'orange </i></p> <p><i>Aiguillettes de merlu sauce crevettes</i></p> <p><i>Macaroni</i></p> <p><i><u>Coulommiers</u></i></p> <p><i><u>Crème dessert chocolat</u></i></p>
<p>MERCREDI</p>	<p>JEUDI</p>
<p><i>Feuilleté hot-dog*</i></p> <p><i>Crêpinette au jus*</i></p> <p><i>Chou-fleur</i></p> <p><i>Vache qui rit</i></p> <p><i><u>Quatre-quarts</u> </i></p>	<div style="text-align: center;">  <p><i>Salade verte</i></p> <p><i><u>vinaigrette à la crème et aux herbes</u></i></p> <p><i><u>Parmentier de légumes (pc) </u></i></p> <p><i><u>Fromage blanc sucré</u> </i></p> <p><i><u>Cookies vanille et aux pépites de chocolat</u></i></p> </div>
<p> VENDREDI</p>	<p>« INFORMATIONS »</p>
<p><i>Salade de pâtes </i></p> <p><i>Boulettes de bœuf sauce bourgeoise </i></p> <p><i>Haricots plats à la tomate fraîche</i></p> <p><i>Mimolette</i></p> <p><i>Fruit </i></p>	<p><i><u>Macédoine à la russe</u> : Macédoine, œuf dur, thon, mayonnaise</i></p> <p><i><u>Yassa de poulet</u> : Pilon de poulet, tomate, gingembre, citron confit / riz</i></p> <p><i><u>Parmentier de légumes</u> : Purée de pommes de terre, carottes, haricots rouge, fèves, poivrons, oignons, tomates</i></p> <p><i><u>Sauce bourgeoise</u> : Légumes (carottes, oignons, céleri)</i></p> <p> : <i>Produit local</i></p> <p> : <i><u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</u></i></p> <p> : <i>Viande bovine française</i></p> <p>* : <i>Plat contenant du porc</i></p> <p><i><u>En souligné</u> : 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 29 mars au 02 avril 2021

<p>LUNDI</p>	<p>MARDI</p>
---------------------	---------------------

<p><i>Salade de maïs au thon</i> ☺</p> <p><i>Tajine d'agneau aux fruits secs (pc)</i> ☺</p> <p><i>Yaourt sucré</i></p> <p><i>Fruit</i> </p>	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p><i>Tomates mozzarella</i></p> <p><i>Lasagnes à la provençale (pc)</i></p> <p><i>Mousse au chocolat</i></p>
<p>MERCREDI</p>	<p>JEUDI</p>
<p><i>Salade piémontaise</i> ☺</p> <p><i>Saucisse de Toulouse*</i> <i>Purée de céleri</i></p> <p><i>Rondelé ail et fines herbes</i></p> <p><i>Crème dessert popcorn</i> ☺</p>	
<p>VENDREDI</p>	<p>« INFORMATIONS »</p>
<p><i>Concombre à la crème</i> ☺</p> <p><i>Poisson pané</i> <i>Riz à la tomate</i></p> <p><i>Croc-lait</i></p> <p><i>Banane</i> </p>	<p><i>Salade piémontaise</i> : Pommes de terre, tomates, jambon de dinde, poivrons, olives, cornichons, œuf dur, mayonnaise</p> <p><i>Tajine d'agneau aux fruits secs</i> : Agneau, pruneaux, abricots secs, amandes / semoule</p> <p><i>Lasagnes à la provençale</i> : Pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental</p> <p> : Produit local</p> <p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p> : Viande bovine française</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

Semaine du 05 au 09 avril 2021

LUNDI	MARDI
	<p><i>Betteraves vinaigrette</i></p> <p><i>Cordon bleu</i></p> <p><i>Haricots verts persillés</i></p> <p><i>St Môret</i></p> <p><i>Compote de pommes</i> </p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Pomelos</i></p> <p><i>Sauté de veau à la cocotte</i></p> <p><i>Gratin dauphinois</i></p> <p><i><u>Saint-Nectaire</u></i></p> <p><i>Salade de fruits frais</i></p>	 <p><i>Menu Végétarien</i></p> <p><i><u>Salade Marco Polo</u></i></p> <p><i><u>Pizza au fromage et salade verte (pc)</u></i></p> <p><i><u>Yaourt aromatisé</u></i></p> <p><i><u>Pâtisserie</u></i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Roulade de volaille aux olives</i></p> <p><i>Marmite de poissons</i></p> <p><i>Fusilli</i></p> <p><i><u>Yaourt à boire</u></i></p> <p><i><u>Banane</u></i> </p>	<p><i><u>Mijoté de légumes du jardin</u> : Carottes, haricots plats, chou-fleur</i></p> <p><i><u>Salade Marco Polo</u> : Pâtes, surimi, poivrons, mayonnaise, persil</i></p> <p> : <i>Produit local</i></p> <p> : <i><u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</u></i></p> <p> : <i>Viande bovine française</i></p> <p>* : <i>Plat contenant du porc</i></p> <p><i><u>En souligné</u> : 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 12 au 16 avril 2021

LUNDI	MARDI
<div style="text-align: center;">  <p><i>Œuf dur (mayonnaise en dosette)</i></p> <p><i>Curry de lentilles (pc)</i></p> <p><i>Yaourt nature au sucre de canne</i></p> <p><i>Fruit</i></p> </div>	<div style="text-align: center;"> <p><i>Salade coleslaw</i>  </p> <p><i>Grignotine de porc sauce barbecue *</i></p> <p><i>Gratin de courgettes</i></p> <p><i><u>Chanteneige</u></i></p> <p><i>Fruit</i> </p> </div>
MERCREDI	JEUDI
<div style="text-align: center;"> <p><i>Salade brésilienne</i> </p> <p><i>Steak haché sauce cheddar</i> </p> <p><i>Frites</i></p> <p><i><u>Cantal</u></i></p> <p><i><u>Mousse à la framboise</u></i> </p> </div>	<div style="text-align: center;"> <p><i>Salade fermière</i> </p> <p><i>Rôti de dinde au jus</i></p> <p><i>Jardinière de légumes</i></p> <p><i>Carré de l'est</i></p> <p><i>Chocolat liégeois</i></p> </div>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<div style="text-align: center;"> <p><i>Carottes râpées</i>  </p> <p><i>Pavé de merlu sauce nordique</i></p> <p><i>Pommes vapeur persillées</i></p> <p><i><u>Yaourt aromatisé</u></i></p> <p><i><u>Fruit</u></i> </p> <p><i>Crème dessert praliné</i></p> </div>	<p><i><u>Salade brésilienne</u></i> : Pdt, cœurs de palmier, tomates, petits pois, maïs</p> <p><i><u>Salade fermière</u></i> : Pdt, tomates, haricots verts, jambon de dinde.</p> <p><i><u>Sauce nordique</u></i> : Crème fraîche, aneth</p> <p><i><u>Curry de lentilles</u></i> : Lentilles, carottes, petits pois, pommes de terre, oignons, persil.</p> <p> : <i>Produit local</i></p> <p> : <i><u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</u></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 Centres de loisirs IDF et Ecoles Picardie

Semaine du 19 au 23 avril 2021

LUNDI	MARDI
 <p style="text-align: center;">Menu Végétarien</p> <p style="text-align: center;">Tomates vinaigrette balsamique </p> <p style="text-align: center;">Pané fromager</p> <p style="text-align: center;">Carottes au beurre</p> <p style="text-align: center;">Banane</p> 	<p style="text-align: center;">Œuf dur mayonnaise </p> <p style="text-align: center;">Saucisse fumée* Flageolets</p> <p style="text-align: center;"><u>Yaourt sucré</u></p> <p style="text-align: center;"><u>Fruit</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p style="text-align: center;">Potage andalou (gaspacho)</p> <p style="text-align: center;">Sauté de bœuf sauce charcutière  Farfalle</p> <p style="text-align: center;"><u>Fromage ovale</u></p> <p style="text-align: center;"><u>Clafoutis aux poires et amandes</u> </p>	<p style="text-align: center;">Crêpe au fromage</p> <p style="text-align: center;">Rôti de porc * Petit pois à la française</p> <p style="text-align: center;"><u>Petit suisse sucré</u></p> <p style="text-align: center;"><u>Fruit</u> </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p style="text-align: center;">Salade du Puy </p> <p style="text-align: center;">Filet de lieu « frais » sauce citron vert Epinards à la crème</p> <p style="text-align: center;"><u>Camembert</u></p> <p style="text-align: center;"><u>Gâteau marbré au chocolat</u></p>	<p><u>Salade du Puy</u> : lentilles, carottes, maïs, échalote</p> <p><u>Carottes à la marocaine</u> : carottes, poivrons, raisins secs, cumin</p> <p> : Produit local</p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement 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 »

Semaine du 26 au 30 avril 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Tarte provençale</i></p> <p><i>Sauté de poulet</i> <i>Semoule aux légumes</i></p> <p><u>Yaourt aromatisé</u></p> <p><u>Fruit</u> </p>	<p><i>Radis beurre</i></p> <p><i>Filet de colin beurre blanc</i> <i>Frites</i></p> <p><i>Société crème</i></p> <p><u>Pâtisserie</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;">  <div style="text-align: center;"> <p>Menu Végétarien</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 à la noix de coco</i> ☰</p> </div>  </div>	<p><i>Pâté en croûte de volaille</i></p> <p><i>Boulettes de bœuf à la tomate</i> </p> <p><i>Haricots beurre</i></p> <p><u>Buchette</u></p> <p><u>Fruit</u> </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Salade landaise</i> ☰</p> <p><i>Blanquette de veau (pc)</i> <i>Riz</i></p> <p><i>Chantailou nature</i></p> <p><i>Crème dessert chocolat</i> </p>	<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><u>Salade landaise</u> : salade verte, pommes sautées, gésiers, (Euf dur, Maïs</p> <p> : <i>Produit local</i></p> <p> : <u><i>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</i></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 »