

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 07 au 11 janvier 2019

LUNDI	MARDI
<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Penne au beurre</p> <p>Yaourt aromatisé Fruit</p> 	<p>Macédoine à la russe</p> <p>Filet de colin meunière</p> <p>Riz à la tomate</p> <p>Tome noire</p> <p>Gélifié vanille</p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p>GALETTE DES ROIS</p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p>Sardines à l'huile</p> <p>Rôti de porc *</p> <p>Poêlée de légumes aux champignons</p> <p><u>Yaourt sucré</u></p> <p><u>Banane</u> </p>	<p><u>Macédoine à la russe</u> : Légumes, thon, œuf dur, mayonnaise.</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>

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 14 au 18 janvier 2019

LUNDI	MARDI
<p>Crêpe au fromage</p> <p>Paleron de bœuf braisé au jus </p> <p>Gratin de ratatouille</p> <p><u>Yaourt aux fruits mixés</u></p> <p><u>Ananas au sirop</u></p>	<p>Concombres à la ciboulette</p> <p>Steak haché de bœuf </p> <p>Pommes vapeur</p> <p><u>Emmental</u></p> <p><u>Eclair au chocolat</u></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Saucisson sec et cornichons *</p> <p>Filet de poulet grillé</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Vache Picon</p> <p>Crème dessert vanille</p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p>Céleri rémoulade</p> <p>Filet de hoki pané</p> <p>Mijoté de légumes</p> <p><u>Fromage ovale</u></p> <p><u>Quatre-quarts</u></p>	<p><u>Salade du Nord</u> : pommes de terre, chou-fleur, haricots verts, carottes, maïs</p> <p><u>Chou blanc à la japonaise</u> : soja, sésame, sauce nuoc-mâm</p> <p><u>Duo de fleurettes</u> : Chou-fleur et brocolis</p> <p><u>Riz à la mexicaine</u> : Riz, concombre, maïs, jambon de dinde, vinaigrette</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>

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 21 au 25 janvier 2019

LUNDI	MARDI
<p><i>Radis beurre</i></p> <p><i>Saucisses de Strasbourg*</i> <i>Crozets au beurre</i></p> <p><u><i>Fromage blanc nature</i></u></p> <p><u><i>Fruit</i></u></p>	<p><i>Carottes râpées</i></p> <p><i>Cubes de saumon sauce Isigny</i> <i>Gratin de poireaux et pommes de terre</i></p> <p><u><i>Camembert</i></u></p> <p><u><i>Gâteau basque</i></u></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Rosini au thon</i></p> <p><i>Colombo de veau (pc)</i></p> <p><u><i>Carré de l'Est</i></u></p> <p><u><i>Banane</i></u></p>
VENREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p><i>Duo de choux vinaigrette</i></p> <p><i>Aiguillettes de poulet aux champignons</i> <i>Coquillettes</i></p> <p><i>Carré frais</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><u><i>Salade Landaise</i></u> <i>Salade verte, pdt, gésiers, tomates, maïs.</i></p> <p><u><i>Pot-au-feu</i></u> : <i>Paleron de bœuf, carottes, navets, pdt, chou vert.</i></p> <p><u><i>Colombo de veau</i></u> : <i>Courgettes, pdt, tomates.</i></p> <p><u><i>Rosini au thon</i></u> : <i>Rosini, thon, tomates</i></p> <p> : <i>Plat fait maison</i></p> <p> : <i>Viande bovine française</i></p> <p>* : <i>Plat contenant du porc</i></p> <p><u><i>En souligné</i></u> : <i>Les préconisations conformes au plan alimentaire</i></p>

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 28 janvier au 01 février 2019

LUNDI	MARDI
<p><i>Tomates et maïs</i></p> <p><i>Grignotines de porc à l'ananas*</i> <i>Ebly</i></p> <p><u>Edam</u></p> <p><u>Compote de pommes</u></p>	<p><i>Concombres à la crème</i></p> <p><i>Burger de veau aux champignons</i> <i>Courgettes sautées</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i></p> <p><u>Marbré chocolat</u></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Salade croquante</i></p> <p><i>Lasagnes Bolognaise (pc) </i></p> <p><u>Pointe de Brie</u></p> <p><u>Fruit</u></p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
	<p><u>Salade croquante</u> : carottes, radis, chou blanc</p> <p><u>Bouquetière de légumes</u> : Carottes, navets, haricots verts, chou-fleur, petits pois.</p> <p><u>Salade composée</u> : Tomate, concombres, maïs, olives vertes.</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>

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 04 au 08 février 2019

LUNDI	MARDI
<p><i>Quiche Lorraine*</i></p> <p><i>Filet de poulet façon tandoori</i></p> <p><i>Semoule</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Sardines beurre</i></p> <p><i>Chipolatas grillées*</i></p> <p><i>Jardinière de légumes</i></p> <p><i>Mimolette</i></p> <p><i>Crème dessert caramel</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Chou rouge aux pommes granny</i></p> <p><i>Hachis parmentier (pc)  </i></p> <p><i>Vache qui rit</i></p> <p><i><u>Compote biscuitée</u></i></p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p><i>Salade piémontaise</i></p> <p><i>Aiguillettes de saumon meunière</i></p> <p><i>Julienne de légumes</i></p> <p><i><u>Yaourt sucré</u></i></p> <p><i><u>Banane</u></i></p>	<p><i><u>Salade d'hiver</u> : salade verte, radis, noix, emmental</i></p> <p><i><u>Salade surprise</u> : Pâtes, tomates, maïs, mayonnaise.</i></p> <p><i><u>Façon tandoori</u> : Poulet, yaourt nature, épice tandoori citron vert</i></p> <p> : Plat fait maison</p> <p> : Viande bovine française</p> <p>* : Plat contenant du porc</p> <p><i><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</i></p>

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecoles IDF et Centres de loisirs PICARDIE

Semaine du 11 au 15 février 2019

LUNDI	MARDI
<p><i>Radis beurre</i></p> <p><i>Saucisses de Francfort*</i> <i>Coquillettes au beurre</i></p> <p><u><i>Petit suisse nature</i></u></p> <p><u><i>Oreillons d'abricots</i></u></p>	<p><i>Tomate mimosa</i></p> <p><i>Cassolette de poissons</i> <i>Frites</i></p> <p><i>Yaourt aux fruits mixés</i></p> <p><u><i>Fruit</i></u></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Sardines à la tomate</i></p> <p><i>Poulet rôti</i> <i>Poêlée Victoria</i></p> <p><u><i>Edam</i></u></p> <p><i>Flan vanille</i></p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p><i>Crêpe jambon / fromage *</i></p> <p><i>Feuilleté de poisson au beurre blanc</i> <i>Epinards à la crème</i></p> <p><u><i>Fromage frais sucré</i></u></p> <p><i>Cookies à la vanille et aux petites au chocolat</i></p>	<p><u><i>Salade paysanne</i></u> : Pomme de terre, oignons, cornichons, tomates, poivrons, persil</p> <p><u><i>Cassolette de poissons</i></u> : Poissons, carottes, poireaux, crème fraîche.</p> <p><u><i>Poêlée Victoria</i></u> ; Petits pois, carottes, haricots plats, ananas</p> <p><u><i>Salade vénitienne</i></u> : Pâtes torsadées, concombres, surimi, olives, mayonnaise.</p> <p> : Plat fait maison</p> <p> : Viande bovine française</p> <p>* : Plat contenant du porc</p> <p><u><i>En souligné</i></u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecoles IDF et Centres de loisirs PICARDIE

Semaine du 18 au 22 février 2019

LUNDI	MARDI
<p><i>Pizza</i></p> <p><i>Rissolette de veau</i> <i>Gratin de courgettes et tomates</i></p> <p><u>Yaourt sucré</u></p> <p><u>Fruit</u></p>	<p><i>Pomelos</i> </p> <p><i>Spaghetti bolognaise (pc)</i></p> <p><u>Coulommiers</u></p> <p><u>Eclair au chocolat</u></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Riz à l'espagnole*</i></p> <p><i>Steak haché</i>  </p> <p><i>Haricots beurre</i></p> <p><u>Petit suisse aux fruits</u></p> <p><u>Fruit</u></p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p><i>Œuf dur mayonnaise</i> </p> <p><i>Poisson meunière</i></p> <p><i>Ratatouille et pommes de terre</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i></p> <p><u>Madeleine</u> </p>	<p><u>Lentilles à la sicilienne</u> : lentilles, courgettes, oignons, champignons</p> <p><u>Potée auvergnate</u> : saucisse, palette de porc, pdt, carottes, navets, (chou-vert/adulte)</p> <p><u>Salade de tortis napolitaine</u> : tortis, tomates, olives, basilic, vinaigrette.</p> <p><u>Salade alsacienne</u> : salade verte, croutons, emmental, cervelas, vinaigrette</p> <p><u>Riz à l'espagnole</u> : Riz, poivrons, chorizo, olives.</p> <p><u>Carottes marocaines</u> : Dés de carottes, raisins secs, cumin.</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>

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecoles PICARDIE et Centres de loisirs IDF Semaine du 25 février au 01 mars 2019

LUNDI	MARDI
<p>Potage (velouté aux champignons)</p> <p>Escalope de poulet rôti</p> <p>Farfalle</p> <p>Vache Picon</p> <p><u>Fruit</u></p>	<p>Tomates vinaigrette au miel</p> <p>Couscous de poisson (pc) </p> <p>Fromage frais sucré</p> <p><u>Ile flottante</u></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Choux blanc vinaigrette</p> <p>Truffade*(pc) </p> <p><u>Tartare ail et fines herbes</u></p> <p>Flan nappé caramel</p>
VENREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p>Salade de crudités vinaigrette à l'estragon</p> <p>Sauté de poulet au gingembre</p> <p>Penne au beurre</p> <p><u>Kiri</u></p> <p>Fruit</p>	<p><u>Salade de quinoa</u> : concombres, radis, tomates, surimi.</p> <p><u>Truffade</u> : purée, cantal, saucisse.</p> <p><u>Salade de l'ouest</u> : fonds d'artichauts, tomates, maïs.</p> <p><u>Salade de crudités</u> : salade verte, soja, maïs, poivrons, oignons, vinaigrette à l'estragon</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>

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecoles PICARDIE et Centres de Loisirs IDF

Semaine du 04 mars au 08 mars 2019

LUNDI	MARDI
<p>Tomates</p> <p>Paupiette de dinde au jus</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Fromage fouetté</p> <p><u>Compote de pommes</u></p>	 <p>MARDI-GRAS...</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Maquereau à la tomate</p> <p>Aiguillettes de poulet</p> <p>Gratin de ratatouille</p> <p><u>Cantal</u></p> <p>Riz au lait</p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Chipolatas aux herbes grillées*</p> <p>Julienne de légumes</p> <p><u>Petit suisse aux fruits</u></p> <p><u>Fruit</u></p>	<p><u>Salade de pâtes</u> : Pâtes, tomates, maïs, mayonnaise</p> <p><u>Roti de dinde à la cocotte</u> : carottes, oignons grelot, champignons</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>