


armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS








Semaine du 02 au 06 septembre 2019

LUNDI	MARDI
 <p>Melon</p> <p>Lasagnes à la bolognaise (pc) </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Brownies</p>	<p>Salade baltique</p> <p>Lieu aux céréales</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit </p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Salade arlequin</p> <p>Aiguillettes de poulet à l'ananas</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Kiri</p> <p>Banane</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade brésilienne</p> <p>Escalope de poulet panée</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Rondelé nature</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p><u>Salade brésilienne</u> : Cœurs de palmiers, tomates, maïs.</p> <p><u>Salade baltique</u> : Macédoine, surimi, crevette, œuf dur, mayonnaise.</p> <p><u>Salade arlequin</u> : Pâtes, tomates, maïs, olives noires, jambon de dinde.</p> <p><u>Tajine d'agneau aux pruneaux</u> : Sauté d'agneau, fruits secs, pruneaux, semoule.</p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises 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 »

MENUS

Semaine du 09 au 13 septembre 2019

LUNDI	MARDI
<p>Salade du Nord</p> <p>Sauté de veau marengo</p> <p>Mitonnée de légumes</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Fruit</p>	<p>Pastèque</p> <p>Hachis Parmentier (pc)  </p> <p>Saint-Moret</p> <p>Pastel de nata</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Grignotine de porc sauce barbecue*</p> <p>Chou-fleur au fromage</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Liégeois vanille</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomates multicolores vinaigrette</p> <p>Nuggets de poisson et ketchup</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit</p>	<p><u>Salade du Nord</u> : Pdt, haricots verts, carottes, maïs, vinaigrette.</p> <p><u>Sauce verte</u> : Epinards, huile d'olive, citron, persil.</p> <p><u>Salade composée</u> : Tomates, salade verte, maïs.</p> <p><u>Mitonnée de légumes</u> : Carottes, chou-fleur, haricots plats</p> <p><u>Pizza Tex Mex</u> : Poulet sauce barbecue, poivrons, fromage</p> <p><u>Salade exotique</u> : Chou blanc, carottes râpées, germes de soja, maïs.</p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises 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 »

MENUS

Semaine du 16 au 20 septembre 2019

LUNDI	MARDI
<p><i>Melon</i></p> <p><i>Escalope viennoise</i> <i>Pommes noisettes</i></p> <p><i>Yaourt aux fruits mixés</i></p> <p><i>Fruit</i> </p>	<p><i>Carottes râpées</i></p> <p><i>Steak haché de thon sauce provençale</i> <i>Ratatouille et pommes vapeur</i></p> <p><i>Tome blanche</i></p> <p><i>Gâteau basque</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Saucisson sec*</i></p> <p><i>Rôti de veau aux herbes de Provence</i> <i>Haricots verts</i></p> <p><i>Tartare nature</i></p> <p><i>Compote de pommes</i>  </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Pastèque</i></p> <p><i>Escalope de poulet grillé</i> <i>Spaghetti</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><u><i>Salade fraîcheur</i></u> : Radis, carottes, céleri</p> <p><u><i>Salade Athéna</i></u> : Concombres, tomates, féta, olives noires, oignons rouges.</p> <p><u><i>Tarte aux pépites du jardin</i></u> : Pépites de lentilles, carottes, oignons.</p> <p><u><i>Duo de céréales à l'italienne</i></u> : Boulghour, quinoa, tomates</p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></p> <p> : Viande bovine française</p> <p> : <u>Produit local</u></p> <p>* : <u>Plat contenant du porc</u></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 23 au 27 septembre 2019

LUNDI	MARDI
<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Petit salé aux lentilles* (pc) </p> <p>Camembert </p> <p>Fruit</p>	<p>Concombres à la crème et à la menthe </p> <p>Rissolette de veau</p> <p>Gratin d'épinards</p> <p>Gouda</p> <p>Gâteau de semoule</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Carottes râpées vinaigrette à l'orange </p> <p>Gratin de penne au jambon de dinde et parmesan </p> <p>Fromage ovale</p> <p>Eclair au chocolat</p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Brandade de poissons (pc)</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Fruit</p>	<p><u>Salade vigneronne</u> : Céleri, saucisse de Francfort, raisins secs, mayonnaise.</p> <p><u>Salade d'automne</u> : Salade verte, radis, noix, emmental</p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises 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 30 septembre au 04 octobre 2019

LUNDI	MARDI
<p><i>Betteraves à l'échalote</i> </p> <p><i>Palette de porc à la diable*</i> <i>Frites</i></p> <p><i>Tomme noire</i></p> <p><i>Crème dessert chocolat</i></p>	<p><i>Salade de riz à la niçoise</i></p> <p><i>Chipolatas aux herbes *</i> <i>Gratin de courgettes</i></p> <p><i>Saint-Bricet</i></p> <p><i>Fruit</i> </p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Melon</i></p> <p><i>Boulettes de bœuf au curry</i> <i>Riz</i></p> <p><i>Cœur des Dames</i></p> <p><i>Flan vanille</i></p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Tranche de surimi mayonnaise</i></p> <p><i>Feuilleté de saumon à l'oseille</i> <i>Gratin de légumes du jardin</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i> </p> <p><i>Fruit</i> </p>	<p><u><i>Gratin de légumes du jardin</i></u> : carottes, haricots plats et poireaux</p> <p><u><i>Salade de riz à la niçoise</i></u> : riz, poivrons, tomates, olives, oignons</p> <p><u><i>Tortilla</i></u> : Oignons et chorizo.</p> <p> : <u><i>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</i></u></p> <p> : Viande bovine française</p> <p> : <u><i>Produit local</i></u></p> <p>* : <u><i>Plat contenant du porc</i></u></p> <p><u><i>En souligné</i></u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

Semaine du goût

Du 07 au 11 octobre 2019



MENUS





Semaine du 14 au 18 octobre 2019

LUNDI	MARDI
<p>Tomate antiboise</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Pommes de terre en quartiers et ketchup</p> <p>Carré de l'est</p> <p>Poires au sirop</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Filet de colin mariné à la provençale</p> <p>Purée</p> <p>Vache Picon</p> <p>Crème dessert pistache</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Accras de poissons</p> <p>Rôti de porc au caramel *</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Saint-Bricet</p> <p>Fruit</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade surprise</p> <p>Steak haché de bœuf </p> <p>Courgettes à la crème</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Fruit </p>	<p><u>Salade surprise</u> : Pâtes, tomates, maïs, mayonnaise.</p> <p><u>Légumes du pot</u> : Carottes, navets, pommes de terre.</p> <p><u>Tomate antiboise</u> : Thon, poivrons, olives noires.</p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises 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 »

MENUS CENTRES DE LOISIRS

Semaine du 21 au 25 octobre 2019

LUNDI	MARDI
<p>Pizza</p> <p>Carbonade de bœuf  </p> <p>Duo de carottes</p> <p>Croc'lait</p> <p>Crème dessert caramel</p>	<p>Taboulé </p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Gratin de ratatouille</p> <p>Rondelé au bleu</p> <p><u>Muffin vanille aux pépites de chocolat</u></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Nems au poulet</p> <p>Fricadelle au bœuf</p> <p>Chou-fleur au fromage</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Filet de colin poêlé au beurre</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit</p>	<p><u>Salade bretonne</u> : Chou-fleur, concombre, tomates, oignons</p> <p><u>Légumes Wok</u> : Julienne de légumes, haricots verts, brocolis, soja, sésame.</p> <p><u>Carbonade de bœuf</u> : Oignons, carottes, thym, laurier, cassonade.</p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises 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 »

»