

# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS SANS VIANDE

Semaine du 09 au 13 mars 2020

LUNDI	MARDI
<p>Tarte au fromage</p> <p>Poisson poêlé au beurre</p> <p>Coquillettes</p> <p>Coulommiers**</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage (poireaux et pommes de terre)</p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit** </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Sardine à la tomate**</p> <p>Brochette de poisson pané</p> <p>Chou-fleur au fromage</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Far breton aux pruneaux</p>	<p><b>Menu Végétarien</b></p> <p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Pâtisserie</p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Surimi mayonnaise</p> <p>Brandade de poisson (pc) </p> <p>Camembert** </p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p> : <b>Produit local</b></p> <p> : <b>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</b></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 16 au 20 mars 2020

LUNDI	MARDI
<p><i>Friand au fromage**</i></p> <p><i>Pané fromager</i></p> <p><i>Jeunes carottes confites</i></p> <p><i>Fromage blanc sucré</i></p> <p><i>Fruit</i> </p>	<p><i>Salade verte**</i></p> <p><i>Spaghetti au thon façon napolitaine (pc)</i> </p> <p><i>Tartare nature</i></p> <p><i>Fruit</i> </p> <p><i>Tarte aux fruits</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Taboulé</i> </p> <p><i>Poisson poêlé</i></p> <p><i>Courgettes à la crème</i></p> <p><i>Pont l'évêque**</i></p> <p><i>Mousse au chocolat</i> </p>	<p><i>Pomelos en quartiers **</i></p> <p><i>Filet de lieu frais sauce provençale</i></p> <p><i>Pommes röstis</i></p> <p><i>Brie</i> </p> <p><i>Gâteau de semoule</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p><i>Menu Végétarien</i></p> <p><i>Concombres au yaourt</i></p> <p><i>Falafels à la sauce tomate</i></p> <p><i>Boulghour</i></p> <p><i>Compote de pommes</i></p> 	<p><i>Spaghetti façon napolitaine : pâtes, thon, compotée de tomate, fromage râpé.</i></p> <p> : <i>Produit local</i></p> <p> : <i>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</i></p> <p><b>**</b> : <i>Sauf Maternels</i></p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS SANS VIANDE

Semaine du 23 au 27 mars 2020

LUNDI	MARDI
<p>Crêpes au fromage</p> <p>Poisson en sauce</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt aux fruits mixés**</p> <p>Fruit </p>	<p>Potage aux 7 légumes</p> <p>Aiguillettes de merlu sauce crevettes</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Samos**</p> <p>Crème dessert chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Macédoine à la russe**</p> <p>Pané de blé épinards et fromage</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Quatre-quarts </p>	<p><b>Menu Végétarien</b></p> <p>Salade verte ** vinaigrette à la crème et aux herbes</p> <p>Parmentier de légumes (pc) </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Cookies vanille et aux pépites de chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tarte aux poireaux**</p> <p>Feuilleté de poisson au beurre blanc</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Edam</p> <p>Compote de pommes-fraises</p>	<p>Macédoine à la russe : Macédoine, œuf dur, thon, mayonnaise</p> <p>Parmentier de légumes : Purée de pommes de terre, carottes, haricots rouge, fèves, poivrons, oignons, tomates</p> <p> : <b>Produit local</b></p> <p> : <b>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</b></p> <p>** : <b>Sauf Maternels</b></p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS SANS VIANDE

Semaine du 30 mars au 03 avril 2020

LUNDI	MARDI
<p>Salade de maïs au thon**</p> <p>Poisson en sauce</p> <p>Semoule</p> <p>Petit moulé</p> <p>Arlequin de fruits</p>	<p><b>Menu Végétarien</b></p> <p>Tomates mozzarella</p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Compote de pommes</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade piémontaise (sans viande) ** ☰</p> <p>Omelette</p> <p>Purée de céleri ☰</p> <p>Fruit </p> <p>Crème dessert popcorn ☰</p>	<p>Salade verte </p> <p>Pizza au fromage garnie (sans viande) (pc)</p> <p>St Paulin**</p> <p>Pâtisserie</p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade Marco Polo** ☰</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Croc-lait</p> <p>Brownies</p>	<p>Salade piémontaise : Pommes de terre, tomates, poivrons, olives, cornichons, œuf dur, mayonnaise</p> <p>Salade Marco Polo : Pâtes, surimi, poivrons, mayonnaise</p> <p>Pizza au fromage garnie : Pizza + salade de pommes de terre, maïs, tomate, poivrons, échalote.</p> <p> : <b>Produit local</b></p> <p>☰ : <b>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</b></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 IDF et Ecoles Picardie**  
**Semaine du 06 au 10 avril 2020**

LUNDI	MARDI
 <p><b>Menu Végétarien</b></p> <p>Œuf dur (mayonnaise en dosette)</p> <p>Curry de lentilles (pc)</p> <p>Yaourt nature au sucre de canne**</p> <p>Fruit </p> 	<p>Salade coleslaw ☺</p> <p>Pané de blé tomates mozzarella</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Camembert**</p> <p>Riz au lait</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Tarte aux légumes</p> <p>Omelette</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Saint-Nectaire**</p> <p>Salade de fruits frais</p>	 <p><b>Menu spécial Pâques</b></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Friand au fromage**</p> <p>Beignets de calamars et sauce tartare ☺</p> <p>Fusilli ☺</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Gaufre</p>	<p>Curry de lentilles : Lentilles, carottes, petits pois, pommes de terre, oignons, persil.</p> <p> : Produit local</p> <p>☺ : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</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 13 au 17 avril 2020**

<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>
	<p><i>Betteraves vinaigrette**</i> </p> <p><i>Poisson pané</i></p> <p><i>Haricots verts persillés</i></p> <p><i>St Môret</i></p> <p><i>Compote de pommes</i> </p>
<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>
<p><i>Surimi mayonnaise</i></p> <p><i>Colin gratiné au fromage</i></p> <p><i>Frites</i></p> <p><i>Cantal**</i></p> <p><i>Mousse à la framboise</i> </p>	<p><i>Salade fermière ** (sans viande)</i></p> <p><i>Falafels en sauce</i></p> <p><i>Chou-fleur et brocolis</i></p> <p><i>Fromage frais sucré</i></p> <p><i>Fruit</i></p>
<b>VENDREDI</b>	<b>« INFORMATIONS »</b>
<p><i>Carottes râpées</i> </p> <p><i>Aiguillettes de saumon meunière</i></p> <p><i>Pommes vapeur persillées</i></p> <p><i>Emmental**</i></p> <p><i>Fruit</i> </p>	<p> : <i>Produit local</i></p> <p> : <i>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</i></p> <p><b>** Sauf Maternels</b></p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

**MENUS SANS VIANDE Ecoles IDF et Centres de Loisirs Picardie**

**Semaine du 20 au 24 avril 2020**

<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>
 <p><b>Menu Végétarien</b></p> <p>Tomates vinaigrette balsamique</p> <p>Pané fromager</p> <p>Carottes au beurre</p> <p>Banane</p> 	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Poisson en sauce</p> <p>Pommes de terre en quartiers</p> <p>Brie**</p> <p>Fruit </p>
<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>
<p>Endives au gruyère**</p> <p>Aiguillettes de poisson aux céréales</p> <p>Purée de potiron </p> <p>Fromage ovale</p> <p>Clafoutis aux poires et amandes </p>	<p>Pomelos en quartiers**</p> <p>Pané de blé tomates mozzarella</p> <p>Petit pois à la française</p> <p>Livarot</p> <p>Fruit </p>
<b> VENDREDI</b>	<b>« INFORMATIONS »</b>
<p>Concombres vinaigrette** </p> <p>Filet de lieu « frais » sauce citron vert</p> <p>Pommes röstis</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Gâteau marbré au chocolat</p>	<p> : Produit local</p> <p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</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 avril au 01 mai 2020

LUNDI	MARDI
<p>Tarte provençale **</p> <p>Croquant au fromage</p> <p>Macaroni</p> <p>Kiri</p> <p>Gâteau de semoule</p>	<p>Radis beurre**</p> <p>Filet de colin beurre blanc</p> <p>Riz</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p><b>Menu Végétarien</b></p> <p>Salade grecque ☺</p> <p>Tortilla au fromage ☺</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Tarte au flan noix de coco ☺</p> 	<p>Terrine de légumes mayonnaise**</p> <p>Boulettes de sarrasin</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Buchette</p> <p>Fruit </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
	<p>Salade grecque : Concombres, tomates, féta, olives noires et vertes.</p> <p>Tortilla au fromage : Pdt, oignons, fromage</p> <p> : <b>Produit local</b></p> <p> : <b>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</b></p> <p><b>**Sauf Maternels</b></p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »