

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>Courgettes et pommes de terre</p> <p><u>Coulommiers</u></p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit</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><u>Salade verte vinaigrette balsamique</u></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>Tome noire</p> <p><u>Petit suisse aux fruits</u> </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> : <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 11 au 15 janvier 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Riz à la mexicaine</i> <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> <i>Boursin</i></p> <p><u>Compote de pommes</u></p>	<p><i>Chou blanc aux raisins sec</i> ☺ <i>Potage à la tomate</i></p> <p><i>Sauté de dinde vallée d'Auge</i> <i>Spaghetti</i></p> <p><u>Emmental</u> <i>Cantafrais</i></p> <p><i>Eclair au chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p><i>Menu Vegetarien</i></p> <p><i>Betteraves</i>  <i>mimosa</i></p> <p><u>Chili végétarien (pc)</u> ☺</p> <p><i>Tartare nature</i></p> <p><u>Chocolat Liégeois</u></p> 
VENREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p><i>Crêpe au fromage</i> ☺</p> <p><i>Médailon de merlu citronné</i> <i>Haricots verts persillés</i></p> <p><i>Fromage ovale</i> <u>Fromage frais aromatisé</u></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>☺ : <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> <i>Potage (poireaux et pommes de terre)</i></p> <p><i>Saucisses de Strasbourg*</i> <i>Riz</i></p> <p><u>Fromage blanc nature</u> <i>Vache qui rit</i></p> <p><u>Fruit</u></p>	<p><i>Carottes râpées</i>   <i>Terrine de légumes sauce cocktail</i> </p> <p><i>Filet de lieu sauce citron vert</i> <i>Lentilles vertes</i></p> <p><u>Camembert</u>  <i>Petit moulé</i></p> <p><u>Gâteau basque</u></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Pâté en croute de volaille</i> <i>Rosini au thon</i> </p> <p><i>Choucroute* (pc)</i>  </p> <p><u>Carré de l'Est</u> <i>Fromage frais aux fruits</i> </p> <p><u>Banane</u></p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
 <p>Menu Vegetarien</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. <u>Colombo de veau</u> : courgettes, pdt, tomates, sauce au curry. <u>Rosini au thon</u> : Rosini(pates), thon, tomates <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>Tomates et maïs Potage sept légumes</p> <p>Cassoulet* (pc) ☺</p> <p><u>Edam</u> Six de Savoie</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Concombres à la crème ☺ 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>Menu Végétarien</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>Nuggets de poisson Gratin dauphinois</p> <p>Mimolette <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. <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>Endives  vinaigrette au miel Salade fleurette </p> <p>Filet de poulet façon tandoori Semoule</p> <p><u>Pont-l'évêque</u> Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit </p>	<p><i>Vive la Chandeleur!</i></p> <p>Crêpe jambon fromage *</p> <p>Emincé de bœuf aux oignons</p> <p>Haricots verts</p> <p>Crêpe au chocolat</p> 
MERCREDI	JEUDI
	<p>Terrine de saumon sauce cocktail  Chou rouge aux pommes granny </p> <p>Hachis parmentier (pc)  </p> <p><u>Maroilles</u> Vache qui rit</p> <p><u>Compote biscuitée</u></p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p>Salami *</p> <p>Aiguillettes de saumon meunière Julienne de légumes</p> <p>Camembert Yaourt sucré </p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p><u>Salade d'hiver</u> : salade verte, endives, noix, emmental.</p> <p><u>Salade fleurette</u> : chou-fleur, brocolis, œuf, vinaigrette.</p> <p><u>Façon tandoori</u> : poulet, yaourt nature, épice tandoori citron vert.</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 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><i>Tomate mimosa</i></p> <p><i>Moules marinières</i></p> <p><i>Frites</i> </p> <p><i>Yaourt aux fruits mixés</i></p> <p><u>Roulé aux fines herbes</u></p> <p><u>Fruit</u> </p> <p><i>Crème dessert caramel</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Salade vénitienne</i> </p> <p><i>Sardines à la tomate</i></p> <p><i>Poulet rôti</i></p> <p><i>Sauté de porc à la moutarde*</i></p> <p><i>Poêlée Victoria</i></p> <p><i>Beignets de brocolis</i></p> <p><u>Edam</u></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i> </p> <p><u>Fruit</u></p> <p><i>Flan vanille</i></p>
VENREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p><i>Pizza</i></p> <p><i>Feuilleté de poisson au beurre blanc</i></p> <p><i>Epinards à la crème</i></p> <p><i>Buchette</i></p> <p><u>Fromage frais sucré</u></p> <p><i>Cookies à la vanille et aux petites au chocolat</i></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><i>Salade de tortis napolitaine</i> </p> <p><i>Bœuf mironton</i>  Poêlée de légumes</p> <p><i>Carré de l'Est</i></p> <p><i>Compote de pommes</i></p>	
MERCREDI	JEUDI
	 <p><i>Menu <u>Végétarien</u></i></p> <p><i><u>Œuf dur mayonnaise</u></i></p> <p><i><u>Boulettes de sarrasin</u></i></p> <p><i><u>Haricots verts persillés</u></i></p> <p><i><u>Yaourt sucré</u></i></p> <p><i><u>Fruit</u></i></p> 
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p><i>Macédoine à la russe</i> </p> <p><i>Lieu frais saveurs provençales (Pêche Française)</i></p> <p><i>Röstis aux légumes</i></p> <p><i><u>Cheddar</u></i></p> <p><i><u>Madeleine</u></i> </p>	<p><i><u>Lentilles à la sicilienne</u></i> : lentilles, courgettes, oignons, champignons</p> <p><i><u>Salade de tortis napolitaine</u></i> : tortis, tomates, olives, basilic, vinaigrette.</p> <p><i><u>Salade alsacienne</u></i> : salade verte, croûtons, emmental, cervelas, vinaigrette</p> <p><i><u>Macédoine à la russe</u></i> : légumes, thon, œuf dur, mayonnaise.</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>Produit local</i></p> <p>* : <i>Plat contenant du porc</i></p> <p><i><u>En souligné</u></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 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> <i>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>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>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p><i>Salade de crudités vinaigrette à l'estragon</i></p> <p><i>Boulettes de bœuf mironton </i></p> <p><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><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 Ecoles IDF et Centres de loisirs PICARDIE

Semaine du 1^{er} au 05 mars 2021

LUNDI	MARDI
<p>Saucisson sec*</p> <p>Blanc de poulet au velouté de tomate Gratin de potiron</p> <p><u>Camembert</u>  Fromage fouetté</p> <p><u>Compote de pommes</u></p>	<p>Carottes râpées   Tomates vinaigrette</p> <p>Filet de colin façon papillote Spaghetti</p> <p><u>Petit suisse aux fruits</u> Six de Savoie</p> <p>Crème dessert pistache</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Salami*</p> <p>Boulettes de bœuf aux curry  Haricots verts persillés</p> <p>Fromage ovale <u>Petit suisse aux fruits</u></p> <p>Banane sauce chocolat</p>
VENREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p> <i>Menu Vegetarien</i> </p> <p><u>Croustillants de mozzarella</u></p> <p><u>Omelette basquaise</u></p> <p><u>Coquillettes</u></p> <p><u>Fruit</u> </p>	<p><u>Salade parisienne</u> : Pdt, tomate, jambon de dinde</p> <p><u>Roti de dinde à la cocotte</u> : carottes, oignons grelot, champignons</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 08 au 12 mars 2021

LUNDI	MARDI
<p>Tarte au fromage</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce tomate</p> <p>Potatoes</p> <p><u>Coulommiers</u></p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage (poireaux et pommes de terre)</p> <p>Salade Louisiane ☺</p> <p>Saucisse fumée*</p> <p>Lentilles au jus</p> <p><u>St Bricet</u></p> <p>Faisselle</p> <p>Galette bretonne aux pépites de chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
	<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>Camembert</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Liégeois chocolat</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>Salade paysanne </p> <p>Nuggets de poulet Jeunes carottes</p> <p>Tomme blanche <u>Fromage blanc sucré</u></p> <p><u>Fruit</u> </p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Steak haché sauce au fromage  Frites</p> <p><u>Buchette</u> Yaourt aromatisé </p> <p><u>Fondant au chocolat</u></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Pomelos en quartiers Pâté de campagne *</p> <p>Filet de lieu frais (<u>Pêche Française</u>) Pommes röstis</p> <p><u>Brie</u> Kiri</p> <p>Gâteau de semoule</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p> Menu Végétarien </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> <i>Radis beurre</i></p> <p><i>Yassa de poulet (pc) </i></p> <p><i>Edam</i> <i>Yaourt aux fruits mixés</i></p> <p><i>Fruit </i></p>	<p><i>Carottes râpées vinaigrette à l'orange  </i> <i>Potage aux 7 légumes</i></p> <p><i>Aiguillettes de merlu sauce crevettes</i> <i>Gratin dauphinois</i></p> <p><i>Coulommiers</i> <i>Samos</i></p> <p><i>Fruit</i> <i>Crème dessert chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p><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</i> <i>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>Mimolette</i> <i>Petit suisse sucré</i></p> <p><i>Fruit </i> <i>Flan nappé caramel</i></p>	<p><i>Macédoine à la russe : Macédoine, œuf dur, thon, mayonnaise</i> <i>Yassa de poulet : Pilon de poulet, tomate, gingembre, citron confit / riz</i> <i>Parmentier de légumes : Purée de pommes de terre, carottes, haricots rouge, fèves, poivrons, oignons, tomates</i> <i>Sauce bourgeoise : Légumes (carottes, oignons, céleri)</i></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 29 mars au 02 avril 2021

LUNDI	MARDI
<p>Salade de maïs au thon  Pamplemousse</p> <p>Tajine d'agneau aux fruits secs (pc) </p> <p><u>Gouda</u> Yaourt sucré</p> <p>Fruit  <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
	
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Concombre à la crème </p> <p>Poisson pané Riz à la tomate</p> <p><u>Croc-lait</u> Samos </p> <p><u>Banane</u> </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> : <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 05 au 09 avril 2021

LUNDI	MARDI
	<p><i>Betteraves vinaigrette</i></p> <p><i>Cordon bleu</i> <i>Haricots verts persillés</i></p> <p><i>St Môret</i></p> <p><i>Compote de pommes</i> </p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p><i>Menu Vegetarien</i></p> <p><i>Salade Marco Polo</i></p> <p><i>Pizza au fromage et salade verte (pc)</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i></p> <p><i>Pâtisserie</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Friand au fromage</i></p> <p><i>Beignets de calamars et sauce tartare</i> <i>Fusilli</i></p> <p><i>Petit moulé</i> <i>Yaourt à boire</i></p> <p><i>Banane</i> </p>	<p><i>Mijoté de légumes du jardin</i> : Carottes, haricots plats, chou-fleur</p> <p><i>Salade Marco Polo</i> : Pâtes, surimi, poivrons, mayonnaise, persil</p> <p> : <i>Produit local</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>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 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>Salade coleslaw  </p> <p>Sardine à l'huile </p> <p>Grignotine de porc sauce barbecue *</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p><u>Chanteneige</u></p> <p><u>Riz au lait</u></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Salami *</p> <p>Rôti de dinde au jus</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Carré de l'est</p> <p><u>Fromage frais sucré</u></p> <p>Chocolat liégeois</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Carottes râpées  </p> <p>Pavé de merlu sauce nordique</p> <p>Pommes vapeur persillées</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Rondelé au bleu </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><u>Curry de lentilles</u> : Lentilles, carottes, petits pois, pommes de terre, oignons, persil.</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 »