


armor cuisine





la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VEGETARIEN Semaine du 06 au 10 mai 2019

LUNDI	MARDI
<p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Poisson en sauce</i></p> <p><i>Tortis tricolores</i></p> <p><i>Tomme noire</i></p> <p><i>Compote de pommes BIO</i></p>	<p><i>Betteraves à l'échalote</i></p> <p><i>Poisson meunière et citron</i></p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>Petit suisse aux fruits</i></p> <p><i>Fruit</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Souvenir du 8 Mai 1945</p> 	<p><i>Taboulé</i></p> <p><i>Boulettes de sarrasin</i></p> <p><i>Carottes au beurre</i></p> <p><i>Pont-l'évêque</i></p> <p><i>Fruit</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Surimi mayonnaise</i> ☺</p> <p><i>Pané de blé tomate et mozzarella</i> ☺</p> <p><i>Légumes façon wok</i></p> <p><i>Camembert</i></p> <p><i>Mousse au chocolat</i></p>	<p><i>Haricots verts niçois</i> : Tomate, olives, oignons, basilic.</p> <p><i>Poêlée de légumes façon wok</i> : brocolis, julienne de légumes, haricots verts, champignons, pousses de soja, sésame.</p> <p>☺ : Plat fait maison</p> <p>🇫🇷 : Viande bovine française</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 VEGETARIEN Semaine du 13 au 17 mai 2019

LUNDI	MARDI
<p><i>Tarte au fromage</i></p> <p><i>Pané fromager</i></p> <p><i>Printanière de légumes</i></p> <p><i><u>Petit suisse sucré</u></i> </p> <p><i><u>Fruit</u></i></p>	<p><i>Carottes râpées</i></p> <p><i>Falafel</i></p> <p><i>Frites</i></p> <p><i><u>Edam</u></i></p> <p><i><u>Pâtisserie</u></i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Assiette de crudités</i></p> <p><i>Poisson pané</i></p> <p><i>Ebly</i></p> <p><i><u>Saint-Nectaire</u></i></p> <p><i><u>Ile-flottante</u></i></p>	<p><i>Salade Marco Polo</i></p> <p><i>Omelette</i></p> <p><i>Chou-fleur et brocolis</i></p> <p><i><u>Yaourt au sucre de canne</u></i></p> <p><i><u>Banane</u></i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Tomates et maïs</i></p> <p><i>Colin mariné au citron vert et l'huile d'olive</i></p> <p><i>Carottes et navets persillés</i></p> <p><i><u>Buchette</u></i></p> <p><i>Fruit</i> </p>	<p><i><u>Salade Marco-Polo</u></i> : Pâtes, citron, estragon, surimi, mayonnaise.</p> <p><i><u>Assiette de crudités</u></i> : Salade verte, tomates, concombres, oignons rouges</p> <p> : Plat fait maison</p> <p> : Viande bovine française</p> <p>* : Plat contenant du porc</p> <p><i><u>En souligné</u></i> : Les préconisations conformes au plan alimentaire.</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

MENUS VEGETARIEN

Semaine du 20 au 24 mai 2019

LUNDI	MARDI
<p><i>Radis beurre</i></p> <p><i>Gratin de Farfalle au thon et petits pois (pc)</i></p> <p><i>Fromage frais aux fruits</i> </p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Concombres à la crème</i></p> <p><i>Lasagnes au saumon (pc)</i></p> <p><i>Tomme blanche</i></p> <p><i>Fruit</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Salade de riz</i></p> <p><i>Omelette au fromage</i></p> <p><i>Salade mixte</i></p> <p><i>Cantal</i></p> <p><i>Gâteau au chocolat</i> </p>	<p><i>Tarte au fromage</i></p> <p><i>Falafel</i></p> <p><i>Purée de carottes</i></p> <p><i>Buche de Pilat</i></p> <p><i>Liégeois vanille</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Salade grecque</i></p> <p><i>Poisson meunière</i></p> <p><i>Ratatouille et pommes de terre</i></p> <p><i>St Moret</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Salade mixte (Garniture) : salade verte et tomates</i></p> <p><i>Salade grecque : concombres, tomates, féta, olives, oignons rouges.</i></p> <p> : Plat fait maison</p> <p> : Viande bovine française</p> <p>* : Plat contenant du porc</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 VEGETARIEN Semaine 27 au 31 mai 2019

LUNDI	MARDI
<p><i>Pomelos en quartier</i></p> <p><i>Calamars à la romaine</i></p> <p><i>Coquillettes</i></p> <p><i>Fromage frais aromatisé</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Salade de riz au thon</i></p> <p><i>Poisson en sauce</i></p> <p><i>Légumes du jardin</i></p> <p><u><i>Coulommiers</i></u></p> <p><i>Madeleine pur beurre</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Tarte tomate et chèvre</i></p> <p><i>Omelette</i></p> <p><i>Petits pois carottes</i></p> <p><i>Pont l'évêque</i></p> <p><i>Clafoutis poires et amandes</i> </p>	
VENDREDI	« INFORMATIONS »
	<p><u><i>Salade de chou blanc</i></u> : chou blanc, pommes de terre, oignons, persil.</p> <p><u><i>Légumes du jardin</i></u> : Carottes, navets, poireaux, Cocos</p> <p> : Plat fait maison</p> <p> : Viande bovine française</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 VEGETARIEN Semaine du 03 au 07 juin 2019

LUNDI	MARDI
<p>Melon</p> <p>Filet de colin sauce au fromage</p> <p>Crozets</p> <p><u>Rouy</u></p> <p><u>Flan nappé caramel</u></p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Boulettes de sarrasin</p> <p>Semoule au beurre</p> <p><u>Vache qui rit</u></p> <p><u>Fruit</u> </p>
MERCDREDI	JEUDI
<p>Salade surprise</p> <p>Filet de hôki poêlée au beurre</p> <p>Epinards à la crème</p> <p><u>Tomme noire</u></p> <p><u>Gâteau basque</u></p>	<p>Macédoine vinaigrette au cerfeuil</p> <p>Poisson en sauce</p> <p>Riz</p> <p><u>Carré de l'Est</u></p> <p><u>Compote pommes-coing</u></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Œufs dur mayonnaise </p> <p>Filet de lieu frais à la niçoise « pêche Française »</p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p><u>Yaourt sucré</u></p> <p><u>Fruit</u></p>	<p><u>Salade surprise</u> : Pates, tomates, mais, mayonnaise</p> <p><u>Salade fraîcheur</u> : Concombres, radis, tomates, maïs</p> <p> : Plat fait maison</p> <p> : Viande bovine française</p> <p>* : Plat contenant du porc</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 VEGETARIEN Semaine du 10 au 14 juin 2019

LUNDI	MARDI
 Encore Un Lundi	<i>Betteraves vinaigrette</i> <i>Poisson pané</i> <i>Haricots verts</i> <i>Fromage blanc sucré</i> <i>Fruit</i>
MERCREDI	JEUDI
<i>Chou rouge aux pommes</i> <i>Omelette</i> <i>Pommes de terre au four</i> <i><u>Saint Nectaire</u></i> <i><u>Mousse à la framboise</u></i> ☰	<i>Pastèque</i> <i>Couscous de poisson (pc)</i> ☰ <i><u>Buchette</u></i> <i><u>Fruit</u></i> 
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<i>Feuilleté au fromage</i> <i>Aiguillettes de colin aux céréales</i> <i>Gratin de courgettes</i> <i><u>Coulommiers</u></i> <i><u>Fruit</u></i> 	 : Plat fait maison  : Viande bovine française * : Plat contenant du porc <i><u>En souligné</u></i> : Les préconisations conformes au plan alimentaire




« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

MENUS VEGETARIEN Semaine du 17 au 21 juin 2019

LUNDI	MARDI
<p><i>Crêpe au fromage</i></p> <p><i>Pané de blé fromage et épinards</i></p> <p><i>Haricots beurre</i></p> <p><i><u>Tartare ail et fines herbes</u></i></p> <p><i><u>Compote de pommes</u></i></p>	<p><i>Concombres bulgares</i></p> <p><i>Lasagnes au saumon (pc)</i></p> <p><i><u>Fromage frais aromatisé</u></i></p> <p><i><u>Tarte aux fruits</u></i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Carottes râpées</i></p> <p><i>Omelette au fromage</i></p> <p><i>Salade composée</i></p> <p><i><u>Tomme blanche</u></i></p> <p><i>Tarte au flan </i></p>	<p><i>Melon</i></p> <p><i>Brochette de poisson pané</i></p> <p><i>Taboulé </i></p> <p><i>Yaourt à boire</i></p> <p><i>Cookies</i></p> 
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Betteraves vinaigrette</i></p> <p><i>Dos de hoki aux câpres</i></p> <p><i>Jardinière de légumes</i></p> <p><i><u>Cheddar</u></i></p> <p><i><u>Fruit</u> </i></p>	<p><i><u>Gratin de légumes du jardin</u> : Poireaux, carottes, courgettes, petits pois</i></p> <p><i><u>Salade composée</u> : salade verte, tomates, maïs, oignons rouges</i></p> <p><i><u>Salade di Capri</u> : pâtes, haricots verts, tomates, fenouil, oignons.</i></p> <p> : Plat fait maison</p> <p> : Viande bovine française</p> <p>* : Plat contenant du porc</p> <p>En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>







« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

MENUS VEGETARIEN Semaine du 24 au 28 juin 2019

LUNDI	MARDI
<p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Poisson pané</i></p> <p><i>Fusilli au beurre</i></p> <p><i>Yaourt aux fruits</i></p> <p><i>Fruit</i> </p>	<p><i>Salade coleslaw</i></p> <p><i>Pépites de lieu aux céréales et sauce tartare</i></p> <p><i>Frites</i></p> <p><i>Croc'lait</i></p> <p><i>Eclair au chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Surimi mayonnaise</i></p> <p><i>Pizza au fromage (pc)</i></p> <p><i>Emmental</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Tarte aux légumes</i></p> <p><i>Pané de blé tomate et mozzarella</i></p> <p><i>Salade 4 saisons</i></p> <p><i>Brie</i></p> <p><i>Fruit</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Sardines à l'huile</i></p> <p><i>Filet de colin meunière</i></p> <p><i>Cocos mijotés</i></p> <p><i>Cœur des dames</i></p> <p><i>Compote de poires</i></p>	<p><i>Salade du pêcheur</i> : Pdt, moules, crevettes, mayonnaise</p> <p><i>Salade mixte</i> : Salade verte, tomates</p> <p><i>Salade 4 saisons</i> : Haricots verts, carottes, tomates, maïs, haricots rouges.</p> <p> : Plat fait maison</p> <p> : Viande bovine française</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 VEGETARIEN Semaine du 01 au 05 juillet 2019

LUNDI	MARDI
<p><i>Salade de radis et abricots secs</i></p> <p><i>Nuggets de poisson</i></p> <p><i>Coquillettes au beurre</i></p> <p><u>Tomme noire</u></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Choux et emmental</i></p> <p><i>Falafel sauce paprika</i></p> <p><i>Julienne de légumes</i></p> <p><u>Yaourt sucré</u> </p> <p><i>Marbré au chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Terrine de poisson</i></p> <p><i>Calamars à la romaine</i></p> <p><i>Gratin d'épinards</i></p> <p><u>Cantal</u></p> <p><u>Mousse au chocolat</u> </p>	<p><i>Tomate et maïs</i></p> <p><i>Paella de la mer</i></p> <p><i>Riz safrané</i></p> <p><u>Fromage ovale</u></p> <p><u>Ananas au sirop</u></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p> <i>Melon</i></p> <p><i>Poisson pané</i></p> <p><i>Chips</i></p> <p><i>Camembert</i></p> <p><i>Pâtisserie</i></p> 	<p><u>Salade de l'Ouest</u> : Fonds d'artichauts, maïs, tomates, salade verte</p> <p> : Plat fait maison</p> <p> : Viande bovine française</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 »