

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS SANS VIANDE

Semaine du 09 au 13 mars 2020

LUNDI	MARDI
<p>Tarte au fromage</p> <p>Poisson poêlé au beurre Coquillettes Potatoes</p> <p><u>Coulommiers</u> Petit suisse aux fruits Fruit <u>Crème dessert pistache</u></p>	<p>Potage (poireaux et pommes de terre) Salade Louisiane</p> <p>Omelette au fromage Lentilles au jus Poêlée de légumes</p> <p><u>St Bricet</u> Faisselle Fruit  Galette bretonne</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Macédoine de légumes et pointes d'asperges Sardine à la tomate</p> <p>Brochette de poisson pané Filet de lieu à l'aneth Chou-fleur au fromage Salsifis et pdt à la crème</p> <p><u>Vache qui rit</u> Yaourt aux fruits mixés Fruit <u>Far breton aux pruneaux</u> </p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Pâtisserie</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade de radis aux abricots secs  Surimi mayonnaise</p> <p>Brandade de poisson (pc)  Haché de thon à la niçoise Gratin de légumes Purée</p> <p>Camembert  Yaourt aromatisé Fruit Liégeois chocolat</p>	<p><u>Salade Louisiane</u> : Maïs, haricots rouges, tomates</p> <p> : Produit local</p> <p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</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 SANS VIANDE

Semaine du 16 au 20 mars 2020

LUNDI	MARDI
<p><i>Friand au fromage</i> <i>Potage (velouté de tomate)</i></p> <p><i>Pané fromager</i> <i>Jeunes carottes confites</i> <i>Haricots beurre</i></p> <p><i>Tomme blanche</i> <i>Fromage blanc sucré</i> <i>Fruit</i>  <i>Crème dessert caramel</i></p>	<p><i>Tomate vinaigrette</i> <i>Salade verte</i></p> <p><i>Spaghetti au thon façon napolitaine (pc)</i> </p> <p><i>Buchette</i> <i>Yaourt aromatisé</i> <i>Fruit</i>  <i>Tarte aux fruits</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Taboulé</i> </p> <p><i>Œuf dur mayonnaise</i></p> <p><i>Poisson poêlé</i> <i>Courgettes à la crème</i> <i>Beignets de chou-fleur</i></p> <p><i>Yaourt sucré</i> <i>Pont l'évêque</i> <i>Banane</i> <i>Mousse au chocolat</i> </p>	<p><i>Pomelos en quartiers</i></p> <p><i>Feuilleté de poisson beurre blanc</i> <i>Filet de lieu frais sauce provençale</i> <i>Gratin d'épinards</i> <i>Pommes röstis</i></p> <p><i>Brie</i>  <i>Kiri</i> <i>Fruit</i> <i>Gâteau de semoule</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p><i>Menu Végétarien</i></p> <p><i>Concombres au yaourt</i></p> <p><i>Falafels à la sauce tomate</i></p> <p><i>Boulghour</i></p> <p><i>Compote de pommes</i></p> 	<p><i>Spaghetti façon napolitaine</i> : pâtes, thon, compotée de tomate, fromage râpé.</p> <p> : <i>Produit local</i></p> <p> : <i>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</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 SANS VIANDE

Semaine du 23 au 27 mars 2020

LUNDI	MARDI
<p><i>Betteraves vinaigrette au miel</i> <i>Radis beurre</i></p> <p><i>Poisson en sauce</i> <i>Pommes sautées</i> <i>Riz</i></p> <p><i>Mimolette</i> <u><i>Yaourt aux fruits mixés</i></u> <u><i>Fruit</i></u>  <i>Liégeois vanille</i></p>	<p><i>Carottes râpées vinaigrette à l'échalote</i>  <i>Potage aux 7 légumes</i></p> <p><i>Aiguillettes de merlu sauce crevettes</i> <i>Colin gratiné au fromage</i> <i>Gratin dauphinois</i> <i>Macaroni</i></p> <p><u><i>Coulommiers</i></u> <i>Samos</i> <i>Fruit</i> <u><i>Crème dessert chocolat</i></u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Friand au fromage</i> <i>Macédoine à la russe</i></p> <p><i>Pané de blé épinards et fromage</i> <i>Chou-fleur</i> <i>Haricots verts persillés</i></p> <p><u><i>Tomme noire</i></u> <i>Vache qui rit</i> <i>Fruit</i> <u><i>Quatre-quarts</i></u> </p>	<p> <i>Menu Végétarien</i> <i>Salade verte</i> <i>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>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Salade de pâtes</i></p> <p><i>Feuilleté de poisson au beurre blanc</i> <i>Beignets de brocolis</i> <i>Haricots plats à la tomate fraîche</i></p> <p><i>Edam</i> <u><i>Petit suisse sucré</i></u> <i>Fruit</i>  <u><i>Flan nappé caramel</i></u></p>	<p><u><i>Macédoine à la russe</i></u> : Macédoine, œuf dur, thon, mayonnaise</p> <p><u><i>Parmentier de légumes</i></u> : Purée de pommes de terre, carottes, haricots rouge, fèves, poivrons, oignons, tomates</p> <p> : <i>Produit local</i></p> <p> : <i>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</i></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 SANS VIANDE

Semaine du 30 mars au 03 avril 2020

LUNDI	MARDI
<p>Salade de maïs au thon Pamplemousse</p> <p>Poisson en sauce Haricots beurre Semoule</p> <p>Gouda Yaourt sucré Fruit  Crème dessert praliné</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Tomates mozzarella</p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Compote de pommes</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade piémontaise (sans viande) </p> <p>Omelette Petit pois Purée de céleri </p> <p>Yaourt à la vanille Rondelé ail et fines herbes Fruit  Crème dessert popcorn </p>	<p>Salade croquante Salade verte </p> <p>Pizza au fromage garnie (sans viande) (pc)</p> <p>St Paulin Pavé ½ sel Fruit Pâtisserie</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade Marco Polo </p> <p>Potage (velouté de champignons)</p> <p>Poisson meunière Filet de hoki poêlé au beurre Duo de carottes Printanière de légumes</p> <p>Croc-lait Samos Banane Mousse au chocolat</p>	<p><u>Salade piémontaise</u> : Pommes de terre, tomates, , poivrons, olives, cornichons, œuf dur, mayonnaise</p> <p><u>Salade Marco Polo</u> : Pâtes, surimi, poivrons, mayonnaise</p> <p><u>Salade croquante</u> : Carottes, radis, chou blanc</p> <p><u>Pizza au fromage garnie</u> : Pizza + salade de pommes de terre, mais, tomate, poivrons, échalote.</p> <p> : Produit local</p> <p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</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 SANS VIANDE Centres de Loisirs IDF et Ecoles Picardie

Semaine du 06 au 10 avril 2020

LUNDI	MARDI
 <p>Menu Végétarien</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><i>Salade coleslaw </i></p> <p><i>Sardine à l'huile </i></p> <p><i>Pané de blé tomates mozzarella</i></p> <p><i>Beignets de brocolis</i></p> <p><i>Gratin de courgettes</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i></p> <p><i><u>Chanteneige</u></i></p> <p><i>Fruit</i></p> <p><i><u>Riz au lait</u></i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Pomelos</i></p> <p><i>Salade de radis aux abricots secs </i></p> <p><i>Omelette</i></p> <p><i>Julienne de légumes</i></p> <p><i>Gratin dauphinois</i></p> <p><i><u>Saint-Nectaire</u></i></p> <p><i>Samos</i></p> <p><i><u>Fruit</u></i></p> <p><i>Salade de fruits frais</i></p>	
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Friand au fromage</i></p> <p><i>Marmite de poissons</i></p> <p><i>Beignets de calamars et sauce tartare </i></p> <p><i>Fusilli</i></p> <p><i>Mijoté de légumes</i></p> <p><i>Petit moulé</i></p> <p><i>Yaourt à boire</i></p> <p><i><u>Banane</u></i></p> <p><i>Liégeois vanille</i></p>	<p><i><u>Mijoté de légumes du jardin</u> : Carottes, haricots plats, chou-fleur</i></p> <p><i><u>Curry de lentilles</u> : Lentilles, carottes, petits pois, pommes de terre, oignons, persil.</i></p> <p> : <i>Produit local</i></p> <p> : <i><u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></i></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 SANS VIANDE Centres de Loisirs

Semaine du 13 au 17 avril 2020

LUNDI	MARDI
	<p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Poisson pané</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>St Môret</p> <p>Compote de pommes </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade brésilienne</p> <p>Colin gratiné au fromage</p> <p>Frites</p> <p>Gratin de ratatouille</p> <p><u>Cantal</u></p> <p>Kiri</p> <p>Fruit</p> <p>Mousse à la framboise </p>	<p>Salade fermière (sans viande)</p> <p>Falafels en sauce</p> <p>Chou-fleur et brocolis</p> <p>Lentilles vertes</p> <p>Carré de l'est</p> <p><u>Fromage frais sucré</u></p> <p><u>Fruit</u></p> <p>Chocolat liégeois</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Carottes râpées </p> <p>Terrine de maquereau aux aromates</p> <p>Aiguillettes de saumon meunière</p> <p>Pavé de merlu sauce nordique</p> <p>Penne au beurre</p> <p>Pommes vapeur persillées</p> <p><u>Yaourt aromatisé</u></p> <p>Rondelé au bleu</p> <p><u>Fruit</u> </p> <p>Crème dessert praliné</p>	<p><u>Salade brésilienne</u> : Pdt, cœurs de palmier, tomates, petits pois, maïs</p> <p><u>Salade fermière</u> : Pdt, tomates, haricots verts,</p> <p><u>Sauce nordique</u> : crème fraîche, aneth</p> <p> : Produit local</p> <p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</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 SANS VIANDE Ecoles IDF et Centres de Loisirs Picardie Semaine du 20 au 24 avril 2020

LUNDI	MARDI
 <p>Menu Végétarien</p> <p>Tomates vinaigrette balsamique</p> <p>Pané fromager</p> <p>Carottes au beurre</p> <p>Banane</p>	<p>Macédoine vinaigrette Œuf dur mayonnaise</p> <p>Poisson en sauce Pommes de terre en quartiers Flageolets</p> <p>Petit filou <u>Yaourt sucré</u> <u>Fruit</u>  Mousse au citron</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Potage andalou (gaspacho)</p> <p>Aiguillettes de poisson aux céréales Farfalle Purée de potiron </p> <p><u>Fromage ovale</u> Vache Picon Fruit <u>Clafoutis aux poires et amandes</u> </p>	<p>Crêpe au fromage Pomelos en quartiers</p> <p>Pané de blé tomates mozzarella Gratin de chou-fleur Petit pois à la française</p> <p>Livarot <u>Petit suisse sucré</u> <u>Fruit</u>  Crème dessert caramel</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade du Puy Concombres vinaigrette </p> <p>Filet de lieu « frais » sauce citron vert Colin meunière et citron Epinards à la crème Pommes rôtis</p> <p><u>Camembert</u> Fromage frais aux fruits Fruit <u>Gâteau marbré au chocolat</u></p>	<p><u>Salade du Puy</u> : lentilles, carottes, maïs, échalote</p> <p> : Produit local</p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</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 SANS VIANDE

Semaine du 27 avril au 01 mai 2020

LUNDI	MARDI
<p>Tomate antiboise Tarte provençale</p> <p>Croquant au fromage Pommes de terre au four Macaroni</p> <p>Coulommiers <u>Yaourt aromatisé</u> <u>Fruit</u>  Liégeois café</p>	<p>Radis beurre Salade verte </p> <p>Nuggets de poisson et ketchup Filet de colin beurre blanc Gratin de légumes Riz</p> <p><u>Tartare nature</u> Société crème Fruit <u>Pâtisserie</u></p>
MERCREDI	JEUDI
 <p>Menu Végétarien</p> <p>Salade grecque </p> <p>Tortilla au fromage </p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Tarte au flan noix de coco </p> 	<p>Terrine de légumes mayonnaise</p> <p>Boulettes de sarrasin Poêlée forestière Haricots beurre</p> <p><u>Buchette</u> Fromage frais aromatisé <u>Fruit</u>  Pêches au sirop</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
	<p><u>Tomate antiboise</u> : Thon et poivrons</p> <p><u>Salade grecque</u> : Concombres, tomates, féta, olives noires et vertes.</p> <p><u>Tortilla au fromage</u> : Pdt, oignons, fromage</p> <p> : <i>Produit local</i></p> <p> : <i>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</i></p> <p><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »