






MENUS VEGETARIENS

Semaine du 11 au 15 mars 2019

LUNDI	MARDI
<p><i>Tarte au fromage</i></p> <p><i>Pané de blé tomate mozzarella</i> <i>Pepinettes au beurre</i> <i>Légumes wok</i></p> <p><u>Coulommiers</u> <i>Petit suisse aux fruits</i></p> <p><i>Fruit</i> <u>Crème dessert pistache</u></p>	<p><i>Salade Louisiane</i></p> <p><i>Poisson pané</i> <i>Lentilles au jus</i> <i>Poêlée de légumes</i></p> <p><u>St Bricet</u> <i>Faisselle</i></p> <p><u>Fruit</u>  <i>Galette bretonne</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Macédoine de légumes et pointes d'asperges</i> <i>Sardine à la tomate</i></p> <p><i>Brochette de poisson sauce béarnaise</i> <i>Filet de lieu à l'aneth</i> <i>Chou-fleur au fromage</i> <i>Salsifis à la crème</i></p> <p><u>Edam</u> <i>Yaourt aux fruits mixés</i></p> <p><i>Fruit</i> <u>Far breton aux pruneaux</u> </p>	<p><i>Concombres à la crème</i> <i>Tomate</i></p> <p><i>Boulettes de sarrazin</i> <i>Farfalle</i> <i>Gratin dauphinois</i></p> <p><u>Emmental</u> <i>Rondelé au sel de Guérande</i></p> <p><i>Ananas frais</i> <u>Compote de pommes</u></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Salade de radis aux abricots secs</i> <i>Surimi mayonnaise</i></p> <p><i>Brandade de poisson (pc)</i>  <i>Haché de thon aux petits légumes</i> <i>Gratin de poireaux</i> <i>Purée</i></p> <p><i>Camembert</i> <u>Yaourt aromatisé</u></p> <p><u>Fruit</u>  <i>Liégeois chocolat</i></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><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 VEGETARIENS

Semaine du 18 au 22 mars 2019

LUNDI	MARDI
<p><i>Crêpe 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>Coulommiers</i> <i>Fromage blanc sucré</i></p> <p><u>Fruit</u> <i>Crème dessert caramel</i></p>	<p><i>Concombres  au yaourt</i> <i>Salade verte</i></p> <p><i>Spaghetti au thon façon napolitaine (pc)</i> <i>Frites</i> <i>Spaghetti</i></p> <p><u>Buchette</u> <i>Yaourt aromatisé</i></p> <p><i>Fruit</i> <u>Eclair au chocolat</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Salade de pommes de terre au thon</i> <i>Terrine de saumon sauce cocktail</i></p> <p><i>Bouchée à la reine au poisson « maison »</i> <i>Pizza au fromage</i> <i>Riz</i> <i>Salade mixte</i></p> <p><i>Petit suisse nature</i> <u>Kiri</u></p> <p><i>Fruit</i> <u>Clafoutis aux poires</u> </p>	<p><i>Taboulé</i> <i>(Euf dur mayonnaise)</i></p> <p><i>Poisson pané</i> <i>Courgettes à la crème</i> <i>Beignets de chou-fleur</i></p> <p><u>Yaourt sucré</u> <i>Pont l'évêque</i></p> <p><u>Banane</u> <i>Arlequin de fruits</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Pomelos en quartier</i> <i>Pâté de campagne *</i></p> <p><i>Feuilleté de poisson au beurre blanc</i> <i>Filet de lieu « frais » sauce provençale</i> <i>Gratin d'épinards</i> <i>Pommes röstis</i></p> <p><u>Pointe de brie</u> <i>Chantaillou</i></p> <p><i>Fruit</i>  <u>Gâteau de semoule</u></p>	<p><u>Spaghetti au thon façon napolitaine</u> : pâtes, thon, compotée de tomate, fromage rappé</p> <p> : Plat fait 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 VEGETARIENS

Semaine du 25 au 29 mars 2019

LUNDI	MARDI
<p><i>Betteraves 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> <i>Yaourt aux fruits mixés</i></p> <p><i>Fruit</i>  <i>Compote biscuitée</i></p>	<p><i>Carottes râpées vinaigrette à l'échalote</i> <i>Potage au 7 légumes</i></p> <p><i>Aiguillettes de merlu sauce crevettes</i> <i>Colin gratiné au fromage</i> <i>Purée</i> <i>Macaroni</i></p> <p><i>Coulommiers</i> <i>Samos</i></p> <p><i>Fruit</i> <i>Moelleux ananas coco</i></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>Gratin de chou-fleur</i> <i>Pommes rissolées</i></p> <p><i>Tomme blanche</i> <i>Vache qui rit</i></p> <p><i>Fruit</i> <i>Mousse au chocolat</i> </p>	<p><i><u>Menu du Printemps</u></i></p> 
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Duo de choux</i> <i>Tomates</i>  <i>et maïs</i></p> <p><i>Falafel à la tomate</i> <i>Ebly aux petits légumes</i> <i>Poêlée de haricots plats</i></p> <p><i>Edam</i> <i>Boursin nature</i></p> <p><i>Fruit</i> <i>Flan nappé caramel</i></p>	<p><i>Macédoine à la russe</i> : macédoine, œuf dur, thon, mayonnaise</p> <p><i>Poêlée de Haricots plats</i> : Oignons, ail, persil</p> <p><i>Sauce crevettes</i> : Tomate et crevettes</p> <p> : Plat fait maison</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 VEGETARIENS

Semaine du 01 au 05 avril 2019

LUNDI	MARDI
<p>Salade de maïs au thon Pamplemousse</p> <p>Colin gratiné au fromage Cocos mijotés Gratin de blettes et pommes de terre</p> <p><u>Croc-lait</u> Yaourt sucré</p> <p>Fruit <u>Crème dessert chocolat</u></p>	<p>Concombre bulgare Terrine de légumes mayonnaise</p> <p>Omelette Mijoté de légumes Haricots verts persillés</p> <p>Petit suisse sucré <u>Rouy</u></p> <p>Fruit <u>Quatre-Quarts</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade piémontaise (sans jambon de dinde)</p> <p>Crêpe garnie au fromage (pc) </p> <p>Petits pois Julienne de légumes</p> <p><u>Yaourt à la vanille</u> Rondelé ail et fines herbes</p> <p><u>Fruit</u>  Ile flottante</p>	<p>Salade croquante Salade verte </p> <p>Lasagnes au saumon (pc) </p> <p><u>St Paulin</u> Pavé ½ sel</p> <p>Fruit <u>Pâtisserie</u></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade Marco polo </p> <p>Pizza</p> <p>Poisson meunière Filet de hoki poêlé au beurre Duo de carottes Printanière de légumes</p> <p><u>Gouda</u> Samos</p> <p><u>Banane</u> Compote de pommes</p>	<p><u>Salade piémontaise</u> : Pommes de terre, tomates, 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>Salade croquante</u> : Carottes, radis, chou blanc.</p> <p> : Plat fait maison</p> <p>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 VEGETARIENS Ecoles IDF et CL Picardie

Semaine du 08 au 12 avril 2019

LUNDI	MARDI
<p>Tomate Salade verte</p> <p>Colin poêlé au beurre Lentilles Riz</p> <p><u>Emmental</u>  Fromage blanc nature</p> <p>Fruit <u>Mousse au chocolat</u></p>	<p>Salade coleslaw  Sardine à l'huile </p> <p>Poisson pané Haricots beurre Pommes noisette</p> <p>Yaourt aromatisé <u>Chanteneige</u></p> <p>Fruit Riz au lait</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pomelos Salade de radis aux abricots secs</p> <p>Feuilleté de poisson au beurre blanc Omelette au fromage Epinards à la crème Salade de pommes de terre</p> <p>Saint-Nectaire <u>Samos</u></p> <p>Fruit <u>Gâteau aux noix et aux pépites de chocolat</u> </p>	<p>Concombres à la menthe Salade Mexico</p> <p>Gratin de Crozets au thon (pc)</p> <p><u>Coulommiers</u> Kiri</p> <p>Fruit <u>Compote de pommes</u></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Friand au fromage</p> <p>Marmite de poissons Beignets de calamars et sauce tartare  Mijoté de légumes du jardin Gratin de courgettes</p> <p>Petit moulé <u>Yaourt à boire</u></p> <p><u>Banane</u> Liégeois vanille</p>	<p><u>Mijotés de légumes du jardin</u> : Carottes, haricots plats, chou-fleur</p> <p><u>Salade Mexico</u> : Tomate, maïs, concombre, haricots rouges, poivrons</p> <p> : Plat fait maison <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 VEGETARIENS Ecoles IDF et CL Picardie

Semaine du 15 au 19 avril 2019

LUNDI	MARDI
<p><i>Salade de haricots verts</i> <i>Betteraves vinaigrette</i></p> <p><i>Poisson en sauce</i> <i>Purée</i> <i>Coquillettes</i></p> <p><u>Edam</u> <i>Chanteneige</i></p> <p><i>Fruit</i> <u>Arlequin de fruits</u></p>	<p><i>Salade de pommes de terre</i></p> <p><i>Pané de blé épinards et fromage</i> <i>Haricots verts</i> <i>Ratatouille et pommes de terre</i></p> <p><i>Carré de l'est</i> <u>Fromage frais sucré</u></p> <p><u>Fruit</u> <i>Compote biscuité</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Salade brésilienne</i></p> <p><i>Pané fromager</i> <i>Carottes au beurre</i> <i>Chou-fleur et brocolis</i></p> <p><u>Cantal</u> <i>St Morét</i></p> <p><i>Fruit</i> <u>Mousse à la framboise</u> ☺</p>	<p><u>Menu de Pâques</u></p> 
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Carottes râpées</i>  <i>Terrine de maquereau aux aromates</i></p> <p><i>Aiguillettes de saumon meunière</i> <i>Pavé de merlu sauce nordique</i> <i>Gnocchi</i> <i>Pommes vapeur persillées</i></p> <p><u>Yaourt aromatisé</u> <i>Rondelé au bleu</i></p> <p><u>Fruit</u> <i>Crème dessert praliné</i></p>	<p><u>Salade brésilienne</u> : pommes de terre, cœurs de palmier, tomates, petits pois, maïs</p> <p><u>Salade d'haricots verts</u> : haricots verts, maïs, olives, échalotes</p> <p><u>Sauce nordique</u> : crème fraîche, aneth</p> <p>☺ : Plat fait maison <u>bn 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 VEGETARIENS Ecoles Picardie et CL IDF

Semaine du 22 au 26 avril 2019

LUNDI	MARDI
	<p>Macédoine vinaigrette (Euf dur (mayonnaise en dosette))</p> <p>Poisson pané Pâtes Riz</p> <p>Petit filou <u>Yaourt sucré</u></p> <p><u>Fruit</u> Mousse au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Potage andalou (gaspacho)</p> <p>Omelette Pommes vapeur Purée de potiron </p> <p><u>Fromage ovale</u> Vache Picon</p> <p>Fruit <u>Tarte flan</u> </p>	<p>Crêpe au fromage Pomelos en quartier</p> <p>Boulettes de sarrazin Gratin de chou-fleur Petit pois à la française</p> <p>Livarot <u>Petit suisse sucré</u></p> <p><u>Fruit</u> Crème dessert caramel</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade du Puy Concombres à la crème</p> <p>Filet de lieu « frais » sauce citron vert Colin meunière et citron Jeunes carottes confites Pommes röstis</p> <p><u>Camembert</u> Fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit <u>Gâteau Marbré au chocolat</u></p>	<p><u>Salade du puy</u> : lentilles, carottes, mais, échalote</p> <p><u>Petits pois à la française</u> : Oignons et salade verte</p> <p> : Plat fait maison <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 VEGETARIENS Ecoles Picardie et CL IDF

Semaine du 29 avril au 03 mai 2019

LUNDI	MARDI
<p><i>Tomate antiboise</i> <i>Tarte aux légumes</i></p> <p><i>Poisson en sauce</i> <i>Pommes de terre au four</i> <i>Farfalle</i></p> <p><i>Coulommiers</i> <i>Yaourt aromatisé</i></p> <p><i>Fruit</i> <i>Liégeois café</i></p>	<p><i>Radis beurre</i> <i>Salade verte</i></p> <p><i>Nuggets de poisson et ketchup</i> <i>Tagine de poissons aux olives (pc) ☺</i> <i>Gratin de légumes</i> <i>Frites</i></p> <p><i>Tartare nature</i> <i>Société crème</i></p> <p><i>Fruit</i> <i>Pâtisserie</i></p>
MERCREDI	JEUDI
 <p><i>Joyeux 1er Mai</i></p>	<p><i>Terrine de saumon</i></p> <p><i>Pané fromager</i> <i>Poêlée forestière</i> <i>Carottes au beurre</i></p> <p><i>Buchette</i> <i>Fromage frais aromatisé</i></p> <p><i>Fruit</i> <i>Pêches au sirop</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Salade grecque</i> <i>Surimi mayonnaise ☺</i></p> <p><i>Calamars à la romaine</i> <i>Flageolets</i> <i>Ebly</i></p> <p><i>Cœur des Dames</i> <i>Fromage blanc</i></p> <p><i>Fruit</i> <i>Flan nappé caramel</i></p>	<p><i>Salade grecque</i> : concombre, tomate, féta, olive, oignons rouges</p> <p><i>Tagine de poissons aux olives</i> : carottes, courgettes, pomme de terre, citron confit</p> <p><i>Tomate antiboise</i> : Thon et poivrons</p> <p>☺ <i>Plat fait maison</i> <i>En souligné</i> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »