

# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS

Semaine du 11 au 15 mars 2019

LUNDI	MARDI
<p>Tarte au fromage</p> <p>Aiguillettes de poulet Légumes wok</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Fruit</p>	<p>Quiche lorraine*</p> <p>Burger de veau sauce champignons Lentilles au jus</p> <p><u>St Bricet</u></p> <p>Galette  bretonne</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Concombres à la crème</p> <p>Grignotines de porc aux herbes* Gratin dauphinois</p> <p><u>Emmental</u></p> <p>Ananas frais</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Surimi mayonnaise</p> <p>Brandade de poisson (pc) </p> <p><u>Yaourt aromatisé</u></p> <p><u>Fruit</u> </p>	<p><u>Salade Louisiane</u> : Maïs, haricots rouges, tomates</p> <p><u>Légumes wok</u> : julienne de légumes, haricots plats, poivrons, pousse de soja, gingembre, citron.</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 18 au 22 mars 2019

LUNDI	MARDI
<p>Crêpe au fromage</p> <p>Sauté de bœuf aux oignons </p> <p>Haricots beurre</p> <p><u>Fromage blanc sucré</u></p> <p><u>Fruit</u></p>	<p>Concombres  au yaourt</p> <p>Steak haché </p> <p>Frites</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p><u>Eclair au chocolat</u></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><u>Œuf dur mayonnaise</u></p> <p>Poulet rôti</p> <p>Courgettes à la crème</p> <p><u>Yaourt sucré</u></p> <p><u>Banane</u></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Pâté de campagne *</p> <p>Feuilleté de poisson au beurre blanc</p> <p>Gratin d'épinards</p> <p>Chantailou</p> <p><u>Gâteau de semoule</u></p>	<p><u>Spaghetti façon napolitaine</u> : pâtes, viande hachée, compotée de tomate, fromage rappé</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 25 au 29 mars 2019

LUNDI	MARDI
<p><i>Betteraves au miel</i></p> <p><i>Yassa de poulet (pc) </i></p> <p><i>Mimolette</i></p> <p><i>Compote biscuitée</i></p>	<p><i>Carottes râpées vinaigrette à l'échalote</i></p> <p><i>Aiguillettes de merlu sauce crevettes</i></p> <p><i>Macaroni</i></p> <p><i>Samos</i></p> <p><i><u>Moelleux ananas coco</u></i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i><u>Menu du Printemps</u></i></p> 
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Duo de choux</i></p> <p><i>Boulettes de bœuf sauce bourgeoise </i></p> <p><i>Ebly aux petits légumes</i></p> <p><i>Edam</i></p> <p><i><u>Flan nappé caramel</u></i></p>	<p><i><u>Macédoine à la russe</u> : macédoine, œuf dur, thon, mayonnaise</i></p> <p><i><u>Yassa de poulet</u> : Pilon de poulet, tomate gingembre citron confit + Riz</i></p> <p><i><u>Poêlée de Haricots plats</u> : Oignons, ail, persil</i></p> <p><i><u>Sauce crevettes</u> : Tomate et crevettes</i></p> <p><i><u>Sauce bourgeoise</u> : Légumes (carottes, oignons, céleri)</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>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS

Semaine du 01 au 05 avril 2019

LUNDI	MARDI
<p>Salade de maïs au thon</p> <p>Filet de poulet mariné</p> <p>Gratin de blettes et po. es de terre</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit</p>	<p>Concombre bulgare</p> <p>Sauté de veau</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><u>Quatre-Quarts</u></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Salade croquante</p> <p>Lasagnes bolognaise (pc)  </p> <p><u>St Paulin</u></p> <p><u>Pâtisserie</u></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Pizza </p> <p>Poisson meunière</p> <p>Printanière de légumes</p> <p><u>Gouda</u></p> <p>Compote de pommes</p>	<p><u>Salade piémontaise</u> : Pommes de terre, tomates, jambon de dinde, poivrons, olives, cornichons, œuf dur, mayonnaise</p> <p><u>Mijoté de légumes</u> : Carottes, courgettes, haricots plats</p> <p><u>Salade Marco Polo</u> : Pates, surimi, poivrons, mayonnaise</p> <p><u>Paleron de bœuf à la bordelaise</u> : Echalote, thym, muscade, sel et poivre</p> <p><u>Salade croquante</u> : Carottes, radis, chou blanc.</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 Ecoles Picardie et CL IDF**

**Semaine du 22 au 26 avril 2019**

<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>
 <p><i>Joyeuses Pâques</i></p>	<p><i>(Euf dur (mayonnaise en dosette)</i></p> <p><i>Cordon bleu</i></p> <p><i>Pâtes</i></p> <p><i>Petit filou</i></p> <p><i>Mousse au chocolat</i></p>
<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>
	<p><i>Pomelos en quartier</i></p> <p><i>Grignotines de porc*</i></p> <p><i>Gratin de chou-fleur</i></p> <p><u><i>Petit suisse sucré</i></u></p> <p><u><i>Fruit</i></u></p>
<b>VENDREDI</b>	<b>« INFORMATIONS »</b>
<p><i>Salade du Puy</i></p> <p><i>Filet de lieu « frais » sauce citron vert</i></p> <p><i>Pommes röstis</i></p> <p><i>Fromage frais aux fruits</i></p> <p><u><i>Gâteau Marbré au chocolat</i></u></p>	<p><u><i>Salade du puy</i></u> : lentilles, carottes, mais, échalote</p> <p><u><i>Petits pois à la française</i></u> : Oignons et salade verte</p> <p><u><i>Sauce charcutière</i></u> : Tomate et cornichons</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>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

**MENUS Ecoles Picardie et CL IDF**

**Semaine du 29 avril au 03 mai 2019**

LUNDI	MARDI
<p>Tarte aux légumes</p> <p>Rôti de porc au miel *</p> <p>Farfalle</p> <p><u>Yaourt aromatisé</u></p> <p><u>Fruit</u></p>	<p>Radis beurre</p> <p>Nuggets de poisson et ketchup</p> <p>Frites</p> <p>Société crème</p> <p><u>Pâtisserie</u></p>
MERCREDI	JEUDI
 <p>Joyeux 1er Mai</p>	<p>Saucisson sec *</p> <p>Boulettes de bœuf à la tomate </p> <p>Poêlée forestière</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p><u>Fruit</u></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Surimi mayonnaise</p> <p>Sauté de dinde au jus</p> <p>Ebly</p> <p>Cœur des Dames</p> <p><u>Flan nappé caramel</u></p>	<p><u>Salade grecque</u> : concombre, tomate, féta, olive, oignons rouges</p> <p><u>Tagine de poissons aux olives</u> : carottes, courgettes, pomme de terre, citron confit</p> <p><u>Tomate antiboise</u> : Thon et poivrons</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 »