






MENUS





Semaine du 04 au 08 septembre 2017

LUNDI	MARDI
 <p>Melon</p> <p>Spaghetti bolognaise  (pc)</p> <p>Petit suisse sucré </p> <p>Muffin aux pépites de chocolat</p> 	<p>Feuilleté hot dog *</p> <p>Salade Coleslaw</p> <p>Grignotine de porc*</p> <p>Escalope de poulet</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Courgettes bicolores</p> <p>Buchette</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit</p> <p>Crème dessert vanille</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pastèque</p> <p>Tarte aux fromages</p> <p>Sauté de poulet au gingembre et citron vert</p> <p>Tourte jurassienne*</p> <p>Gratin de poireaux et pommes de terre</p> <p>Salade mixte</p> <p><u>Rouy</u></p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Fruit</p> <p>Gâteau nantais « maison »</p>	<p>Duo de choux</p> <p>Salade verte</p> <p>Couscous (boulettes, merguez) (pc)</p> <p>Sauté d'agneau aux raisins</p> <p>Légumes de couscous</p> <p>Semoule</p> <p>Coulommiers</p> <p><u>Kiri</u></p> <p><u>Fruit</u> </p> <p>Arlequin de fruits</p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p>Pamplemousse en quartiers</p> <p>Salade brésilienne</p> <p>Marmite de poissons</p> <p>Aiguillettes de filet de colin aux céréales</p> <p>Riz aux petits légumes</p> <p>Beignets de salsifis</p> <p><u>Yaourt aux fruits mixés</u></p> <p>Rondelé nature</p> <p><u>Fruit</u></p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p><u>Salade brésilienne</u> : Cœurs de palmiers, tomates, maïs.</p> <p>VBF : Viande Bovine Française</p> <p>*Plat contenant du porc</p> <p><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes aux recommandations</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

MENUS





Semaine du 11 au 15 septembre 2017

LUNDI	MARDI
<p><i>Salade du Nord</i> <i>Salade verte et chèvre chaud</i></p> <p><i>Sauté de veau marengo</i></p> <p><i>Paleron de bœuf sauce piquante</i> </p> <p><i>Printanière de légumes</i> <i>Chou-fleur persillé</i></p> <p><u>Yaourt sucré</u>  <i>Croc'lait</i> <u>Fruit</u> <i>Compote de poires</i></p>	<p><i>Terrine de légumes mayonnaise</i> <i>Pastèque</i></p> <p><i>Hachis Parmentier (pc)</i> </p> <p><i>Sauté de lapin sauce chasseur</i> <i>Purée</i> <i>Mitonnée de légumes</i></p> <p><i>Tome noire</i> <u>St Moret</u> <i>Fruit</i> <u>Croisillons aux abricots</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Concombres aux fines herbes</i> <i>Salade exotique</i></p> <p><i>Rôti de dinde charcutier</i> <i>Croque-Monsieur* et salade verte (pc)</i> <i>Gratin de légumes verts</i> <i>Macaroni à la tomate fraîche</i></p> <p><i>Saint-Nectaire</i> <u>Petit suisse aromatisé</u> <u>Fruit</u> <i>Mousse au chocolat « maison »</i></p>	<p><i>Œuf dur sauce tartare</i> </p> <p><i>Saucisson sec*</i></p> <p><i>Cordon bleu</i> <i>Burger de veau sauce forestière</i> <i>Gratin d'épinards</i> <i>Petits pois à la française</i></p> <p><i>Emmental</i> <u>Vache qui rit</u> <i>Fruit</i> <u>Crème dessert pistache</u></p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p><i>Cèleri rémoulade</i> <i>Tomates vinaigrette</i></p> <p><i>Thon aux petits légumes</i> <i>Nuggets de poisson et ketchup</i> <i>Haricots beurre persillés</i> <i>Julienne de légumes</i></p> <p><i>Brie</i> <u>Fromage frais aromatisé</u> <u>Fruit IDF</u> <i>Quatre-quarts</i></p>	<p><u>Salade du Nord</u> : Pdt, haricots verts, carottes, maïs, vinaigrette.</p> <p><u>Mitonnée de légumes</u> : Carottes, chou-fleur, haricots plats</p> <p><u>Salade exotique</u> : Chou blanc, carottes râpées, germe de soja, maïs.</p> <p>VBF : Viande Bovine Française *Plat contenant du porc <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes aux recommandations.</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

MENUS



Semaine du 18 au 22 septembre 2017

LUNDI	MARDI
<p><i>Melon</i> <i>Pomelos</i></p> <p><i>Escalope viennoise</i> <i>Rôti de dinde forestier</i> <i>Pommes noisettes</i> <i>Farfalle au gruyère</i></p> <p><u>Yaourt aux fruits</u> <i>Babybel</i> <i>Fruit</i>  <i>Crème praliné</i></p>	<p><i>Salade Athéna</i> <i>Potage sept légumes</i></p> <p><i>Steack haché de colin sauce provençale</i> <i>Colin gratiné au fromage</i> <i>Semoule au beurre</i> <i>Ratatouille et pommes vapeur</i></p> <p><i>Tome blanche</i> <u>Fromage frais aux fruits</u> <i>Fruit</i> <u>Eclair au chocolat</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Tarte aux poireaux</i> <i>Marbré de saumon sauce nordique</i></p> <p><i>Endives au jambon * (pc)</i> <i>Merguez grillées</i> <i>Röstis de légumes</i> <i>Endives caramélisées</i></p> <p><u>Saint-Paulin</u> <i>Kiri</i> <i>Fruit</i> <u>Clafoutis tutti frutti « maison »</u></p>	<p><i>Salade laitue</i> <i>Maquereaux à la moutarde</i></p> <p><i>Paella *(pc)</i> <i>Sauté de bœuf au paprika</i>  <i>Riz safrané</i> <i>Macédoine de légumes</i></p> <p><u>Edam</u> <i>Tartare nature</i> <u>Fruit</u> <i>Compote de pommes</i> </p>
VENDREDI	<p>« <u>INFORMATIONS</u> »</p> <p><u>Salade fraîcheur</u> : Radis, carottes, céleri</p> <p><u>Salade Athéna</u> : Concombres, tomates, fêta, olives noires oignons rouges.</p> <p>VBF : Viande Bovine Française *Plat contenant du porc <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes aux recommandations.</p>
<p><i>Pastèque</i> <i>Salade fraîcheur</i></p> <p><i>Raviolis gratinés au fromage</i>  (pc) <i>Escalope de poulet grillée</i> <i>Duo de courgettes persillées</i> <i>Gratin d'aubergines et pommes de terre</i></p> <p><u>Pyrénees</u> <i>Yaourt aromatisé</i> <u>Fruit</u> <i>Liégeois vanille</i></p>	

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

MENUS

Semaine du 25 au 29 septembre 2017

LUNDI	MARDI
<p><i>Radis beurre</i> <i>Tomate et maïs</i></p> <p><i>Sauté de dinde à l'estragon</i> <i>Cassoulet * (pc)</i> <i>Cocos mijotés</i> <i>Boullgour au beurre</i></p> <p><u><i>Camembert</i></u>  <i>Faisselle au miel</i> <i>Fruit</i> <u><i>Crème dessert chocolat</i></u></p>	<p><i>Macédoine Marco Polo</i> <i>Taboulé au thon</i></p> <p><i>Rôti de bœuf sauce niçoise</i>  <i>Rissollette de veau</i> <i>Printanière de légumes</i> <i>Gratin d'épinards</i></p> <p><i>Gouda</i> <u><i>Chanteneige</i></u> <i>Fruit</i> <u><i>Madeleine pure beurre</i></u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Salade vigneronne *</i> <i>Sardines beurre</i></p> <p><i>Omelette piperade</i> <i>Gigot d'agneau au thym</i> <i>Flageolets</i> <i>Pommes sautées</i></p> <p><u><i>Cantal</i></u> <i>Société crème</i> <i>Fruit</i> <u><i>Mousse noix de coco « maison »</i></u></p>	<p><i>Concombres à la crème</i> <i>Chou rouge aux pommes</i></p> <p><i>Petit salé aux lentilles * (pc)</i> <i>Rissollette de veau</i> <i>Lentilles</i> <i>Chou-fleur et brocolis</i></p> <p><i>Rondelé nature</i> <u><i>Fromage ovale</i></u> <i>Fruit</i> <u><i>Glace</i></u></p>
VENDREDI	<p style="text-align: center;">« <u>INFORMATIONS</u> »</p> <p><u><i>Macédoine Marco Polo</i></u> : Macédoine, surimi, estragon, citron, mayonnaise. <u><i>Salade vigneronne</i></u> : Céleri, saucisse de Francfort, raisins secs, mayonnaise.</p> <p><i>VBF : Viande Bovine Française</i> <i>*Plat contenant du porc</i> <i>En souligné : Les préconisations conformes aux recommandations.</i></p>
<p><i>Salade verte aux croutons</i> <i>Œuf dur mayonnaise</i></p> <p><i>Hoki poêlé au beurre</i> <i>Brandade de poisson « maison » (pc)</i> <i>Purée</i> <i>Duo de carottes</i></p> <p><i>Mimolette</i> <u><i>Petit suisse nature</i></u> <u><i>Fruit</i></u>  <i>Riz au lait</i></p>	



« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine 02 au 06 octobre 2017

LUNDI	MARDI
<p><i>Betteraves à l'échalote</i> <i>Tomates vinaigrette</i></p> <p><i>Palette de porc à la diable*</i> <i>Cuisse de poulet rôti</i> <i>Coquillettes au beurre</i> <i>Frites</i></p> <p><u>Tome noire</u> <u>Yaourt aux fruits</u> <u>Fruit</u> <u>Crème pistache</u></p>	<p><i>Salade de riz à la niçoise</i> <i>Crêpe au fromage</i></p> <p><i>Paupiette de dinde aux champignons</i> <i>Chipolatas aux herbes * « porc Francilin »</i> <i>Jardinière de légumes</i> <i>Gratin de courgettes</i></p> <p><i>Buchette</i>  <u>Saint-Bricet</u> <u>Fruit</u> <i>Ananas au sirop</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Tarte méditerranéenne</i> <i>Feuilleté poulet et crème de poireaux</i></p> <p><i>Médailon de merlu sauce beurre blanc</i> <i>Tortillas aux oignons</i> <i>Jeunes carottes confites</i> <i>Gratin de chou-fleur</i></p> <p><u>Brie IDF</u> <i>Vache qui rit</i> <u>Fruit</u> <i>Marbré aux pépites de chocolat « maison »</i></p>	<p><i>Pastèque</i> <i>Salade verte</i></p> <p><i>Lasagnes bolognaise (pc)</i>  <i>Gratin de penne au jambon de dinde et parmesan (pc)</i></p> <p><u>Cœur des Dames</u> <i>Yaourt sucré</i> <i>Fruit</i>  <u>Flan chocolat</u></p>
VENDREDI	<p>« <u>INFORMATIONS</u> »</p> <p><i>Gratin de légumes du jardin : carottes, haricots plats et poireaux</i></p> <p><i>Salade de riz à la niçoise : riz, poivrons, tomates, olives, oignon</i></p> <p>VBF : Viande Bovine Française *Plat contenant du porc <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes aux recommandations.</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

Semaine du goût

Du 09 au 13 octobre 2017






armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité


MENUS

Semaine du 16 au 20 octobre 2017

LUNDI	MARDI
<p><i>Pomelos</i> <i>Potage poireaux et pommes de terre</i></p> <p><i>Boulettes de bœuf au curry</i> <i>Wings de poulet barbecue</i> <i>Pommes en Quartiers</i> <i>Riz pilaf</i></p> <p><u>Coulommiers</u> <i>Brebis crème</i> <i>Fruit</i> <u>Poire au sirop</u></p>	<p><i>Chou rouge aux raisins secs</i> <i>Tomate antiboise</i></p> <p><i>Quenelles de brochet sauce Nantua</i> <i>Filet de colin mariné à la provençale</i> <i>Fusilli à la primavera</i> <i>Pommes sautées</i></p> <p><i>Vache Picon</i> <u>Yaourt sucré</u>  <u>Fruit</u> <i>Pâtisserie</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Terrine de légumes mayonnaise</i> <i>Endives et betteraves à la crème citronnée</i></p> <p><i>Bœuf bourguignon (pc)</i>  <i>Normandin de veau sauce aux oignons</i> <i>Ebly</i> <i>Pommes vapeur</i></p> <p><u>Rouy</u> <i>Cantadou</i> <u>Fruit</u> <i>Crème spéculoos « maison »</i></p>	<p><i>Tarte aux fromages</i> <i>Accras de poissons</i></p> <p><i>Rôti de porc sauce basquaise *</i> <i>Emincé de poulet à l'orientale</i> <i>Haricots verts persillés</i> <i>Légumes du pot</i></p> <p><u>Buche de Pilat</u> <i>Saint-Bricet</i> <i>Fruit</i> <u>Crème dessert vanille</u></p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p><i>Tarte tomate-chèvre</i> <i>Salade surprise</i></p> <p><i>Choucroute * (pc)</i> <i>Sauté de lapin sauce chasseur</i> <i>Courgettes sautées</i> <i>Beignets de brocolis</i></p> <p><u>Cheddar</u> <i>Petit suisse aux fruits</i> <u>Fruit</u>  <i>Liégeois pommes-châtaignes</i></p>	<p><u>Salade surprise</u> : Pâtes, tomates, maïs, mayonnaise.</p> <p><u>Légumes du pot</u> : Carottes, navets, pommes de terre</p> <p><u>Fusilli à la primavera</u> : Pâtes, julienne de légumes sautées</p> <p>VBF : Viande Bovine Française *Plat contenant du porc En souligné : Les préconisations conformes aux recommandations.</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »



MENUS CENTRES DE LOISIRS Semaine du 23 au 27 octobre 2017

LUNDI	MARDI
<p>Pizza aux fromages Salade de pommes de terre au thon</p> <p>Carbonade flamande  Rôti de veau aux olives Julienne de légumes Duo de carottes</p> <p>Croc'lait Fromage frais aux fruits Fruit Mousse au chocolat</p>	<p>Salade baltique Pâté en croûte de volaille</p> <p>Nuggets de poulet Blanc de dinde sauce américaine Gratin de ratatouille Poêlée Victoria</p> <p>Rondelé au bleu <u>Yaourt aux fruits mixés</u> Fruit <u>Galette bretonne</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade bretonne Salade verte aux noix</p> <p>Omelette au fromage Crépinette au jus * Ebly au beurre Gratin dauphinois</p> <p>Vache qui rit <u>Maroilles</u> Fruit <u>Tarte au flan noix de coco « maison »</u></p>	<p>Salade de radis et abricots secs Potage tomate</p> <p>Yassa de poulet (pc) Fricadelle au bœuf sauce piquante Riz Haricots rouges mijotés</p> <p><u>Emmental</u> Samos Fruit <u>Compote de rhubarbe</u></p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p>Quiche Lorraine* Œuf dur mayonnaise</p> <p>Feuilleté de poisson beurre blanc Aiguillettes de merlu façon thaï Epinards à la crème Haricots beurre</p> <p>Fromage blanc sucré <u>Boursin ail et fines herbes</u> Fruit <u>Crème dessert caramel</u></p>	<p><u>Salade bretonne</u> : Chou-fleur, concombre, tomates, oignons <u>Salade Baltique</u> : Macédoine, surimi, crevettes, œuf dur, olives noires, mayonnaise <u>Poêlée Victoria</u> : Carottes, haricots plats, petits pois, ananas <u>Yassa de poulet</u> : Poulet, riz, oignons, citron vert, moutarde</p> <p>VBF : Viande Bovine Française *Plat contenant du porc <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes aux recommandations.</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

MENUS CENTRES DE LOISIRS

Semaine du 30 octobre au 03 novembre 2017

LUNDI	MARDI
<p><i>Tomates vinaigrette</i> <i>Potage velouté d'asperges</i></p> <p><i>Sauté de dinde aux légumes</i> <i>Petit salé aux lentilles* (pc)</i> <i>Lentilles</i> <i>Gnocchi</i></p> <p><u>Coulommiers</u> <i>Yaourt aromatisé</i> <i>Fruit</i> <i>Crème dessert vanille</i></p>	<p><i>Terrine de poisson sauce cocktail</i> <i>Salade de quinoa</i></p> <p><i>Bœuf aux carottes (pc)</i>  <i>Sauté de veau marenco</i> <i>Jardinière de légumes</i> <i>Purée de courgettes</i></p> <p><u>Cœur des Dames</u> <i>Fromage frais sucré</i> <u>Fruit</u> <i>Donuts</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Concombres au yaourt</i> <i>Maquereaux à la tomate</i></p> <p><i>Escalope viennoise</i> <i>Rôti de dinde</i> <i>Röstis aux légumes</i> <i>Beignets de chou-fleur</i></p> <p><u>Brie</u> <i>Chantailou</i> <u>Fruit</u> <i>Gâteau de semoule</i></p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p><i>Salade de risoni à l'arrabiata</i> <i>Saucisson à l'ail *</i></p> <p><i>Lieu frais au beurre citronné (pêche française)</i> <i>Aiguillettes de saumon pané</i> <i>Gratin de légumes</i> <i>Petits pois carottes</i></p> <p><i>Chanteneige</i> <u>Yaourt sucré</u> <i>Fruit</i> <u>Flan nappé caramel</u></p>	<p><u>Salade de quinoa</u> : Quinoa, radis, surimi</p> <p><u>Salade de risoni à l'arrabiata</u> ; Pâtes risoni, thon, poivrons, tomates, oignons rouges.</p> <p>VBF : Viande Bovine Française *Plat contenant du porc <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes aux recommandations</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »