

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS SANS VIANDE

Semaine du 06 au 10 janvier 2020

LUNDI	MARDI
<p>Potage potiron</p> <p>Poisson pané</p> <p>Lentilles vertes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit**</p>	<p>Menu Végétarien</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</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt nature**</p> <p>Fruit </p>	<p>Salade verte vinaigrette balsamique</p> <p>Parmentier de poisson (pc) </p> <p>Galette des rois </p> 
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Macédoine à la russe** </p> <p>Blanquette du pêcheur aux fruits de mer</p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Fruit </p>	<p>Macédoine à la russe : légumes, thon, œuf dur, mayonnaise.</p> <p>Salade de montagne : endives, salade verte, noix, raisins secs</p> <p>Lasagnes à la provençale : Pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental</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 »

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</p> <p>Gratin de ratatouille ☺</p> <p>Camembert**</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Chou blanc à la japonaise** ☺</p> <p>Filet de colin sauce citron</p> <p>Spaghetti</p> <p>Fruit LOCAL</p> <p>Eclair à la vanille</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Tarte provençale</p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Ebly aux petits légumes</p> <p>Yaourt sucré** AB</p> <p>Far breton aux pommes ☺</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p><u>Betteraves mimosa</u> LOCAL</p> <p><u>Chili végétarien (pc)</u> ☺</p> <p><u>Tartare aux noix</u> **</p> <p><u>Chocolat Liégeois</u></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Céleri rémoulade** ☺</p> <p>Médaille de merlu citronné</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Chanteneige</p> <p>Banane AB</p>	<p>Chili végétarien : égrainé de blé, tomate, poivrons, haricots rouges, riz</p> <p>Chou blanc à la japonaise : soja, sésame, sauce nuoc-mâm</p> <p>Salade de riz: riz, concombre, maïs, vinaigrette</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 »

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS SANS VIANDE

Semaine du 20 au 24 janvier 2020

LUNDI	MARDI
<p>Potage (poireaux et pommes de terre)</p> <p>Colin gratiné au fromage</p> <p>Riz</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit**</p>	<p>Terrine de légumes sauce cocktail ☺</p> <p>Dés de merlu aux graines de céréales</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Camembert** </p> <p>Gâteau basque</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Tranche de surimi mayonnaise**</p> <p>Poisson pané</p> <p>Chou-fleur au fromage</p> <p>Cœur des Dames</p> <p>Gâteau fromage blanc à la fleur d'oranger ☺</p>	<p>Salade verte**</p> <p>Pané de blé tomate mozzarella</p> <p>Légumes du pot</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Arlequin de fruits </p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
 <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>Green Burger : quinoa rouge, brocolis, petit pois, chou frisé</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 »

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS SANS VIANDE

Semaine du 27 au 31 janvier 2020

LUNDI	MARDI
<p>Potage</p> <p>Poisson en sauce</p> <p>Cocos mijotés</p> <p>Fromage blanc**</p> <p>Fruit </p>	<p>Concombres à la crème**</p> <p>Croquant au fromage</p> <p>Courgettes sautées et pommes de terre</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Donuts</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Taboulé**</p> <p>Pizza fromage et salade composée (pc)</p> <p>Rondelé nature</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Salade coleslaw </p> <p>Couscous </p> <p>« Boulettes merguez » végétal (pc)</p> <p>Tartare ail et fines herbes**</p> <p>Mousse au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
	<p>Couscous végétal : boulettes et merguez végétal, semoule et légumes.</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 »

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></p> <p><i>Semoule</i></p> <p><i>Samos**</i></p> <p><i>Fruit</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></p> <p><i>Röstis aux légumes</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>Fruit**</i> </p> <p><i>Pompon</i></p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Salade piémontaise (sans viande)</i></p> <p><i>Aiguillettes de saumon meunière</i></p> <p><i>Julienne de légumes</i></p> <p><i>Yaourt sucré**</i> </p> <p><i>Flan au chocolat</i></p>	<p><i>Salade d'hiver : salade verte, radis, noix, emmental</i></p> <p><i>Salade surprise : pâtes, tomates, maïs, mayonnaise.</i></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 »

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>Potage</p> <p>Moules marinières </p> <p>Frites</p> <p>Roulé aux fines herbes**</p> <p>Fruit </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Carottes râpées </p> <p>Poisson poêlé au beurre</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Boursin**</p> <p>Tarte au flan noix de coco </p>	<p>Salade vénitienne**</p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Poêlée Victoria</p> <p>Babybel</p> <p>Mousse au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Crêpe fromage **</p> <p>Pavé de merlu au citron vert</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage frais sucré </p> <p>Cookies à la vanille et aux pépites au chocolat</p>	<p>Poêlée Victoria ; Petits pois, carottes, haricots plats, ananas</p> <p>Salade vénitienne : pâtes torsadées, concombres, surimi, olives, mayonnaise.</p> <p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</p> <p> : Produit local ** Sauf maternels</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>Salade de tortis napolitaine ☺</p> <p>Pané de blé tomate mozzarella</p> <p>Gratin de courgettes et tomates</p> <p>St Moret**</p> <p>Moelleux aux amandes</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</p> <p>Lentilles à la sicilienne ☺</p> <p>Saint-Paulin</p> <p>Panacotta au coulis de fruits ☺</p>	<p>Carottes à la marocaine</p> <p>Aiguillettes de poisson aux céréales</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Fruit**</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Œuf dur mayonnaise** ☺</p> <p>Lieu frais saveurs provençales (Pêche Française)</p> <p>Röstis aux légumes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Madeleine </p>	<p>Lentilles à la sicilienne : lentilles, courgettes, oignons, champignons</p> <p>Salade de tortis napolitaine : tortis, tomates, olives, basilic, vinaigrette.</p> <p>Carottes à la marocaine : dés de carottes, raisins secs, cumin.</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 »

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS SANS VIANDE

Semaine du 24 au 28 février 2020

LUNDI	MARDI
<p>Potage (velouté aux champignons)</p> <p>Colin façon thaï</p> <p>Riz aux oignons</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Fruit**</p>	<p><i>Menu Végétarien</i></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</p> <p>Chou-fleur au fromage</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>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit </p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tarte aux poireaux</p> <p>Falafel en sauce</p> <p>Boulghour</p> <p>Kiri**</p> <p>Riz au lait</p>	<p>Salade de quinoa : concombres, radis, tomates, surimi.</p> <p>☰ : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</p> <p> : Produit local ** Sauf maternels</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS SANS VIANDE

Semaine du 02 mars au 06 mars 2020

LUNDI	MARDI
<p>Tomates</p> <p>Pané de blé fromage et épinards</p> <p>Gratin de potirons</p> <p>Fromage fouetté**</p> <p>Fruit</p>	
MERCREDI	JEUDI
<p>Pamplemousse**</p> <p>Marmite de poisson</p> <p>Pommes de terre au four</p> <p>Cheddar</p> <p>Mousse à la noix de coco ☺</p>	<p>Feuilleté au fromage**</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Vache Picon</p> <p>Banane sauce chocolat</p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
 <p>Menu <i>Vegetarien</i></p> <p><u>Œuf dur mayonnaise</u> ** ☺</p> <p><u>Pané fromager</u></p> <p><u>Coquillettes</u></p> <p><u>Yaourt aux fruits mixés</u></p> <p><u>Fruit</u> </p>	<p>☺ : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</p> <p> : <i>Produit local</i></p> <p>**Sauf maternels</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »