




armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS SANS VIANDE

Semaine du 06 au 10 janvier 2020

LUNDI	MARDI
<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Poisson pané Pommes vapeur persillées</p> <p>Coulommiers</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p><u>Salade de montagne</u></p> <p><u>Lasagnes à la provençale (pc)</u></p> <p><u>Boursin nature</u></p> <p><u>Mousse au chocolat</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Carottes râpées à l'orange</p> <p>Falafel en sauce Risotto</p> <p>Cantal</p> <p>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</p> <p>Filet de colin meunière Petits pois</p> <p>Tome noire</p> <p>Fruit </p>	<p><u>Macédoine à la russe</u> : légumes, thon, œuf dur, mayonnaise.</p> <p><u>Salade de montagne</u> : endives, salade verte, noix, raisins secs</p> <p><u>Lasagnes à la provençale</u> : Pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental</p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises 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 13 au 17 janvier 2020

LUNDI	MARDI
<p>Salade de riz</p> <p>Pané fromagé Gratin de ratatouille </p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Potage à la tomate</p> <p>Filet de colin sauce citron Spaghetti</p> <p>Emmental</p> <p>Eclair au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade de radis aux abricots secs</p> <p>Omelette au fromage Ebly aux petits légumes</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Compote Pommes bananes</p>	<p> Menu Végétarien </p> <p><u>Betteraves mimosa</u> </p> <p><u>Chili végétarien (pc)</u> </p> <p><u>Tartare aux noix</u></p> <p><u>Chocolat Liégeois</u></p>
VENDREDI	<p>« <u>INFORMATIONS</u> »</p> <p><u>Chili végétarien</u> : égrainé de blé, tomate, poivrons, haricots rouges, riz</p> <p><u>Chou blanc à la japonaise</u> : soja, sésame, sauce nuoc-mâm</p> <p><u>Salade de riz</u> : riz, concombre, maïs, vinaigrette</p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises 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 20 au 24 janvier 2020

LUNDI	MARDI
<p>Radis beurre</p> <p>Colin gratiné au fromage Riz</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Dés de merlu aux graines de céréales Lentilles vertes</p> <p>Camembert </p> <p>Gâteau basque</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Tranche de surimi mayonnaise</p> <p>Poisson pané Petits pois carottes</p> <p>Samos</p> <p>Fruit</p>	<p>Rosini au thon</p> <p>Pané de blé tomate mozzarella Légumes du pot</p> <p>Fromage frais aux fruits </p> <p>Banane</p>
VENREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
 <p>Menu Végétarien</p> <p><u>Tarte aux trois fromages</u></p> <p><u>Green Burger</u></p> <p><u>Gratin de potiron</u></p> <p><u>Yaourt à la vanille</u></p> <p><u>Galettes au beurre</u></p>	<p><u>Rosini au thon</u> : Rosini(pates), thon, tomates</p> <p><u>Green Burger</u> : quinoa rouge, brocolis, petit pois, chou frisé</p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises 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 27 au 31 janvier 2020

LUNDI	MARDI
<p>Tomates et maïs</p> <p>Poisson en sauce Cocos mijotés</p> <p>Edam</p> <p>Fruit </p>	<p>Concombres à la crème</p> <p>Croquant au fromage Courgettes sautées et pommes de terre</p> <p>Fromage ovale</p> <p>Compotes de pommes</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Pizza fromage et salade composée (pc)</p> <p>Rondelé nature</p> <p>Fruit</p>	<p> Menu Végétarien</p> <p><u>Salade coleslaw</u> ☺</p> <p><u>Couscous</u> ☺</p> <p>« <u>Boulettes merguez</u> » végétal (pc)</p> <p><u>Tartare ail et fines herbes</u></p> <p><u>Mousse au chocolat</u></p>
VENREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
	<p><u>Bouquetière de légumes</u> : carottes, navets, haricots verts, chou-fleur, petits pois.</p> <p><u>Couscous végétal</u> : boulettes et merguez végétal, semoule et légumes.</p> <p>☺ : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises 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 03 au 07 février 2020

LUNDI	MARDI
<p><i>Friand au fromage</i></p> <p><i>Poisson pané</i> <i>Semoule</i></p> <p><i>Pont-l'évêque</i></p> <p><i>Liégeois vanille</i></p>	 <p><i>Menu Vegetarien</i></p> <p><i>Salade surprise</i></p> <p><i>Steak de blé sauce basquaise</i></p> <p><i>Haricots verts</i></p> <p><i>Mimolette</i></p> <p><i>Brownies</i></p> 
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Salade d'hiver</i></p> <p><i>Filet de colin à la provençale</i> <i>Gratin d'épinards</i></p> <p><i>Tomme noire</i></p> <p><i>Gâteau au chocolat</i> 🏠</p>	<p><i>Velouté d'asperges</i></p> <p><i>Hachis de poisson (pc)</i></p> <p><i>Vache qui rit</i></p> <p><i>Fruit</i> </p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p><i>Salade piémontaise (sans viande)</i></p> <p><i>Aiguillettes de saumon meunière</i> <i>Julienne de légumes</i></p> <p><i>Yaourt sucré</i> </p> <p><i>Banane</i></p>	<p><i>Salade d'hiver</i> : salade verte, radis, noix, emmental</p> <p><i>Salade surprise</i> : pâtes, tomates, maïs, mayonnaise.</p> <p>🏠 : <i>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises 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 Centres de loisirs

Semaine du 10 au 14 février 2020

LUNDI	MARDI
 <p>Menu Végétarien <u>Pizza</u> <u>Nuggets de blé et ketchup</u> <u>Chou-fleur au fromage</u> <u>Emmental</u> <u>Compote de pommes</u></p> 	<p><i>Pomelos en quartier</i></p> <p><i>Moules marinières</i> ☺ <i>Riz</i></p> <p><i>Yaourt aux fruits mixés</i></p> <p><i>Crème dessert caramel</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Pointes d'asperges vinaigrette</i></p> <p><i>Poisson poêlé au beurre</i> <i>Pommes noisette</i></p> <p><i>Boursin</i></p> <p><i>Tarte au flan noix de coco</i> ☺</p>	<p><i>Salade vénitienne</i></p> <p><i>Omelette au fromage</i> <i>Poêlée Victoria</i></p> <p><i>Edam</i></p> <p><i>Flan vanille</i></p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p><i>Salade paysanne</i></p> <p><i>Feuilleté de poisson au beurre blanc</i> <i>Petits pois</i></p> <p><i>Fromage frais sucré</i> </p> <p><i>Cookies à la vanille et aux petites au chocolat</i></p>	<p><u>Salade paysanne</u> : pommes de terre, oignons, cornichons, tomates, poivrons, persil</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>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises 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

Semaine du 17 au 21 février 2020

LUNDI	MARDI
<p>Pizza</p> <p>Pané de blé tomate mozzarella Gratin de courgettes et tomates</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Concombres à l'aneth  </p> <p>Spaghetti bolognaise au thon (pc. </p> <p>Coulommiers</p> <p>Eclair au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Samoussa aux légumes</p> <p>Colin gratiné au fromage Lentilles à la sicilienne </p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Panacotta au coulis de fruits </p>	<p>Salade de riz</p> <p>Aiguillettes de poisson aux céréales Haricots beurre</p> <p>Six de Savoie</p> <p>Mousse au chocolat</p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p>Salade laitue et croûtons</p> <p>Lieu frais saveurs provençales (Pêche Française) Ratatouille et pommes de terre</p> <p>Cheddar</p> <p>Madeleine </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>Riz à l'espagnole</u> : riz, poivrons, olives. <u>Carottes à la marocaine</u> : dés de carottes, raisins secs, cumin.</p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises 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 »

MENUS SANS VIANDE

Semaine du 24 au 28 février 2020

LUNDI	MARDI
<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Colin façon thaï Haricots beurre</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Liégeois vanille</p>	 <p>Menu Végétarien</p> <p><u>Tomates vinaigrette au miel</u></p> <p><u>Raviolini ricotta et épinards (pc)</u></p> <p><u>Yaourt nature</u></p> <p><u>Tarte au flan</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade de quinoa ☺</p> <p>Omelette Jeunes carottes confites</p> <p>Saint-Nectaire</p> <p>Quatre-quarts aux pralines roses ☺</p>	<p>Terrine de poisson mayonnaise</p> <p>Tagliatelle au saumon (pc) ☺</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Flan nappé caramel</p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p>Salade de l'ouest</p> <p>Falafel en sauce Boulghour</p> <p>Kiri</p> <p>Arlequin de fruits</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 et mayonnaises 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

MENUS SANS VIANDE

Semaine du 02 mars au 06 mars 2020

LUNDI	MARDI
<p style="text-align: center;"><i>Endives à l'emmental</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Pané de blé fromage et épinards</i> <i>Gratin de potirons</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Camembert</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Fruit</i></p>	 <p style="text-align: center;">MARDI-GRAS</p>
MERCREDI	JEUDI
<p style="text-align: center;"><i>Pamplemousse</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Marmite de poisson</i> <i>Pommes de terre au four</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Cheddar</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Mousse à la noix de coco</i> ☞</p>	<p style="text-align: center;"><i>Feuilleté au fromage</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Poisson meunière</i> <i>Haricots verts persillés</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Fromage ovale</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Banane sauce chocolat</i></p>
VENDREDI	<p>« <u>INFORMATIONS</u> »</p>
<div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="flex-grow: 1; padding: 10px;"> <p style="text-align: center; color: green; font-size: 1.2em;"><i>Menu Végétarien</i></p> <p style="text-align: center;"><u>Œuf dur mayonnaise</u> ☞</p> <p style="text-align: center;"><u>Pané fromager</u></p> <p style="text-align: center;"><u>Coquillettes</u></p> <p style="text-align: center;"><u>Yaourt aux fruits mixés</u></p> <p style="text-align: center;"><i>Fruit</i> </p> </div>  </div>	<p style="text-align: center;">☞ : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></p> <p style="text-align: center;"> : <u>Produit local</u></p> <p style="text-align: center;"><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »