



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 05 au 09 mars 2018

LUNDI	MARDI
<p>Tomates Endives à l'emmental</p> <p>Paupiette de dinde au jus Blanc de poulet au velouté de tomate Pommes de terre au four Purée de carottes</p> <p><u>Camembert</u> Fromage fouetté</p> <p>Fruit <u>Compote de pommes</u></p>	<p>Carottes râpées vinaigrette aux agrumes Salade Athéna</p> <p>Brochette de poissons sauce béarnaise Lieu et encornets à l'américaine Coquillettes au beurre Riz aux légumes</p> <p><u>Bûche du Pilat</u> <u>Yaourt sucré</u></p> <p><u>Fruit</u>  Liégeois chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pamplemousse Salade d'artichaut à l'italienne</p> <p>Sauté d'agneau au serpolet Paleron de bœuf aux olives Haricots blancs mijotés Gratin dauphinois</p> <p><u>Cheddar</u> Bleu</p> <p>Fruit <u>Mousse à la noix de coco « maison »</u></p>	<p>Salade surprise Maquereau à la tomate</p> <p>Rôti de porc braisé* Aiguillettes de poulet Petit pois à l'anglaise Gratin de ratatouille</p> <p><u>Cantal</u> Vache Picon</p> <p><u>Fruit</u> Clafoutis aux cerises</p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p>Tarte aux poireaux Salami*</p> <p>Chipolatas aux herbes grillées* Rôti de dinde à la cocotte Haricots verts persillés Julienne de légumes</p> <p>Fromage ovale <u>Petit suisse aux fruits</u> </p> <p><u>Fruit</u> Banane sauce chocolat</p>	<p><u>Salade Athéna</u> : concombres, tomates, courgettes, féta, œuf dur, olives noires, huile d'olive.</p> <p><u>Salade surprise</u> : Pâtes, tomates, maïs, mayonnaise</p> <p><u>Salade d'artichaut à l'italienne</u> : Fond d'artichaut, tomate, mozzarella, vinaigrette balsamique</p> <p><u>Rôti de dinde à la cocotte</u> : carottes, oignons grelot, champignons</p> <p>VBF : Viande Bovine Française *Plat contenant du porc <u>En souligné</u> : Les choix de menus 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 12 au 16 mars 2018

LUNDI	MARDI
<p>Crêpe au fromage Potage (velouté de tomate)</p> <p>Sauté de bœuf aux oignons  Rôti de veau forestier Jeunes carottes confites Haricots beurre</p> <p>Coulommiers <u>Fromage blanc sucré</u></p> <p><u>Fruit</u> Flan nappé caramel</p>	<p>Concombres  au yaourt Salade verte</p> <p>Spaghetti façon napolitaine (pc)  Steak haché  Frites Spaghetti</p> <p><u>Buchette</u> Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit <u>Eclair au chocolat</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade de pommes de terre au thon Terrine de légumes sauce aurore</p> <p>Bouchée à la reine « maison » Pizza texane Riz Salade mixte</p> <p>Petit suisse nature <u>Kiri</u></p> <p>Fruit <u>Clafoutis aux poires « maison »</u></p>	<p>Taboulé Œuf dur mayonnaise</p> <p>Sauté de dinde aux olives Cuisse de poulet Duo de courgettes Beignets de chou- fleur</p> <p><u>Yaourt sucré</u> Pont l'évêque</p> <p><u>Banane</u> Crème dessert vanille</p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p>Pomelos en quartier Pâté de campagne *</p> <p>Croustillant de colin à la crème Filet de lieu « frais » sauce provençale Gratin d'épinards Rôstis aux légumes</p> <p><u>Pointe de brie</u> Chantaillou</p> <p>Fruit  <u>Muffin à la vanille et aux pépites de chocolat</u></p>	<p><u>Spaghetti façon napolitaine</u> : pâtes, viande hachée, compotée de tomate, fromage rappé</p> <p>VBF : Viande Bovine Française *Plat contenant du porc <u>En souligné</u> : Les choix de menus 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 19 au 23 mars 2018

LUNDI	MARDI
<p><i>Carottes à la marocaine</i> <i>Radis beurre</i></p> <p><i>Petit salé aux lentilles*  (pc)</i> <i>Paupiette de dinde à l'italienne</i> <i>Pommes noisettes</i> <i>Lentilles au jus </i></p> <p><i>Mimolette</i> <i><u>Yaourt aux fruits</u></i></p> <p><i><u>Fruit</u></i> <i>Oreillons d'abricots</i></p>	<p><i>Duo de choux</i> <i>Tomate vinaigrette</i></p> <p><i>Aiguillettes de merlu à l'aneth</i> <i>Colin gratiné au fromage</i> <i>Purée</i> <i>Macaroni</i></p> <p><i><u>Coulommiers</u></i> <i>Samos</i></p> <p><i><u>Fruit</u></i> <i><u>Moelleux aux pommes et caramel</u></i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Feuilleté au poulet et crème de poireaux</i> <i>Macédoine à la russe</i></p> <p><i>Crêpinette au jus*</i> <i>Bœuf à la tomate et aubergines (pc) </i> <i>Gratin d'aubergines</i> <i>Chou-fleur au fromage</i></p> <p><i><u>Tomme blanche</u></i> <i><u>Vache qui rit</u></i></p> <p><i><u>Fruit</u></i> <i><u>Mousse au chocolat « maison »</u></i></p>	<p>C'est le printemps !!!</p> 
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p><i>Endives et poires</i> <i>Tomates  et maïs</i></p> <p><i>Boulettes de bœuf </i> <i>Palette de porc à la diable *</i> <i>Riz aux petits légumes</i> <i>Petits pois carottes</i></p> <p><i>Edam</i> <i><u>Boursin nature</u></i></p> <p><i><u>Fruit</u></i> <i><u>Flan nappé caramel</u></i></p>	<p><i><u>Macédoine à la russe</u> : macédoine, œuf dur, thon, mayonnaise</i></p> <p><i><u>Carottes à la marocaine</u> : carottes cuites, raisin sec, poivrons, cumin.</i></p> <p><i>VBF : Viande Bovine Française</i> <i>*Plat contenant du porc</i> <i><u>En souligné</u> : Les choix de menus 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 26 au 30 mars 2018

LUNDI	MARDI
<p><i>Velouté de poireaux et pomme de terre</i> <i>Pamplemousse</i></p> <p><i>Filet de poulet basquaise</i> <i>Cassoulet*(pc)</i> <i>Cocos mijotés</i> <i>Gratin de blettes et pommes de terre</i></p> <p><u>Croc-lait</u> <i>Yaourt sucré</i></p> <p><i>Fruit</i> <u>Crème dessert chocolat</u></p>	<p><i>Betteraves vinaigrette</i> <i>Terrine de légumes mayonnaise</i></p> <p><i>Sauté de veau marengo</i> <i>Paleron de bœuf</i>  <i>Mijoté de légumes</i> <i>Haricots verts persillés</i></p> <p><i>Petit suisse sucré</i> <u>Rouy</u></p> <p><i>Fruit</i> <u>Gâteau de semoule</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Salade piémontaise</i> <i>Saucisson à l'ail *</i></p> <p><i>Crêpe garnie « thon et fromage » maison (pc)</i> <i>Galopin de veau aux olives</i> <i>Pommes sautées</i> <i>Julienne de légumes</i></p> <p><u>Yaourt à la vanille</u> <i>Rondelé ail et fines herbes</i></p> <p><u>Fruit</u>  <i>Quatre-Quarts « maison »</i></p>	<p><i>Salade croquante</i> <i>Salade verte</i></p> <p><i>Lasagnes bolognaise (pc)</i>  <i>Gratin de pommes de terre à la paysanne (pc)</i></p> <p><u>St Paulin</u> <i>Pavé ½ sel</i></p> <p><i>Fruit</i> <u>Pâtisserie</u></p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p><i>Salade Marco polo</i> <i>Feuilleté hot dog *</i></p> <p><i>Poisson meunière et citron</i> <i>Filet de hoki poêlé au beurre</i> <i>Duo de carottes</i> <i>Epinards à la crème</i></p> <p><u>Gouda</u> <i>Samos</i></p> <p><u>Fruit</u> <i>Compote de pommes</i> </p>	<p><u>Salade piémontaise</u> : pommes de terre, tomates, jambon de dinde, poivrons, olives, cornichons, œuf dur, mayonnaise</p> <p><u>Mijoté de légumes</u> : Carottes, courgettes, haricots plats</p> <p><u>Salade Marco Polo</u> : pates, surimi, poivrons mayonnaise</p> <p><u>Salade croquante</u> : Carottes, radis, chou blanc.</p> <p>VBF : Viande Bovine Française *Plat contenant du porc <u>En souligné</u> : Les choix de menus 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 02 au 06 avril 2018

LUNDI	MARDI
	<p>Tomate</p> <p>Escalope de poulet pané Pommes noisettes</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit </p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Carottes râpées vinaigrette</i> <i>Salade de radis aux abricots</i></p> <p><i>Choucroute* (pc)</i> <i>Gratin de Crozet au jambon de dinde (pc)</i></p> <p><i>Saint-Nectaire</i> <i>Fromage frais aux fruits</i></p> <p><u>Fruit</u> <i>Mousse à la framboise « maison »</i></p>	<p><u>Menu de Pâques</u></p> 
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p><i>Friand au fromage</i> <i>Galantine de volaille</i></p> <p><i>Marmite de poissons</i> <i>Beignets de calamars à la romaine, sauce tartare « maison »</i> <i>Gratin de poireaux et pommes de terre</i> <i>Courgettes sautées</i></p> <p><i>Petit moulé</i> <i>Yaourt à boire</i></p> <p><u>Fruit</u> <i>Banane</i></p>	<p>VBF : Viande Bovine Française *Plat contenant du porc <u>En souligné</u> : Les choix de menus 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 09 au 13 avril 2018

LUNDI	MARDI
<p><i>Salade de haricots verts</i> <i>Betteraves vinaigrette</i></p> <p><i>Confit de poulet</i> <i>Jambon cornichons*</i> <i>Purée</i> <i>Coquillettes</i></p> <p><u>Edam</u> <i>Chanteneige</i></p> <p><u>Fruit</u>  <i>Arlequin de fruits</i></p>	<p><i>Salade Coleslow</i> <i>Terrine de maquereau aux aromates</i></p> <p><i>Aiguillettes de saumon meunière</i> <i>Pavé de merlu sauce tomate et basilic</i> <i>Gnocchi</i> <i>Pommes vapeurs persillés</i></p> <p><u>Yaourt aromatisé</u> <i>Rondelé au bleu</i></p> <p><i>Fruit</i> <u>Liégeois vanille</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Salade brésilienne</i> <i>Pâté de foie*</i></p> <p><i>Pané fromager</i> <i>Boulettes d'agneau à l'indienne</i> <i>Epinards à la crème</i> <i>Chou-fleur et brocolis</i></p> <p><i>Cantal</i> <u>St Morêt</u></p> <p><u>Fruit</u> <i>Tarte au flan « maison »</i></p>	<p><i>Salade verte et chèvre chaud</i></p> <p><i>Couscous boulettes et merguez (pc)</i></p> <p><i>Glace</i></p> 
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p><i>Macédoine de légumes vinaigrette</i> <i>Salade fermière</i></p> <p><i>Beignets de poissons et ketchup</i> <i>Paupiette de veau au velouté de tomate</i> <i>Haricots verts</i>  <i>Ratatouille et pommes de terre</i></p> <p><i>Carré de l'Est</i> <u>Fromage frais sucré</u></p> <p><u>Fruit</u> <i>Compote biscuitée</i></p>	<p><i>Salade coleslaw</i> : Carottes, chou blanc, mayonnaise.</p> <p><i>Salade brésilienne</i> : pommes de terre, cœurs de palmier, tomates, petits pois, maïs</p> <p><i>Salade fermière</i> : Pdt, tomates, haricots verts, jambon de dinde.</p> <p><i>Salade d'haricots verts</i> : haricots verts, maïs, olives</p> <p>VBF : Viande Bovine Française *Plat contenant du porc <u>En souligné</u> : Les choix de menus conformes au plan alimentaire</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »





armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

(Vacances IDF)

Semaine du 16 au 20 avril 2018

LUNDI	MARDI
<p>Tarte au fromage Sardine beurre</p> <p>Rissollette de veau Bœuf aux carottes (pc)  Haricots plats à la tomate Légumes du jardin</p> <p><u>Faisselle</u> Boursin nature</p> <p>Fruit <u>Ananas au sirop</u></p>	<p>Salade auvergnate Tomate vinaigrette</p> <p>Steak haché  Chili con carne (pc)  Frites Riz</p> <p>Petit filou <u>Yaourt sucré</u></p> <p><u>Fruit</u> Mousse au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Saucisson sec* Potage andalou (gaspacho)</p> <p>Tranche de bœuf sauce charcutière  Crépinette braisée* Riz pilaf Purée de potiron</p> <p><u>Fromage ovale</u> Vache Picon</p> <p>Fruit <u>Financier aux fruits rouges « maison »</u></p>	<p>Samoussa aux légumes Pâté de tête vinaigrette*</p> <p>Rôti de dinde aux herbes Grignotines de porc* Gratin de chou-fleur Petit pois à la française</p> <p>Livarot <u>Petit suisse sucré</u></p> <p><u>Fruit</u> Crème dessert caramel</p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p>Salade du Puy Concombre à la crème</p> <p>Filet de lieu « frais » sauce citron vert Paupiette du pêcheur Jeunes carottes Duo de courgettes</p> <p><u>Camembert</u> Fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit <u>Gâteau Marbré au chocolat</u></p>	<p><u>Légumes du jardin</u> : carottes, navets, poireaux, cocos</p> <p><u>Salade auvergnate</u> : chou blanc, jambon de dinde, persil.</p> <p><u>Salade du puy</u> : lentilles, carottes, mais échalote</p> <p>VBF : Viande Bovine Française *Plat contenant du porc <u>En souligné</u> : Les choix de menus conformes au plan alimentaire</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »


armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

(Vacances IDF et Picardie)

Semaine du 23 au 27 avril 2018

LUNDI	MARDI
<p><i>Tomate antiboise</i> <i>Tarte aux légumes</i></p> <p><i>Rôti de porc*</i> <i>Sauté de poulet à l'ananas</i> <i>Pommes de terre au four</i> <i>Farfalle</i></p> <p><i>Coulommiers</i> <i>Yaourt aromatisé</i></p> <p><i>Fruit</i> <i>Liégeois café</i></p>	<p><i>Radis beurre</i> <i>Salade comtoise</i></p> <p><i>Lasagnes au saumon (pc)</i> <i>Tagine de poissons aux olives (pc)</i></p> <p><i>Samos</i> <i>Petit suisse nature</i></p> <p><i>Fruit</i> <i>Pâtisserie</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Salade grecque</i> <i>Cœurs de palmiers et tomates</i></p> <p><i>Merguez grillées</i> <i>Tortillas aux oignons et chorizo *« maison »</i> <i>Haricots beurre</i> <i>Gratin de ratatouille</i></p> <p><i>Tomme noire</i> <i>Six de Savoie</i></p> <p><i>Fruit</i> <i>Beignet au chocolat</i></p>	<p><i>Salade strasbourgeoise*</i> <i>Crêpe au fromage</i></p> <p><i>Boulettes de bœuf à la tomate</i>  <i>Sauté d'agneau aux abricots secs</i> <i>Poêlée forestière</i> <i>Carottes au beurre</i></p> <p><i>Buchette</i> <i>Fromage frais aromatisé</i></p> <p><i>Fruit</i> <i>Pêches au sirop</i></p>
VENDREDI	<p>« <u>INFORMATIONS</u> »</p> <p><i>Salade strasbourgeoise</i> : Pommes de terre, oignons, saucisses de Francfort*.</p> <p><i>Salade comtoise</i> : Chou blanc, jambon de dinde, emmental</p> <p><i>Salade grecque</i> : concombre, tomate, féta, olive, oignons rouges</p> <p><i>Tagine de poissons aux olives</i> : carottes, courgettes, pomme de terre,</p> <p>VBF : Viande Bovine Française *Plat contenant du porc <u>En souligné</u> : Les choix de menus conformes au plan alimentaire</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

(Vacances Picardie)

Semaine 30 avril au 04 mai 2018

LUNDI	MARDI
<p>Melon Pamplemousse</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce bourgeoise Sauté de porc caramélisé* Macaroni Pommes sautées</p> <p>Yaourt aromatisé <u>St Bricet</u></p> <p>Fruit <u>Compote de pommes</u></p>	 <p>© Macaronsvotables.fr</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Assiette de crudités Accras de poissons</p> <p>Boulettes d'agneau aux fruits secs Roti de bœuf au jus  Semoule au beurre Gratin de poireaux</p> <p><u>Petit suisse nature</u> Rondelé aux noix</p> <p>Fruit <u>Ile flottante</u></p>	<p>Terrine de saumon sauce cocktail Chou rouge aux pommes Granny</p> <p>Sauté de veau aux champignons  Fricadelle de bœuf au fromage  Légumes du pot Pommes vapeur</p> <p><u>Brebicrème</u> Babybel</p> <p>Fruit <u>Pâtisserie</u></p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p>Feuilleté hot-dog* Tranche de Surimi mayonnaise</p> <p>Filet de colin beurre blanc Saumonette à la tomate Haricots verts Petits pois carottes</p> <p>Chanteneige <u>Petit suisse aux fruits</u> </p> <p>Fruit Riz au lait</p>	<p><u>Sauce bourgeoise</u> : Carottes, oignons, céleri</p> <p><u>Assiette de crudités</u> : Concombres, tomates, poivrons, oignons rouges</p> <p><u>Légumes du pot</u> : Carottes, navets, pdt</p> <p>VBF : Viande Bovine Française *Plat contenant du porc <u>En souligné</u> : Les choix de menus conformes au plan alimentaire</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »