

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 06 au 10 mai 2019

LUNDI	MARDI
<p>Tomate mozzarella</p> <p>Paupiette de veau à la crème</p> <p>Tortis tricolores</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit</p>	<p>Haricots verts niçois</p> <p>Poisson meunière et citron</p> <p>Potatoes</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Liégeois chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Taboulé </p> <p>Rôti de bœuf </p> <p>Gratin de courgettes</p> <p><u>Pont-l'évêque</u></p> <p><u>Fruit</u></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Crêpe au fromage</p> <p>Grignotines de porc*</p> <p>Beignet de salsifis </p> <p><u>Yaourt sucré</u></p> <p><u>Fruit</u> </p>	<p><u>Haricots verts niçois</u> : Tomate, olives, oignons, basilic.</p> <p><u>Poêlée de légumes façon wok</u> : brocolis, julienne de légumes, haricots verts, champignons, pousses de soja, sésame.</p> <p> : Plat fait 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 13 au 17 mai 2019

LUNDI	MARDI
<p>Quiche Lorraine *</p> <p>Burger de veau aux champignons</p> <p>Haricots verts</p> <p><u>Petit suisse sucré</u> </p> <p><u>Fruit</u></p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Steak haché de bœuf sauce au fromage </p> <p>Frites</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p><u>Pâtisserie</u></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Saucisson sec* et cornichons</p> <p>Rôti de dinde à la crème</p> <p>Chou-fleur et brocolis</p> <p><u>Yaourt au sucre de canne</u></p> <p><u>Banane</u></p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomates et maïs</p> <p>Nuggets de poissons</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit </p>	<p><u>Salade Marco-Polo</u> : Pâtes, citron, estragon, surimi, mayonnaise.</p> <p><u>Goulash de bœuf à la hongroise</u> : Tomates, poivrons, carottes, céleri, paprika.</p> <p><u>Assiette de crudités</u> : Salade verte, tomates, concombres, oignons rouges</p> <p> : Plat fait 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 20 au 24 mai 2019

LUNDI	MARDI
<p>Melon</p> <p>Gratin de Farfalle au jambon de dinde et petits pois (pc)</p> <p>Camembert</p> <p>Pêches au sirop</p>	<p>Concombres à la crème</p> <p>Tajine de poissons pomme de terre et olives (pc)</p> <p>Saint-Môret</p> <p><u>Compote biscuitée</u></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Perles marines et surimi</p> <p>Sauté de veau marengo</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Six de Savoie</p> <p>Liégeois vanille</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Fruit</p>	<p><u>Salade mixte (Garniture)</u> : salade verte et tomates</p> <p><u>Salade grecque</u> : concombres, tomates, féta, olives, oignons rouges.</p> <p> : Plat fait 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 27 au 31 mai 2019

LUNDI	MARDI
<p><i>Pastèque</i></p> <p><i>Aiguillettes de poulet à l'orientale</i> <i>Coquillettes</i></p> <p><u>Edam</u></p> <p><i>Crème dessert chocolat</i> </p>	<p><i>Salami*</i></p> <p><i>Rissolette de veau</i> <i>Légumes du jardin</i></p> <p><i>Yaourt sucré</i></p> <p><i>Madeleine pur beurre</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	
VENDREDI	« INFORMATIONS »
	<p><i><u>Salade alsacienne*</u> : chou blanc, pommes de terre, oignons, cervelas, persil.</i></p> <p><i><u>Légumes du jardin</u> : Carottes, navets, poireaux, Cocos</i></p> <p> : Plat fait 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 03 au 07 juin 2019

LUNDI	MARDI
<p>Melon</p> <p>Escalope de poulet basquaise Crozets</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Paupiette de veau aux champignons Semoule au beurre</p> <p><u>Vache qui rit</u></p> <p>Liégeois caramel</p>
MERCDREDI	JEUDI
	<p>Salade fraîcheur</p> <p>Sauté de dinde à la crème Penne au beurre</p> <p><u>Carré de l'Est</u></p> <p>Fruit</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tarte aux poireaux</p> <p>Steak haché de thon aux petits légumes Beignets de chou-fleur</p> <p><u>Yaourt sucré</u></p> <p>Arlequin de fruits</p>	<p><u>Salade surprise</u> : Pates, tomates, maïs, mayonnaise</p> <p><u>Salade fraîcheur</u> : Concombres, radis, tomates, maïs</p> <p> : Plat fait 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>

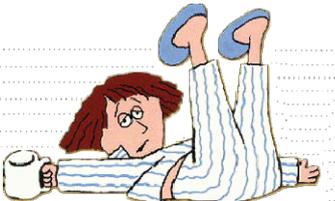
« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 10 au 14 juin 2019

LUNDI	MARDI
 <p>Encore Un Lundi</p>	<p><i>Betteraves vinaigrette</i></p> <p><i>Cordon bleu</i></p> <p><i>Haricots verts</i></p> <p><i>Fromage blanc sucré</i></p> <p><i>Fruit</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Pastèque</i></p> <p><i>Couscous boulettes / merguez (pc) </i></p> <p><i>Samos</i></p> <p><i>Mousse au chocolat</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Feuilleté hot dog*</i></p> <p><i>Aiguillettes de colin aux céréales</i></p> <p><i>Gratin de courgettes</i></p> <p><i>Fromage frais aromatisé</i></p> <p><i>Fruit </i></p>	<p><u><i>Sauté de poulet tandoori</i></u> : Poivrons, oignons, tomates, crème fraîche, épice tandoori</p> <p> : Plat fait 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 17 au 21 juin 2019

LUNDI	MARDI
<p>Crêpe au fromage</p> <p>Sauté de bœuf aux oignons </p> <p>Gratin de légumes du jardin</p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Compote de pommes (stock)</p>	<p>Concombres bulgares</p> <p>Raviolis gratinés au fromage (pc) (stock) </p> <p>Carré d'As</p> <p>Tarte aux fruits</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Melon</p> <p>Mixed grill*</p> <p>Taboulé </p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Cookies</p> 
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Betteraves vinaigrette (stock)</p> <p>Filet de colin pané</p> <p>Courgettes à la tomate gratinées</p> <p>Cheddar</p> <p>Fruit </p>	<p><u>Gratin de légumes du jardin</u> : Poireaux, carottes, courgettes, petits pois</p> <p><u>Mixed grill*</u>: chipolatas et merguez</p> <p><u>Salade composée</u> : salade verte, tomates, maïs, oignons rouges</p> <p><u>Salade di Capri</u> : pâtes, haricots verts, tomates, fenouil, oignons.</p> <p> : Plat fait 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 24 au 28 juin 2019

LUNDI	MARDI
<p>Pastèque</p> <p>Jambonneau aux petits légumes*</p> <p>Fusilli au beurre</p> <p>Fromage fouetté</p> <p><u>Fruit</u> </p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Pépites de lieu aux céréales et sauce tartare</p> <p>Frites</p> <p>Chanteneige</p> <p><u>Eclair au chocolat</u></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><u>Pâté en croute de volaille</u> </p> <p>Sauté de veau sauce chasseur</p> <p>Petits pois carottes</p> <p><u>Brie</u></p> <p>Gélifié vanille</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Sardines à l'huile</p> <p>Paupiette de dinde sauce normande</p> <p>Cocos mijotés</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Fruit</p>	<p><u>Salade du pêcheur</u> : Pdt, moules, crevettes, mayonnaise</p> <p><u>Salade mixte</u> : Salade verte, tomates</p> <p><u>Sauce chasseur</u> : Echalotes, champignons, persil, estragon</p> <p><u>Salade 4 saisons</u> : Haricots verts, carottes, tomates, maïs, haricots rouges.</p> <p> : Plat fait 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 01 au 05 juillet 2019

LUNDI	MARDI
<p>Œuf dur (mayonnaise en dosette)</p> <p>Rôti de dinde Coquillettes au beurre</p> <p><u>Tomme noire</u></p> <p>Fruit</p>	<p><i>Salade comtoise</i></p> <p><i>Mitonné de bœuf au paprika</i>  <i>Beignets de chou-fleur</i></p> <p><i>Rondelé au Bleu</i></p> <p><i>Marbré au chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Carottes râpées</i></p> <p><i>Paella * (pc)</i></p> <p><u>Fromage ovale</u></p> <p>Fruit </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p> <i>Melon</i></p> <p><i>Jambon*</i></p> <p><i>Chips</i></p> <p><i>Camembert</i></p> <p><i>Pâtisserie</i></p> 	<p><u>Salade de l'Ouest</u> : Fonds d'artichauts, maïs, tomates, salade verte</p> <p><u>Salade comtoise</u> : Chou blanc, jambon de dinde, emmental</p> <p> : Plat fait 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 »