



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS CRECY LA CHAPELLE MATERNELLE

Semaine du 04 au 08 janvier 2021

LUNDI	MARDI
<p>Potage potiron</p> <p>Cordon bleu Courgettes et pommes </p> <p><u>Coulommiers</u></p> <p><u>Ananas au sirop</u></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>Carottes râpées  à l'orange</p> <p>Boulette de bœuf à l'orientale  Semoule</p> <p>Samos</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 Beignets de chou-fleur</p> <p>Tome noire</p> <p><u>Fruit</u> </p>	<p><u>Salade de montagne</u> : endives, salade verte, emmental, croutons, 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><i>Accras de poisson</i></p> <p><i>Rissolette de veau</i> <i>Gratin de ratatouille</i></p> <p><u>Yaourt aux fruits mixés</u></p> <p><u>Compote de pommes</u></p>	<p><i>Potage à la tomate</i></p> <p><i>Sauté de dinde vallée d'Auge</i> <i>Spaghetti</i></p> <p><u>Emmental</u></p> <p><i>Eclair au chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Endives  aux poires</i></p> <p><i>Omelette au fromage</i> <i>Gratin dauphinois</i></p> <p><u>Livarot</u></p> <p><i>Far breton aux pommes</i> </p>	<p> Menu Végétarien </p> <p><i>Betteraves  mimosa</i></p> <p><u>Chili végétarien (pc)</u> </p> <p><u>Tartare nature</u></p> <p><u>Chocolat Liégeois</u></p>
VENREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p><i>Crêpe au fromage</i></p> <p><i>Médaille de merlu citronné</i> <i>Haricots verts persillés</i></p> <p><i>Fromage ovale</i></p> <p><u>Quatre-quarts</u></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> : 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 18 au 22 janvier 2021

LUNDI	MARDI
<p>Potage (poireaux et pommes de terre)</p> <p>Saucisses de Strasbourg* Riz</p> <p><u>Fromage blanc nature</u></p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Carottes râpées  </p> <p>Filet de lieu sauce citron vert Lentilles vertes</p> <p><u>Camembert</u> </p> <p><u>Gâteau basque</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Tranche de surimi mayonnaise</p> <p>Roti de lapin aux herbes Petits pois carottes</p> <p>Samos</p> <p><u>Gâteau fromage blanc à la fleur d'oranger</u></p>	<p>Rosini au thon </p> <p>Choucroute* (pc)  </p> <p><u>Carré de l'Est</u></p> <p><u>Banane</u></p>
VENREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
 <p>Menu Végétarien</p> <p><u>Tarte aux trois fromages</u></p> <p><u>Green Burger</u></p> <p><u>Purée de potiron</u></p> <p><u>Compote de pommes fraises</u></p> 	<p><u>Salade Landaise</u> : salade verte, pdt, gésiers, tomates, maïs.</p> <p><u>Colombo de veau</u> : courgettes, pdt, tomates, sauce au curry.</p> <p><u>Rosini au thon</u> : Rosini(pates), thon, tomates</p> <p><u>Green Burger</u> : 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>Potage sept légumes</p> <p>Cassoulet* (pc) </p> <p><u>Edam</u></p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Salade d'endives  et poires</p> <p>Burger de veau Chou-fleur et brocolis</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p><u>Compote de pommes</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Sardine beurre</p> <p>Pizza tomate chèvre et salade composée (pc)</p> <p>Faisselle</p> <p><u>Ile flottante</u></p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Salade coleslaw  </p> <p>Couscous </p> <p>« Boulettes » végétal (pc)</p> <p><u>Samos</u></p> <p><u>Mousse au chocolat</u></p>
VENREDI	<p>« <u>INFORMATIONS</u> »</p> <p><u>Bouquetière de légumes</u> : carottes, navets, haricots verts, chou-fleur, petits pois. <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> : 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 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>Yaourt aromatisé</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>Vache qui rit</i></p> <p><i>Compote biscuitée</i></p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p><i>Salade piémontaise</i> ☺</p> <p><i>Aiguillettes de saumon meunière</i> <i>Julienne de légumes</i></p> <p><i>Yaourt sucré</i> </p> <p><i>Crème dessert vanille</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><i>Menu Végétarien</i></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  Frites</p> <p><u>Roulé aux fines herbes</u></p> <p><u>Fruit</u> </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Carottes râpées  </p> <p>Sauté d'agneau au curry Pommes noisette</p> <p>Boursin</p> <p><u>Tarte au flan à la noix de coco</u></p>	<p>Salade vénitienne </p> <p>Poulet rôti Poêlée Victoria</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p><u>Fruit</u></p>
VENREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p>Pizza</p> <p>Feuilleté de poisson au beurre blanc Epinards à la crème</p> <p>Buchette</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> <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 15 au 19 février 2021

LUNDI	MARDI
<p>Salade de tortis napolitaine ☺</p> <p>Bœuf mironton  Poêlée de légumes</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Compote de pommes</p>	
MERCREDI	JEUDI
<p>Pizza</p> <p>Rôti de dinde Gratin d'endives  au gruyère</p> <p><u>Saint-Paulin</u></p> <p>Panacotta au coulis de fruits ☺</p>	 <p>Menu <u>Végétarien</u></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>Macédoine à la russe ☺</p> <p>Lieu frais saveurs provençales (<u>Pêche Française</u>) Röstis aux légumes</p> <p><u>Cheddar</u></p> <p><u>Madeleine</u> </p>	<p><u>Lentilles à la sicilienne</u> : lentilles, courgettes, oignons, champignons</p> <p><u>Salade de tortis napolitaine</u> : tortis, tomates, olives, basilic, vinaigrette.</p> <p><u>Salade alsacienne</u> : salade verte, croûtons, emmental, cervelas, vinaigrette</p> <p><u>Macédoine à la russe</u> : légumes, thon, œuf dur, mayonnaise.</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 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 Riz aux oignons</i></p> <p><i>Vache Picon</i></p> <p><i>Liégeois vanille</i></p>	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p><i><u>Betteraves  vinaigrette</u></i></p> <p><i><u>Raviolini ricotta et épinards (pc)</u></i></p> <p><i><u>Tarte au flan</u> </i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Salade de quinoa </i></p> <p><i>Emincé de poulet au gingembre Chou-fleur au fromage</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i></p> <p><i><u>Quatre-quarts aux pralines roses</u></i></p>	<p><i>Terrine de poisson mayonnaise</i></p> <p><i>Tagliatelles au saumon (pc) </i></p> <p><i><u>Tartare ail et fines herbes</u></i></p> <p><i><u>Fruit</u> </i></p>
VENREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p><i>Salade de crudités vinaigrette à l'estragon</i></p> <p><i>Boulettes de bœuf mironton </i> <i>Boulghour</i></p> <p><i>Buchette</i></p> <p><i><u>Compote de pommes</u></i></p>	<p><i><u>Salade de quinoa</u> : concombres, radis, tomates, surimi.</i></p> <p><i><u>Salade de l'ouest</u> : fonds d'artichauts, tomates, maïs.</i></p> <p><i><u>Salade de crudités</u> : salade verte, soja, maïs, poivrons, oignons, vinaigrette à l'estragon</i></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 : 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 Ecoles IDF et Centres de loisirs PICARDIE

Semaine du 1^{er} au 05 mars 2021

LUNDI	MARDI
<p style="text-align: right;"></p> <p><i>Salade parisienne</i></p> <p><i>Blanc de poulet au velouté de tomate</i> <i>Gratin de potiron</i></p> <p><i>Camembert</i> </p> <p><i>Fruit</i></p>	<p style="text-align: right;"></p> <p><i>Carottes râpées</i> </p> <p><i>Filet de colin façon papillote</i> <i>Spaghetti</i></p> <p><i>Petit suisse aux fruits</i></p> <p><i>Crème dessert pistache</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Salade de cœurs d'artichaut</i> </p> <p><i>Sauté d'agneau aux herbes</i> <i>Pommes de terre au four</i></p> <p><i>Cheddar</i></p> <p><i>Mousse au chocolat</i> </p>	<p><i>Feuilleté au fromage</i></p> <p><i>Boulettes de bœuf aux curry</i> </p> <p><i>Haricots verts persillés</i></p> <p><i>Fromage ovale</i></p> <p><i>Banane sauce chocolat</i></p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p style="text-align: center;"> <i>Menu Végétarien</i></p> <p><i>Croustillants de mozzarella</i></p> <p><i>Omelette basquaise</i></p> <p><i>Coquillettes</i></p> <p><i>Fruit</i> </p>	<p><i>Salade parisienne</i> : Pdt, tomate, jambon de dinde</p> <p><i>Roti de dinde à la cocotte</i> : carottes, oignons grelot, champignons</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> : 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>Tarte au fromage</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce tomate Potatoes</p> <p><u>Coulommiers</u></p> <p>Fruit</p>	<p>Salade Louisiane ☺</p> <p>Saucisse fumée* Lentilles au jus</p> <p>Faisselle</p> <p>Galette bretonne aux pépites de chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Macédoine de légumes et pointes d'asperges</p> <p>Sauté de bœuf à l'ancienne  Salsifis et pdt à la crème</p> <p><u>Vache qui rit</u></p> <p><u>Far breton aux pruneaux</u> ☺</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>Surimi mayonnaise</p> <p>Brandade de poissons (pc) ☺</p> <p><u>Yaourt aromatisé</u> </p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p><u>Salade Louisiane</u> : Maïs, haricots rouges, tomates <u>Sauté de bœuf à l'ancienne</u> : oignons, champignons, carottes, <u>Boulettes de volaille façon kefta</u> : Poulet, tomates, oignons, persil, menthe <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>Salade paysanne </p> <p>Nuggets de poulet Jeunes carottes</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Crème dessert caramel</p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Steak haché sauce au fromage  Frites</p> <p><u>Buchette</u></p> <p><u>Fondant au chocolat</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Poulet rôti Beignets de chou-fleur</p> <p>Pont l'évêque</p> <p><u>Crème brûlé</u> </p>	<p>Pâté de campagne *</p> <p>Filet de lieu frais (<u>Pêche Française</u>) Pommes röstis</p> <p><u>Brie</u></p> <p>Gâteau de semoule</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p>Menu Vegetarien</p> <p>Concombres  au yaourt </p> <p>Falafels à la sauce tomate</p> <p>Boulghour</p> <p>Compote de pommes et biscuit</p>	<p><u>Spaghetti façon napolitaine</u> : pâtes, viande hachée, compotée de tomate, fromage râpé.</p> <p><u>Salade paysanne</u> : pommes de terre, oignons, cornichons, tomates, poivrons, persil</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 »

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> <i>Riz</i></p> <p><i>Yaourt aux fruits mixés</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> <i>Gratin dauphinois</i></p> <p><i>Coulommiers</i></p> <p><i>Crème dessert chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Macédoine à la russe</i></p> <p><i>Paupiette de lapin</i> <i>Haricots verts persillés</i></p> <p><i>Vache qui rit</i></p> <p><i>Quatre-quarts </i></p>	<p> <i>Menu Vegetarien</i> <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></p> <p><i>Palette de porc à la diable *</i> <i>Beignets de courgettes</i></p> <p><i>Petit suisse sucré</i></p> <p><i>Flan nappé caramel</i></p>	<p><i>Macédoine à la russe</i> : Macédoine, œuf dur, thon, mayonnaise <i>Yassa de poulet</i> : Pilon de poulet, tomate, gingembre, citron confit / riz <i>Parmentier de légumes</i> : Purée de pommes de terre, carottes, haricots rouge, fèves, poivrons, oignons, tomates <i>Sauce bourgeoise</i> : Légumes (carottes, oignons, céleri)</p> <p> : <i>Produit local</i>  : <i>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</i></p> <p> : <i>Viande bovine française</i> * : <i>Plat contenant du porc</i> <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 29 mars au 02 avril 2021

LUNDI	MARDI
<p>Salade de maïs au thon </p> <p>Tajine d'agneau aux fruits secs (pc) </p> <p>Yaourt sucré</p> <p><u>Crème dessert praliné</u></p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Tomates mozzarella</p> <p><u>Lasagnes à la provençale (pc)</u></p> <p>Mousse au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade piémontaise </p> <p>Rôti de bœuf  Petit pois</p> <p>Rondelé ail et fines herbes</p> <p>Crème dessert popcorn </p>	<p>Menu spécial Pâques</p> 
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p></p> <p>Concombre à la crème</p> <p>Poisson pané</p> <p>Riz à la tomate</p> <p><u>Croc-lait</u></p> <p><u>Banane</u> </p>	<p>« INFORMATIONS »</p> <p><u>Salade piémontaise</u> : Pommes de terre, tomates, jambon de dinde, poivrons, olives, cornichons, œuf dur, mayonnaise</p> <p><u>Tajine d'agneau aux fruits secs</u> : Agneau, pruneaux, abricots secs, amandes / semoule</p> <p><u>Lasagnes à la provençale</u> : 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><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 05 au 09 avril 2021

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 de radis aux abricots secs </p> <p>Sauté de veau à la cocotte Gratin dauphinois</p> <p><u>Saint-Nectaire</u></p> <p>Salade de fruits frais</p>	 <p>Menu <i>Vegetarien</i></p> <p><u>Salade Marco Polo</u></p> <p><u>Pizza au fromage et salade verte (pc)</u></p> <p><u>Yaourt aromatisé</u></p> <p><u>Pâtisserie</u></p> 
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Friand au fromage</p> <p>Beignets de calamars et sauce tartare Fusilli</p> <p><u>Yaourt à boire</u></p> <p>Liégeois vanille</p>	<p><u>Mijoté de légumes du jardin</u> : Carottes, haricots plats, chou-fleur</p> <p><u>Salade Marco Polo</u> : Pâtes, surimi, poivrons, mayonnaise, persil</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 »

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 12 au 16 avril 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Menu Végétarien</i></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> </p> <p>Salade coleslaw</p> <p>Grignotine de porc sauce barbecue *</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p><u>Riz au lait</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade brésilienne </p> <p>Steak haché sauce cheddar </p> <p>Frites</p> <p>Kiri</p> <p><u>Mousse à la framboise</u> </p>	<p>Salade fermière </p> <p>Rôti de dinde au jus</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Carré de l'est</p> <p>Chocolat liégeois</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Carottes râpées  </p> <p>Pavé de merlu sauce nordique</p> <p>Pommes vapeur persillées</p> <p><u>Yaourt aromatisé</u></p> <p>Crème dessert praliné</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><u>Curry de lentilles</u> : Lentilles, carottes, petits pois, pommes de terre, oignons, persil.</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 »

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><i>Menu Végétarien</i></p> <p>Tomates vinaigrette balsamique </p> <p>Pané fromager</p> <p>Carottes au beurre</p> <p>Banane</p>	<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Sauté de veau aux olives Flageolets</p> <p><u>Yaourt sucré</u></p> <p>Mousse au citron</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Potage andalou (gaspacho)</p> <p>Sauté de bœuf sauce charcutière  Purée</p> <p><u>Fromage ovale</u></p> <p><u>Clafoutis aux poires et amandes</u> </p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Rissolette de veau Petit pois à la française</p> <p><u>Petit suisse sucré</u></p> <p><u>Fruit</u> </p>
VENDREDI 	« INFORMATIONS »
<p>Salade du Puy</p> <p>Filet de lieu « frais » sauce citron vert Epinards à la crème</p> <p><u>Camembert</u></p> <p><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 »

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Centres de loisirs

Semaine du 26 au 30 avril 2021

LUNDI	MARDI
<p>Tarte provençale</p> <p>Sauté de poulet Macaroni</p> <p>Coulommiers</p> <p><u>Fruit</u> </p>	<p>Radis beurre</p> <p>Nuggets de poisson et ketchup Gratin de légumes</p> <p><u>Tartare nature</u></p> <p><u>Pâtisserie</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p> Menu Végétarien </p> <p>Salade grecque </p> <p>Tortilla au fromage </p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Tarte au flan à la noix de coco </p>	<p>Pâté en croûte de volaille</p> <p>Boulettes de bœuf à la tomate  Poêlée forestière</p> <p><u>Buchette</u></p> <p><u>Fruit</u> </p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade landaise </p> <p>Blanquette de veau (pc) Riz</p> <p><u>Yaourt aux fruits mixés</u></p> <p>Crème dessert chocolat </p>	<p><u>Tomate antiboise</u> : Thon et poivrons <u>Salade grecque</u> : Concombres, tomates, féta, olives noires et vertes. <u>Tortilla au fromage</u> : Pdt, oignons, fromage <u>Salade landaise</u> : salade verte, pommes sautées, gésiers, Œuf dur, Maïs</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 * : Plat contenant du porc <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »