

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 04 au 08 janvier 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Pamplemousse</i></p> <p><i>Pot-au-feu (pc)</i> </p> <p><i>Coulommiers</i></p> <p><i>Ananas au sirop</i></p>	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p><i>Salade de montagne</i></p> <p><i>Tomate farcie veggi 's</i></p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>Mousse au chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Salade verte vinaigrette balsamique</i></p> <p><i>Parmentier de canard (pc)</i> </p> <p><i>Galette des rois</i> </p> 
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p><i>Saucisson à l'ail*</i></p> <p><i>Filet de colin meunière</i></p> <p><i>Beignets de chou-fleur</i></p> <p><i>Petit suisse aux fruits</i></p> <p><i>Fruit</i> </p>	<p><i>Salade de montagne</i> : endives, salade verte, emmental, croutons, noix.</p> <p><i>Pot-au-feu</i> : bœuf, carottes, navets, pdt, chou vert.</p> <p><i>Légumes du pot</i> : 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>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 11 au 15 janvier 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Accras de poisson</i></p> <p><i>Rissolette de veau</i> <i>Carottes au jus</i></p> <p><u>Yaourt aux fruits mixés</u></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Chou blanc aux raisins sec</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>Menu Végétarien</p> <p><i>Betteraves</i>  <i>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>Céleri rémoulade</i> ☰</p> <p><i>Médaille de merlu citronné</i> <i>Haricots verts persillés</i></p> <p><u>Fromage frais aromatisé</u></p> <p><u>Quatre-quarts</u></p>	<p><i>Chili végétarien</i> : égrainé de blé, tomate, poivrons, haricots rouges, riz</p> <p><i>Riz à la mexicaine</i> : 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><u>Fromage blanc nature</u></i></p> <p><i><u>Fruit</u></i></p>	<p><i>Carottes râpées</i> </p> <p><i>Filet de lieu sauce citron vert</i> <i>Lentilles vertes</i></p> <p><i><u>Camembert</u></i> </p> <p><i><u>Gâteau basque</u></i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<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 Vegetarien</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> : <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></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 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>Salade d'endives  et poires</p> <p>Mitonné de bœuf aux oignons  Courgettes sautées et pommes de terre</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> ☺ <u>« Boulettes » végétal (pc)</u></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><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>Salade fleurette ☺</p> <p>Filet de poulet façon tandoori Semoule</p> <p><u>Pont-l'évêque</u></p> <p><u>Liégeois vanille</u></p>	<p>Vive la Chandeleur!</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 ☺</p> <p>Hachis parmentier (pc)  ☺</p> <p><u>Maroilles</u></p> <p>Fruit </p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p>Salade piémontaise ☺</p> <p>Aiguillettes de saumon meunière Julienne de légumes</p> <p>Yaourt sucré </p> <p><u>Banane</u></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>☺ : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, marinades 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 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 ☺ Frites</p> <p><u>Roulé aux fines herbes</u></p> <p><u>Fruit</u> </p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Salade vénitienne ☺</p> <p>Poulet rôti Beignets de brocolis</p> <p><u>Edam</u> <u>Fruit</u></p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p>Pizza</p> <p>Feuilleté de poisson au beurre blanc 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>☺ : <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 Ecoles IDF et Centres de loisirs PICARDIE

Semaine du 1^{er} au 05 mars 2021

LUNDI	MARDI
<p>Saucisson sec*</p> <p>Paupiette de dinde au jus Gratin de potiron</p> <p><u>Camembert</u> </p> <p><u>Compote de pommes</u></p>	<p>Carottes râpées  ☺</p> <p>Tajine de poissons et pommes de terre (pc) ☺</p> <p><u>Petit suisse aux fruits</u></p> <p><u>Fruit</u> </p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Boulettes de bœuf aux curry  Haricots verts persillés</p> <p>Fromage ovale</p> <p>Banane sauce chocolat</p>
VENREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p> <u>Menu Végétarien</u></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, mélangées 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 Farfalle</p> <p><u>Coulommiers</u></p> <p><u>Crème dessert pistache</u></p>	<p>Salade Louisiane ☺</p> <p>Saucisse fumée* Lentilles au jus</p> <p>Faisselle</p> <p><u>Fruit</u> </p>
MERCREDI	JEUDI
	<p> Menu Vegetarien</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>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade de radis aux abricots secs ☺</p> <p>Brandade de poissons (pc) ☺</p> <p>Camembert</p> <p><u>Fruit</u></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, cardamone.</p> <p> : Produit local</p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, sauces 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 15 au 19 mars 2021

LUNDI	MARDI
<p>Quiche lorraine* </p> <p>Rôti de veau Jeunes carottes</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit </p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Steak haché sauce au fromage  Frites</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fondant au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Pâté de campagne *</p> <p>Filet de lieu frais (Pêche Française) Gratin d'épinards</p> <p>Brie</p> <p>Fruit</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><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> : Produit local</p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, sauces 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></p> <p><i>Edam</i></p> <p><i>Fruit </i></p>	<p><i>Carottes râpées vinaigrette à l'orange  </i></p> <p><i>Aiguillettes de merlu sauce crevettes Macaroni</i></p> <p><i>Coulommiers</i></p> <p><i>Crème dessert chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p><i>Salade verte 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>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Pâté en croûte de volaille</i></p> <p><i>Boulettes de bœuf sauce bourgeoise </i></p> <p><i>Beignets de courgettes</i></p> <p><i>Petit suisse sucré</i></p> <p><i>Fruit </i></p>	<p><i>Macédoine à la russe : Macédoine, œuf dur, thon, mayonnaise</i></p> <p><i>Yassa de poulet : Pilon de poulet, tomate, gingembre, citron confit / riz</i></p> <p><i>Parmentier de légumes : Purée de pommes de terre, carottes, haricots rouge, fèves, poivrons, oignons, tomates</i></p> <p><i>Sauce bourgeoise : Légumes (carottes, oignons, cèleri)</i></p> <p> : Produit local</p> <p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, sauces et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p> : Viande bovine française</p> <p>* : Plat contenant du porc</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

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><u>Gouda</u></p> <p>Fruit </p>	<p> Menu Vegetarien</p> <p>Tomates mozzarella</p> <p><u>Lasagnes à la provençale (pc)</u></p> <p>Mousse au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
	 Menu spécial Pâques
VENDREDI	« 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><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><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>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></p> <p><i>Mijoté de légumes</i></p> <p><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> : 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><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>	<p> </p> <p><i>Salade coleslaw</i></p> <p><i>Escalope de poulet pané</i> <i>Beignets de brocolis</i></p> <p><i>Chanteneige</i></p> <p><i>Fruit</i> </p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Salami *</i></p> <p><i>Rôti de dinde au jus</i> <i>Jardinière de légumes</i></p> <p><i>Carré de l'est</i></p> <p><i>Chocolat liégeois</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Carottes râpées</i>  </p> <p><i>Pavé de merlu sauce nordique</i> <i>Penne</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i></p> <p><i>Fruit</i> </p>	<p><i>Salade brésilienne</i> : Pdt, cœurs de palmier, tomates, petits pois, maïs</p> <p><i>Salade fermière</i> : Pdt, tomates, haricots verts, jambon de dinde.</p> <p><i>Sauce nordique</i> : Crème fraîche, aneth</p> <p><i>Curry de lentilles</i> : Lentilles, carottes, petits pois, pommes de terre, oignons, persil.</p> <p> : <i>Produit local</i></p> <p> : <i>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, Les vinaigrettes 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><u>En souligné</u> : <i>Les préconisations conformes au plan alimentaire</i></p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

