








armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VEGETARIENS








Semaine du 02 au 06 septembre 2019

LUNDI	MARDI
 <p>Melon Lasagnes au saumon (pc) Yaourt aromatisé Brownies</p>	<p>Betteraves vinaigrette au miel Lieu aux céréales Gratin dauphinois Fromage blanc sucré Fruit </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pastèque Falafel à la sauce tomate Semoule au beurre Rouy Mousse au chocolat </p>	<p>Crêpe fromage Omelette basquaise Haricots verts persillés Camembert  Banane</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade brésilienne Pané de blé tomate et mozzarella Petits pois Fromage frais aux fruits  Flan nappé caramel</p>	<p><u>Salade brésilienne</u> : Cœurs de palmiers, tomates, 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 VEGETARIENS






Semaine du 09 au 13 septembre 2019

LUNDI	MARDI
<p>Salade du Nord</p> <p>Poisson pané</p> <p>Mitonnée de légumes</p> <p>Yaourt sucré  </p> <p><u>Fruit</u></p>	<p>Salade verte</p> <p>Parmentier de poissons</p> <p><u>Saint-Moret</u></p> <p>Pastel de nata</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Concombres aux fines herbes </p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Salade composée</p> <p>Saint-Nectaire</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Boulettes de sarrasin</p> <p>Chou-fleur au fromage</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit</p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomates multicolores vinaigrette</p> <p>Nuggets de poisson et ketchup</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Coulommiers</p> <p>Quatre-quarts</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>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 VEGETARIENS




Semaine du 16 au 20 septembre 2019

LUNDI	MARDI
<p><i>Pomelos en quartiers</i></p> <p><i>Pané fromager</i></p> <p><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></p> <p><i>Semoule au beurre</i></p> <p><i>Fromage frais aux fruits</i></p> <p><i>Gâteau basque</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Salade de pâtes</i></p> <p><i>Omelette au fromage</i></p> <p><i>Carottes au jus</i></p> <p><i>Saint-Paulin</i></p> <p><i>Tarte au flan noix de coco</i> </p>	<p><i>Terrine de saumon</i></p> <p><i>Galettes de blé épinards et fromage</i></p> <p><i>Macédoine de légumes</i></p> <p><i>Edam</i></p> <p><i>Fruit</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Salade fraîcheur</i> </p> <p><i>Poisson en sauce</i></p> <p><i>Spaghetti</i></p> <p><i>Pyrénées</i></p> <p><i>Crème dessert praliné</i></p>	<p><i>Salade fraîcheur</i> : Radis, carottes, céleri</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 VEGETARIENS






Semaine du 23 au 27 septembre 2019

LUNDI	MARDI
<p>Radis beurre</p> <p>Boulettes de sarrasin</p> <p>Lentilles vertes</p> <p>Camembert </p> <p>Mousse au marron</p>	<p>Potage aux sept légumes</p> <p>Pané de blé tomate et mozzarella</p> <p>Gratin d'épinards</p> <p>Gouda</p> <p>Gâteau de semoule</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Sardines beurre</p> <p>Omelette piperade </p> <p>Pommes sautées</p> <p>Cantal</p> <p>Panacotta aux fruits rouges </p>	<p>Salade d'automne</p> <p>Gratin de penne au thon (pc)</p> <p>Fromage ovale</p> <p>Eclair au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade verte</p> <p>Brandade de poissons (pc) </p> <p>Vache qui rit</p> <p>Fruit</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 »

MENUS VEGETARIENS

Semaine 30 septembre au 04 octobre 2019

LUNDI	MARDI
<p><i>Endives aux poires</i></p> <p><i>Poisson pané</i></p> <p><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>Poisson en sauce</i></p> <p><i>Gratin de courgettes</i></p> <p><i>Saint-Bricet</i></p> <p><i>Fruit</i> </p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Tarte méditerranéenne</i></p> <p><i>Filet de lieu frais beurre blanc (pêche française)</i></p> <p><i>Jeunes carottes confites</i></p> <p><i>Coulommiers</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Melon</i></p> <p><i>Poisson poêlé au beurre</i></p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>Cœur des Dames</i></p> <p><i>Flan vanille</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Tranche de surimi mayonnaise</i></p> <p><i>Feuilleté de saumon à l'oseille</i></p> <p><i>Haricots beurre</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i> </p> <p><i>Fruit</i> </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 »








Semaine du goût

Du 07 au 11 octobre 2019



MENUS VEGETARIENS



Semaine du 14 au 18 octobre 2019

LUNDI	MARDI
<p>Pomelos</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Fusilli au beurre</p> <p>Carré de l'est</p> <p>Poires au sirop</p>	<p>Potage poireaux et pommes de terre</p> <p>Quenelles de brochet sauce Nantua</p> <p>Purée</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Fruit </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Sardines à la tomate</p> <p>Falafel sauce blanche</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Rouy</p> <p>Clafoutis poires et amandes </p>	<p>Accras de poissons</p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Printanière de légumes</p> <p><u>Cheddar</u></p> <p><u>Fruit</u></p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tarte au fromage</p> <p>Pané fromager</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Buche du Pilat</p> <p>Fruit </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 VEGETARIENS


Semaine du 21 au 25 octobre 2019

LUNDI	MARDI
<p>Pizza</p> <p>Galette de blé fromage et épinards</p> <p>Duo de carottes</p> <p>Croc'lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Taboulé ☺</p> <p>Poisson pané</p> <p>Poêlée de haricots plats</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Muffin vanille aux pépites de chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade bretonne</p> <p>Omelette au fromage ☺</p> <p>Ebly au beurre</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Tarte au flan ☺</p>	<p>Salade de perles marines et surimi</p> <p>Boulettes de sarrasin</p> <p>Légumes Wok</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Friand au fromage</p> <p>Aiguillettes de saumon meunière</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Boursin ail et fines herbes</p> <p>Liégeois chocolat</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>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 VEGETARIENS

Semaine du 28 octobre au 1er novembre 2019

LUNDI	MARDI
<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Cachupa sans viande ☺</p> <p>Camembert</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Salade de risoni à l'arrabiata ☺</p> <p>Lieu frais au beurre citronné (pêche française)</p> <p>Gratin de légumes</p> <p>Cœur des Dames</p> <p>Fruit LOCAL</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Sardines beurre</p> <p>Feuilleté de poisson</p> <p>Riz</p> <p>Brie</p> <p>Fruit LOCAL</p>	<p>Salade verte</p> <p>Couscous poisson (pc) ☺</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit</p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
	<p><u>Salade de risoni à l'arrabiata</u> ; Pâtes risoni, thon, poivrons, tomates, oignons rouges.</p> <p>Cachupa sans viande : Haricots blancs, maïs, tomates, carottes, courgettes.</p> <p>☺ : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></p> <p>VF : Viande bovine française</p> <p>LOCAL : 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 »