

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS SANS VIANDE

Semaine du 04 au 08 janvier 2021

LUNDI	MARDI
<p>Potage potiron</p> <p>Poisson pané Courgettes et pommes de terre</p> <p>Coulommiers Ananas au sirop</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p><u>Salade de montagne</u></p> <p><u>Tomate farcie veggi 's</u></p> <p><u>Riz</u></p> <p><u>Mousse au chocolat</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Carottes râpées  à l'orange</p> <p>Poisson en sauce Semoule</p> <p>Cantal Fruit </p>	<p>Salade verte vinaigrette balsamique</p> <p>Parmentier de poisson (pc) </p> <p>Galette des rois </p> 
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p>Œuf dur mayonnaise Terrine de poisson</p> <p>Blanquette du pêcheur aux fruits de mer Beignets de chou-fleur</p> <p>Petit suisse aux fruits Fruit </p>	<p><u>Salade de montagne</u> : endives, salade verte, emmental, croutons, noix.</p> <p><u>Légumes du pot</u> : carottes, navets, pdt.</p> <p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p> : Produit local</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 11 au 15 janvier 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Accras de poisson</i></p> <p><i>Pané fromager</i> <i>Carottes au jus</i></p> <p><i>Yaourt aux fruits mixés</i> <i>Fruit</i></p>	<p><i>Potage à la tomate</i></p> <p><i>Colin poêlé au beurre</i> <i>Spaghetti</i></p> <p><i>Emmental</i> <i>Eclair au chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Endives  aux poires</i></p> <p><i>Omelette au fromage</i> <i>Gratin dauphinois</i></p> <p><i>Livarot</i> <i>Far breton aux pommes </i></p>	<p></p> <p><i>Menu Vegetarien</i></p> <p><i>Betteraves  mimosa</i></p> <p><i><u>Chili végétarien (pc)</u> </i></p> <p><i><u>Tartare nature</u></i></p> <p><i><u>Chocolat Liégeois</u></i></p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p><i>Crêpe au fromage</i></p> <p><i>Médaille de merlu citronné</i> <i>Haricots verts persillés</i></p> <p><i>Fromage frais aromatisé</i> <i>Quatre-quarts</i></p>	<p><i><u>Chili végétarien</u> : égrainé de blé, tomate, poivrons, haricots rouges, riz</i></p> <p><i><u>Riz à la mexicaine</u> : riz, concombre, maïs, , vinaigrette</i></p> <p> : <i>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</i></p> <p> : <i>Produit local</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

Semaine du 18 au 22 janvier 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Potage (poireaux et pommes de terre)</i></p> <p><i>Colin gratiné au fromage</i> <i>Coquillettes</i></p> <p><i>Fromage blanc nature</i> <i>Fruit</i></p>	<p><i>Terrine de légumes sauce cocktail</i> </p> <p><i>Dés de merlu aux graines de céréales</i> <i>Epinards à la crème</i></p> <p><i>Camembert</i>  <i>Gâteau basque</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Tranche de surimi mayonnaise</i></p> <p><i>Falafel en sauce</i> <i>Petits pois carottes</i></p> <p><i>Cœur des Dames</i> <i>Gâteau fromage blanc à la fleur d'oranger</i> </p>	<p><i>Rosini au thon</i> </p> <p><i>Poisson en sauce</i> <i>Pommes vapeur</i></p> <p><i>Carré de l'Est</i> <i>Banane</i></p>
VENREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
 <p><i>Menu Vegetarien</i></p> <p><i><u>Tarte aux trois fromages</u></i></p> <p><i><u>Green Burger</u></i></p> <p><i><u>Purée de potiron</u></i></p> <p><i><u>Compote de pommes fraises</u></i></p> 	<p><i><u>Rosini au thon</u></i> : Rosini(pates), thon, tomates</p> <p><i><u>Green Burger</u></i> : quinoa rouge, brocolis, petit pois, chou frisé</p> <p> : <i>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</i></p> <p> : <i>Produit local</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 25 au 29 janvier 2021

LUNDI	MARDI
<p>Potage sept légumes</p> <p>Aiguillettes de poisson aux céréales Cocos mijotés</p> <p>Edam Fruit </p>	<p>Concombres à la crème </p> <p>Croquant au fromage Courgettes sautées et pommes de terre</p> <p>Fromage ovale Compote de pommes</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Sardine beurre</p> <p>Pizza tomate chèvre et salade composée (pc)</p> <p>Rondelé nature Ile flottante</p>	<p> Menu Végétarien</p> <p><u>Salade coleslaw</u>  </p> <p><u>Couscous</u>  <u>« Boulettes » végétal (pc)</u></p> <p><u>Samos</u></p> <p><u>Mousse au chocolat</u></p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Nuggets de poisson Gratin dauphinois</p> <p>Fromage frais sucré Fruit</p>	<p><u>Bouquetière de légumes</u> : carottes, navets, haricots verts, chou-fleur, petits pois. <u>Couscous végétal</u> : boulettes de sarrasin, semoule et légumes.</p> <p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p> : Produit local 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 SANS VIANDE

Semaine du 1^{er} au 05 février 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Salade fleurette</i> ☺</p> <p><i>Pané de blé fromage et épinards</i> <i>Semoule</i></p> <p><i>Pont-l'évêque</i> <i>Liégeois vanille</i></p>	<p><i>Crêpe fromage</i></p> <p><i>Poisson pané</i></p> <p><i>Haricots verts</i></p> <p><i>Crêpe au chocolat</i></p> 
MERCREDI	JEUDI
 <p><i>Menu Végétarien</i></p> <p><i>Salade d'hiver</i> ☺</p> <p><i>Œufs durs et épinards</i> ☺ <i>Sauce mornay</i></p> <p><i>Gâteau au chocolat</i> ☺</p> 	<p><i>Chou rouge aux pommes granny</i> ☺</p> <p><i>Hachis de poisson (pc)</i> ☺</p> <p><i>Maroilles</i> <i>Fruit </i></p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p><i>Terrine de légumes</i></p> <p><i>Aiguillettes de saumon meunière</i> <i>Julienne de légumes</i></p> <p><i>Yaourt sucré </i> <i>Banane</i></p>	<p><i>Salade d'hiver</i> : salade verte, endives, noix, emmental.</p> <p><i>Salade fleurette</i> : chou-fleur, brocolis, œuf, vinaigrette.</p> <p>☺ : <i>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</i></p> <p> : <i>Produit local</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 08 au 12 février 2021

LUNDI	MARDI
 <p>Menu Végétarien</p> <p><u>Samoussa aux légumes</u></p> <p><u>Nuggets de maïs</u></p> <p><u>Chou-fleur au fromage</u></p> <p><u>Compote de pommes</u> </p> 	<p>Céleri rémoulade </p> <p>Moules marinières  Frites</p> <p>Roulé aux fines herbes Fruit </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Haricots verts niçois </p> <p>Poisson pané Semoule</p> <p>Saint-Nectaire Tarte au flan à la noix de coco </p>	<p>Salade vénitienne </p> <p>Omelette au fromage Poêlée Victoria</p> <p>Edam  Fruit</p>
VENREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p>Tranche de surimi mayonnaise</p> <p>Feuilleté de poisson au beurre blanc Epinards à la crème</p> <p>Fromage frais sucré Cookies à la vanille et aux petites au chocolat</p>	<p><u>Cassolette de poissons</u> : poissons, carottes, poireaux, crème fraîche.</p> <p><u>Poêlée Victoria</u> : Petits pois, carottes, haricots plats, ananas</p> <p><u>Salade vénitienne</u> : pâtes torsadées, concombres, surimi, olives, mayonnaise.</p> <p><u>Haricots verts niçois</u> : haricots verts, tomate, olives, oignons rouges</p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</u></p> <p> : <u>Produit local</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 Centres de loisirs IDF et Ecoles PICARDIE Semaine du 15 au 19 février 2021

LUNDI	MARDI
<p>Tarte aux poireaux</p> <p>Pané de blé tomates mozzarella Gratin de courgettes et tomates</p> <p>Carré de l'Est Fruit</p>	
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade alsacienne (sans viande)</p> <p>Colin gratiné au fromage Lentilles à la sicilienne</p> <p>Saint-Paulin Panacotta au coulis de fruits </p>	 <p>Menu <i>Vegetarien</i></p> <p><u>Œuf dur mayonnaise</u></p> <p><u>Boulettes de sarrasin</u></p> <p><u>Haricots verts persillés</u></p> <p><u>Yaourt sucré</u></p> <p><u>Fruit</u></p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p>Macédoine à la russe </p> <p>Lieu frais saveurs provençales (Pêche Française) Röstis aux légumes</p> <p><u>Cheddar</u> <u>Madeleine</u> </p>	<p><u>Lentilles à la sicilienne</u> : lentilles, courgettes, oignons, champignons <u>Salade de tortis napolitaine</u> : tortis, tomates, olives, basilic, vinaigrette. <u>Salade alsacienne</u> : salade verte, croûtons, emmental, vinaigrette <u>Macédoine à la russe</u> : légumes, thon, œuf dur, mayonnaise.</p> <p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p> : Produit local 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 SANS VIANDE CENTRES DE LOISIRS

Semaine du 22 au 26 février 2021

LUNDI	MARDI
<p>Potage (velouté aux champignons)</p> <p>Colin façon thai Riz aux oignons</p> <p>Yaourt aux fruits mixés Fruit</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p><u>Betteraves  vinaigrette</u></p> <p><u>Raviolini ricotta et épinards (pc)</u></p> <p><u>Tarte au flan</u> </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Tarte au fromage</p> <p>Beignets de calamars à la romaine Chou-fleur au fromage</p> <p>Saint-Nectaire Quatre-quarts aux pralines roses </p>	<p>Chou blanc vinaigrette</p> <p>Tagliatelles au saumon (pc) </p> <p>Tartare ail et fines herbes Fruit </p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p>Salade de l'ouest </p> <p>Poisson poêlé au beurre Boulghour</p> <p>Kiri Compote de pommes</p>	<p><u>Salade de quinoa</u> : concombres, radis, tomates, surimi.</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> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</u></p> <p> : <u>Produit local</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 Ecoles IDF et Centres de loisirs PICARDIE Semaine du 1^{er} au 05 mars 2021

LUNDI	MARDI
<p>Salade pommes de terre ☺</p> <p>Pané de blé fromage épinards Gratin de potiron</p> <p>Camembert  Compote de pommes</p>	<p> Carottes râpées ☺</p> <p>Tajine de poissons et pommes de terre (pc) ☺</p> <p>Petit suisse aux fruits Fruit </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pamplemousse</p> <p>Marmite de poisson Semoule</p> <p>Cheddar Mousse au chocolat ☺</p>	<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Falafel en sauce Haricots verts persillés</p> <p>Petit suisse aux fruits Banane sauce chocolat</p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
 <p>Menu Végétarien</p> <p><u>Croustillants de mozzarella</u></p> <p><u>Omelette basquaise</u></p> <p><u>Coquillettes</u></p> <p>Fruit </p> 	<p>☺ : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</u></p> <p> : <u>Produit local</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 08 au 12 mars 2021

LUNDI	MARDI
<p>Tarte au fromage</p> <p>Poisson au citron Potatoes</p> <p>Coulommiers Crème dessert pistache</p>	<p>Potage (poireaux et pommes de terre)</p> <p>Boulettes de sarrasin Lentilles au jus</p> <p>St Bricet Fruit </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Sardine à la tomate</p> <p>Omelette Pommes rissolées</p> <p>Vache qui rit Far breton aux pruneaux </p>	<p> Menu Végétarien </p> <p>Œuf dur  mayonnaise </p> <p>Galette de riz, lentilles colombo</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Eclair au chocolat</p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade de radis aux abricots secs </p> <p>Brandade de poissons (pc) </p> <p>Yaourt aromatisé  Fruit</p>	<p><u>Salade Louisiane</u> : Maïs, haricots rouges, tomates</p> <p><u>Galette de riz, lentilles colombo</u> : Riz, blé, lentilles, épice colombo, Blanc d'œuf, basilic, persil, cardamome.</p> <p> : Produit local</p> <p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement 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 15 au 19 mars 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Friand au fromage</i></p> <p><i>Nuggets de poisson</i> <i>Jeunes carottes</i></p> <p><i>Fromage blanc sucré</i> <i>Fruit</i> </p>	<p><i>Tomate vinaigrette</i></p> <p><i>Spaghetti au thon façon napolitaine (pc)</i></p> <p><i>Buchette</i> <i>Fondant au chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Taboulé</i> </p> <p><i>Pané fromager</i> <i>Courgettes à la crème</i></p> <p><i>Yaourt sucré</i>  <i>Crème brûlée</i> </p>	<p><i>Pomelos en quartiers</i></p> <p><i>Filet de lieu frais (Pêche Française)</i> <i>Gratin d'épinards</i></p> <p><i>Brie</i> <i>Fruit</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p><i>Menu Végétarien</i></p> <p><i>Concombres</i>  <i>au yaourt</i> </p> <p><i>Falafels à la sauce tomate</i></p> <p><i>Boulghour</i></p> <p><i>Compote de pommes et biscuit</i></p> 	<p><i>Spaghetti thon façon napolitaine</i> : pâtes, thon, compotée de tomate, fromage râpé.</p> <p><i>Salade paysanne</i> : pommes de terre, oignons, cornichons, tomates, poivrons, persil</p> <p> : <i>Produit local</i></p> <p> : <i>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement 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 »

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS SANS VIANDE

Semaine du 22 au 26 mars 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Betteraves vinaigrette au miel</i></p> <p><i>Poisson en sauce</i> ☰ <i>Riz</i></p> <p><i>Yaourt aux fruits mixés</i> <i>Fruit</i> </p>	<p><i>Carottes râpées vinaigrette à l'orange</i>  ☰</p> <p><i>Colin gratiné au fromage</i> <i>Macaroni</i></p> <p><i>Coulommiers</i> <i>Crème dessert chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Friand au fromage</i></p> <p><i>Poisson meunière</i> <i>Haricots verts persillés</i></p> <p><i>Tomme noire</i> <i>Quatre-quarts</i> ☰</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p><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</i> <i>pépites de chocolat</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Salade de pâtes</i> ☰</p> <p><i>Poisson mariné à l'huile d'olive</i> <i>Beignets de courgettes</i></p> <p><i>Petit suisse sucré</i> <i>Fruit</i> </p>	<p><u>Macédoine à la russe</u> : Macédoine, œuf dur, thon, mayonnaise</p> <p><u>Parmentier de légumes</u> : Purée de pommes de terre, carottes, haricots rouge, fèves, poivrons, oignons, tomates</p> <p> : Produit local</p> <p>☰ : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement 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 29 mars au 02 avril 2021

LUNDI	MARDI
<p>Salade de maïs au thon </p> <p>Tajine de poisson (pc) </p> <p>Gouda  Fruit </p>	<p> Menu Végétarien </p> <p>Tomates mozzarella</p> <p><u>Lasagnes à la provençale (pc)</u></p> <p>Mousse au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade piémontaise (sans viande) </p> <p>Aiguillettes de poisson aux céréales Purée de céleri</p> <p>Rondelé ail et fines herbes Crème dessert popcorn </p>	
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Potage (velouté de champignons)</p> <p>Poisson pané Duo de carottes</p> <p>Croc-lait Banane </p>	<p><u>Salade piémontaise</u> : Pommes de terre, tomates, poivrons, olives, cornichons, œuf dur, mayonnaise</p> <p><u>Lasagnes à la provençale</u> : Pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental</p> <p> : Produit local</p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement 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 05 au 09 avril 2021

LUNDI	MARDI
	<p><i>Betteraves vinaigrette</i></p> <p><i>Poisson pané</i></p> <p><i>Haricots verts persillés</i></p> <p><i>St Môret</i></p> <p><i>Compote de pommes</i> </p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Salade de radis aux abricots secs</i> ☰</p> <p><i>Omelette</i></p> <p><i>Gratin dauphinois</i></p> <p><i>Saint-Nectaire</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Menu Vegetarien</i></p> <p><i>Salade Marco Polo</i></p> <p><i>Pizza au fromage et salade verte (pc)</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i></p> <p><i>Pâtisserie</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Friand au fromage</i></p> <p><i>Beignets de calamars et sauce tartare</i></p> <p><i>Fusilli</i></p> <p><i>Yaourt à boire</i></p> <p><i>Banane</i> </p>	<p><u>Mijoté de légumes du jardin</u> : Carottes, haricots plats, chou-fleur</p> <p><u>Salade Marco Polo</u> : Pâtes, surimi, poivrons, mayonnaise, persil</p> <p> : <i>Produit local</i></p> <p> : <i>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement 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 »

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS SANS VIANDE

Semaine du 12 au 16 avril 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>Œuf dur (mayonnaise en dosette)</p> <p>Curry de lentilles (pc)</p> <p>Yaourt nature au sucre de canne</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade coleslaw  </p> <p>Pané de blé fromage épinards Beignets de brocolis</p> <p>Chanteneige Riz au lait</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade brésilienne </p> <p>Colin gratiné au fromage Frites</p> <p>Cantal</p> <p>Mousse à la framboise </p>	<p></p> <p>Salade fermière (sans viande)</p> <p>Omelette Jardinière de légumes</p> <p>Fromage frais sucré Fruit</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Terrine de maquereau aux aromates</p> <p>Pavé de merlu sauce nordique Pommes vapeur persillées</p> <p>Yaourt aromatisé Fruit </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><u>Curry de lentilles</u> : Lentilles, carottes, petits pois, pommes de terre, oignons, persil.</p> <p> : Produit local</p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement 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 Centres de loisirs IDF et Ecoles Picardie

Semaine du 19 au 23 avril 2021

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 </p> <p>Poisson aux olives Pommes de terre en quartiers</p> <p>Petit filou Mousse au citron</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Potage andalou (gaspacho)</p> <p>Marmite de poisson Farfalle</p> <p>Fromage ovale Clafoutis aux poires et amandes </p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Pané de blé tomates mozzarella Gratin de chou-fleur</p> <p>Petit suisse sucré Fruit </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade du Puy </p> <p>Filet de lieu « frais » sauce citron vert Epinards à la crème</p> <p>Camembert Gâteau marbré au chocolat</p>	<p><u>Salade du Puy</u> : lentilles, carottes, maïs, échalote</p> <p><u>Carottes à la marocaine</u> : carottes, poivrons, raisins secs, cumin</p> <p> : Produit local</p> <p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement 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

Semaine du 26 au 30 avril 2021

LUNDI	MARDI
<p>Tarte provençale</p> <p>Poisson poêlé au beurre Semoule aux légumes</p> <p>Yaourt aromatisé Fruit </p>	<p>Salade verte</p> <p>Nuggets de poisson et ketchup Frites</p> <p>Tartare nature Pâtisserie</p>
MERCREDI	JEUDI
<p> Menu Végétarien </p> <p>Salade grecque </p> <p>Tortilla au fromage </p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Tarte au flan à la noix de coco </p>	<p>Terrine de légumes mayonnaise</p> <p>Falafel en sauce Haricots beurre</p> <p>Buchette Fruit </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Concombre vinaigrette à la ciboulette</p> <p>Poisson en sauce Riz</p> <p>Chantailou nature Crème dessert chocolat </p>	<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> : Produit local</p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement 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 »