

# 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>Salade baltique**</p> <p>Filet de colin mariné au citron et à l'huile d'olive</p> <p>Riz aux légumes</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Tomate multicolores vinaigrette</p> <p>Falafel à la sauce tomate</p> <p>Semoule au beurre</p> <p>Yaourt à boire**</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Crêpe fromage**</p> <p>Omelette basquaise</p> <p>Carottes au beurre</p> <p>Camembert </p> <p>Compote de pommes </p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Œuf dur mayonnaise**</p> <p>Pané de blé tomate et mozzarella</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Fromage frais aux fruits </p> <p>Glace</p>	<p>Salade baltique : Macédoine, surimi, crevette, œuf dur, mayonnaise.</p> <p>Salade brésilienne : Cœurs de palmiers, tomates, maïs</p> <p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</p> <p> : Produit local</p> <p>** sauf maternels</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

## MENUS VEGETARIENS

Semaine du 09 au 13 septembre 2019

LUNDI	MARDI
<p><i>Flammekueche saumon et brocolis **</i></p> <p><i>Poisson pané</i></p> <p><i>Printanière de légumes</i></p> <p> Yaourt sucré </p> <p><i>Compote pommes fraises</i> </p>	<p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Parmentier de poissons (pc)</i></p> <p><i>Saint-Moret **</i></p> <p><i>Pastel de Nata</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Concombres aux fines herbes**</i> </p> <p><i>Pizza au fromage</i></p> <p><i>Gratin de légumes verts</i></p> <p><i>Babybel</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Terrine de légumes**</i></p> <p><i>Boulettes de sarrasin</i></p> <p><i>Chou-fleur au fromage</i></p> <p><i>Fromage blanc nature</i></p> <p><i>Pompon</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Cèleri rémoulade**</i> </p> <p><i>Nuggets de poisson et ketchup</i></p> <p><i>Haricots beurre</i></p> <p><i>Coulommiers</i></p> <p><i>Quatre-quarts</i></p>	<p><i>Salade composée : Tomates, salade verte, maïs.</i></p> <p> : <i>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</i></p> <p> : <i>Produit local</i></p> <p><b>**</b> sauf maternels</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS VEGETARIENS

Semaine du 16 au 20 septembre 2019

LUNDI	MARDI
<p>Melon**</p> <p>Pané fromager</p> <p>Farfalles au gruyère</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Fruit </p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Colin gratiné au fromage</p> <p>Ratatouille et pommes vapeur </p> <p>Tome blanche**</p> <p>Gâteau basque</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Tarte aux pépites du jardin</p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Gratin d'endives au parmesan</p> <p>Saint-Paulin**</p> <p>Tarte au flan noix de coco </p>	<p>Crêpe au fromage**</p> <p>Galettes de blé épinards et fromage</p> <p>Haricots verts</p> <p>Tartare nature</p> <p>Compote de pommes  </p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Surimi mayonnaise**</p> <p>Poisson en sauce</p> <p>Spaghetti</p> <p>Pyénées</p> <p>Crème dessert praliné</p>	<p>Tarte aux pépites du jardin : Pépites de lentilles, carottes, oignons.</p> <p> fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</p> <p> : Produit local</p> <p>** sauf maternels</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS VEGETARIENS

Semaine du 23 au 27 septembre 2019

LUNDI	MARDI
<p><i>Feuilleté au fromage</i></p> <p><i>Boulettes de sarrasin</i></p> <p><i>Lentilles vertes</i></p> <p><i>Camembert**</i> </p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Concombres à la crème et à la menthe</i> </p> <p><i>Pané de blé tomate et mozzarella</i></p> <p><i>Gratin d'épinards</i></p> <p><i>Gouda**</i></p> <p><i>Gâteau de semoule</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Sardines beurre</i></p> <p><i>Omelette piperade</i> </p> <p><i>Pommes sautées</i></p> <p><i>Cantal**</i></p> <p><i>Panacotta aux fruits rouges</i> </p>	<p><i>Carottes râpées vinaigrette à l'orange**</i> </p> <p><i>Gratin de penne au thon (pc)</i></p> <p><i>Petit suisse aux fruits</i></p> <p><i>Eclair au chocolat</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Brandade de poissons (pc)</i> </p> <p><i>Petit suisse nature</i> </p> <p><i>Arlequin de fruits **</i></p>	<p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</p> <p> : Produit local</p> <p><b>**</b> sauf maternels</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

## MENUS VEGETARIENS

Semaine 30 septembre au 04 octobre 2019

LUNDI	MARDI
<p><i>Betteraves à l'échalote**</i> </p> <p><i>Poisson pané</i></p> <p><i>Frites</i></p> <p><i>Tomme noire</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Tomate</i></p> <p><i>Poisson en sauce</i></p> <p><i>Gratin de courgettes</i></p> <p><i>Saint-Bricet**</i></p> <p><i>Brownies</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>Vache qui rit</i></p> <p><i>Marbré aux pépites de chocolat</i> </p>	<p><i>Melon**</i></p> <p><i>Poisson poêlé au beurre</i></p> <p><i>Nouilles sautées</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> : Plat fait maison /l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</p> <p> : Produit local</p> <p><b>** sauf maternels</b></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*

<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>
<p><i>Tomate antiboise**</i></p> <p><i>Nuggets de poisson</i></p> <p><i>Pommes de terre en quartiers et ketchup</i></p> <p><i>Carré de l'est</i></p> <p><i>Muffins aux pépites de chocolat</i></p>	<p><i>Potage poireaux et pommes de terre</i></p> <p><i>Quenelles de brochet sauce Nantua</i></p> <p><i>Purée</i></p> <p><i>Yaourt sucré </i></p> <p><i>Fruit** </i></p>
<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>
<p><i>Sardines à la tomate**</i></p> <p><i>Falafel sauce blanche</i></p> <p><i>Pommes vapeur</i></p> <p><i>Cantadou</i></p> <p><i>Clafoutis poires et amandes </i></p>	<p><i>Accras de poissons**</i></p> <p><i>Omelette au fromage</i></p> <p><i>Légumes du pot</i></p> <p><i>Pointe de brie</i></p> <p><i>Flan au chocolat</i></p>
<b>VENDREDI</b>	<b>« INFORMATIONS »</b>
<p><i>Salade surprise**</i></p> <p><i>Pané fromager</i></p> <p><i>Beignets de brocolis</i></p> <p><i>Petit suisse aux fruits</i></p> <p><i>Fruit </i></p>	<p><i>Salade surprise : Pâtes, tomates, maïs, mayonnaise.</i></p> <p><i>Légumes du pot : Carottes, navets, pommes de terre.</i></p> <p><i>Tomate antiboise : Thon, poivrons, olives noires.</i></p> <p> : <i>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</i></p> <p> : <i>Produit local</i></p> <p><b>**</b> <i>sauf maternels</i></p>

*« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »*

## MENUS CENTRES DE LOISIRS - 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>Banane au chocolat</p>	<p>Taboulé** </p> <p>Poisson pané</p> <p>Poêlée de haricots plats</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade verte aux noix**</p> <p>Omelette au fromage </p> <p>Pommes sautées</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>Tomme blanche**</p> <p>Fruit</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Friand au fromage**</p> <p>Filet de colin poêlé au beurre</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Edam</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Légumes Wok : Julienne de légumes, haricots verts, brocolis, soja, sésame.</p> <p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</p> <p> : Produit local</p> <p><b>** sauf maternels</b></p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

## MENUS CENTRES DE LOISIRS - VEGETARIENS

Semaine du 28 octobre au 1er novembre 2019

LUNDI	MARDI
<p>Velouté de légumes</p> <p>Cachupa sans viande (pc) ☺</p> <p>Kiri**</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Salade de Risoni à l'Arrabiata** ☺</p> <p>Lieu frais au beurre citronné (pêche française)</p> <p>Petits pois</p> <p>Six de Savoie</p> <p>Fruit LOCAL</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Concombres au yaourt**</p> <p>Feuilleté de poisson</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit LOCAL</p>	<p>Œuf dur mayonnaise**</p> <p>Couscous poisson (pc) ☺</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
	<p>Salade de risoni à l'arrabiata ; Pâtes risoni, thon, poivrons, tomates, oignons rouges.</p> <p>Cachupa : Haricots blancs, maïs, tomates, carottes, courgettes.</p> <p>☺ : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</p> <p>LOCAL : Produit local</p> <p>** sauf maternels</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »