

# ARMOR CUISINE BOBIGNY

## REPAS LE MESNIL AMELOT

lundi 05 mars 2018	
Endives au gruyère Tomate	
Blanc poulet velouté de tomate	
Pommes de terre au four	
Camembert Fromage fouetté Compote de pommes Fruit	

mardi 06 mars 2018	
Carottes râpées-vinaigrette agrumes Salade athena	
Lieu et encornets à l'américaine	
Coquillettes au beurre	
Buche du Pilat Yaourt sucré Fruit BIO Liégeois chocolat	

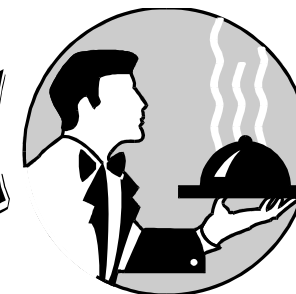
mercredi 07 mars 2018	
Pamplemousse Salade d'artichaut a l'italienne	
Sauté d'agneau au serpolet	
Haricots blancs mijotes	
Cheddar	
Mousse à la noix de coco maison	

jeudi 08 mars 2018	
Maquereau à la tomate Salade surprise	
Roti de porc braisé*	
Gratin de ratatouille	
Cantal Vache picon Clafoutis aux cerises	

vendredi 09 mars 2018	
Salami*	
Chipolatas aux herbes *	
Haricots verts persillés	
Fromage ovale Petits suisses aux fruits bio Fruit	



# ARMOR CUISINE



*Traiteur pour collectivités*

2 à 12, Rue Lavoisier - 93000 BOBIGNY

☎ 01 48 10 10 80 - Fax : 01 48 91 97 81

e-mail : [contact@armorcuisine.com](mailto:contact@armorcuisine.com)

Agrément sanitaire : F 93. 008. 008 CE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

# ARMOR CUISINE BOBIGNY

## REPAS LE MESNIL AMELOT

<b>lundi 12 mars 2018</b> Potage à la tomate  Rôti de veau forestier  Jeunes carottes confites  Coulommiers Fromage blanc sucré Flan nappé caramel Fruit	<b>mardi 13 mars 2018</b> Concombre BIO au yaourt Salade verte  Spaghetti façon napolitaine (pc)  Buchette Yaourt aromatisé Eclair au chocolat	<b>mercredi 14 mars 2018</b> salade de thon et pommes de terre Terrine de légumes sauce aurore  Bouchée à la reine "maison"  Riz  Kiri Petits suisses Fruit	<b>jeudi 15 mars 2018</b> Oeuf dur mayonnaise Taboulé  Cuisse de poulet rôtie  Beignets de chou fleur  Pont l'évêque Yaourt sucré Banane Crème vanille	<b>vendredi 16 mars 2018</b> Pâté de campagne * Pomelos en quartier  Filet de lieu frais a la provencale  Rosties aux légumes  Chantailou Pointe de brie Muffin vanille-pépites de chocolat
--	--	---	---	---



# ARMOR CUISINE



*Traiteur pour collectivités*

2 à 12, Rue Lavoisier - 93000 BOBIGNY

☎ 01 48 10 10 80 - Fax : 01 48 91 97 81

e-mail : [contact@armorcuisine.com](mailto:contact@armorcuisine.com)

Agrément sanitaire : F 93. 008. 008 CE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

# ARMOR CUISINE BOBIGNY

## REPAS LE MESNIL AMELOT

lundi 19 mars 2018
Carottes cuites à la marocaine Radis beurre
Petit sale aux lentilles bio (pc)*
Mimolette Yaourt aux fruits Fruit Oreillons d'abricots au sirop

mardi 20 mars 2018
Duo de choux vinaigrette Tomate
Aiguillettes de merlu à l'aneth
Purée
Coulommiers Samos Fruit Moelleux aux pommes et caramel

mercredi 21 mars 2018
Macédoine à la russe
Boeuf tomate et aubergines (pc)
Tomme blanche Vache qui rit Mousse au chocolat maison

jeudi 22 mars 2018
Repas du printemps

vendredi 23 mars 2018
Endives aux poires Tomate et maïs BIO
Boulettes de boeuf
Petits pois carottes
Boursin Edam Flan nappé caramel Fruit



# ARMOR CUISINE



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

*Traiteur pour collectivités*  
2 à 12, Rue Lavoisier - 93000 BOBIGNY  
☎ 01 48 10 10 80 - Fax : 01 48 91 97 81  
e-mail : [contact@armorcuisine.com](mailto:contact@armorcuisine.com)  
Agrément sanitaire : F 93. 008. 008 CE

# ARMOR CUISINE BOBIGNY

## REPAS LE MESNIL AMELOT

lundi 26 mars 2018	
Potage poireaux pommes de terre	
Cassoulet (pc)*	
Croc' lait Yaourt sucré Crème chocolat Fruit	
mardi 27 mars 2018	
Betteraves vinaigrette Terrine de légumes mayonnaise	
Sauté de veau marengo	
Mijoté de légumes	
Petits suisses sucrés Rouy Gateau de semoule	
mercredi 28 mars 2018	
Saucisson à l'ail *	
Crepe thon et fromage maison (pc)	
Rondelé ail Garonne- fines herbes Yaourt à la vanille Quatre quart "Maison"	
jeudi 29 mars 2018	
Salade croquante Salade verte	
Gratin pommes de terre paysanne (pc)	
Pavé demi sel Saint Paulin Fruit Pâtisserie	
vendredi 30 mars 2018	
Salade Marco Polo	
Poisson meunière citron	
Epinards à la crème	
Gouda Samos Compote de pommes BIO Fruit	



# ARMOR CUISINE



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

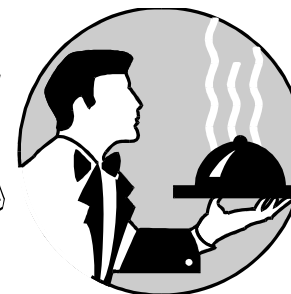
*Traiteur pour collectivités*  
2 à 12, Rue Lavoisier - 93000 BOBIGNY  
☎ 01 48 10 10 80 - Fax : 01 48 91 97 81  
e-mail : [contact@armorcuisine.com](mailto:contact@armorcuisine.com)  
Agrément sanitaire : F 93. 008. 008 CE

ARMOR CUISINE BOBIGNY

REPAS LE MESNIL AMELOT



ARMOR CUISINE



lundi 02 avril 2018

mardi 03 avril 2018

Tomate

Escalope de poulet pané

Pommes noisettes

Yaourt sucré

Fruit BIO

mercredi 04 avril 2018

Carottes râpées

Gratin crozets jambon de dinde (pc)

Fromage frais aux fruits

Saint Nectaire

Mousse à la framboise maison

jeudi 05 avril 2018

REPAS DE PAQUES

vendredi 06 avril 2018

Friand au fromage

Marmite de poisson

Gratin poireaux et pommes de terre

Yaourt à boire

Banane

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

*Traiteur pour collectivités*

2 à 12, Rue Lavoisier - 93000 BOBIGNY

☎ 01 48 10 10 80 - Fax : 01 48 91 97 81

e-mail : [contact@armorcuisine.com](mailto:contact@armorcuisine.com)

Agrément sanitaire : F 93. 008. 008 CE

# ARMOR CUISINE BOBIGNY

## REPAS LE MESNIL AMELOT

lundi 09 avril 2018	
Betteraves vinaigrette Haricots verts en salade	
Jambon cornichons *	
mardi 10 avril 2018	
Salade coleslaw Terrine de maquereau aux aromates	
Coquillettes	Aiguillettes de saumon meunière
Chanteneige Edam Arlequin de fruits	Gnocchis
	Rondelé au bleu Yaourt aromatisé Fruit Liégeois vanille
mercredi 11 avril 2018	
	Pâté de foie *
	Pané fromager
	Duo de fleurette
	Cantal St moret Tarte flan maison
jeudi 12 avril 2018	
	Salade verte et chevre chaud
	Couscous boulettes merguez (PC )
	Glace
vendredi 13 avril 2018	
	Macédoine vinaigrette Salade fermière
	Beignets de poisson au ketchup
	Haricots verts BIO
	Carré de l'est Fromage frais sucré Compote biscuitée Fruit



# ARMOR CUISINE



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

*Traiteur pour collectivités*  
2 à 12, Rue Lavoisier - 93000 BOBIGNY  
☎ 01 48 10 10 80 - Fax : 01 48 91 97 81  
e-mail : [contact@armorcuisine.com](mailto:contact@armorcuisine.com)  
Agrément sanitaire : F 93. 008. 008 CE

# ARMOR CUISINE BOBIGNY

## REPAS LE MESNIL AMELOT

<b>lundi 16 avril 2018</b> Sardine beurre  Rissollette de veau  Haricots plats et tomates  Boursin Faisselle Ananas au sirop Fruit	<b>mardi 17 avril 2018</b> Salade auvergnate Tomate  Steak haché  Frites  Petit filou Yaourt sucré Fruit Mousse au chocolat	<b>mercredi 18 avril 2018</b> Saucisson sec*  Crêpinette braisée *  Riz pilaf  Fromage ovale Vache picon Financier aux fruits rouges maison	<b>jeudi 19 avril 2018</b> Pate de tête vinaigrette* Samoussa aux légumes  Roti de dinde aux herbes  Petits pois à la française  Livarot Petits suisses sucrés Crème dessert caramel Fruit	<b>vendredi 20 avril 2018</b> Concombre à la crème Salade du Puy  Filet de lieu frais sce citron vert  Duo de courgettes  Camembert Fromage frais aux fruits Gâteau marbré au chocolat
--	--	--	---	--



# ARMOR CUISINE



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

*Traiteur pour collectivités*  
2 à 12, Rue Lavoisier - 93000 BOBIGNY  
☎ 01 48 10 10 80 - Fax : 01 48 91 97 81  
e-mail : [contact@armorcuisine.com](mailto:contact@armorcuisine.com)  
Agrément sanitaire : F 93. 008. 008 CE

# ARMOR CUISINE BOBIGNY

## REPAS LE MESNIL AMELOT

lundi 23 avril 2018	
Tarte aux légumes	
Rôti de porc *	
Farfalle	
Yaourt aromatisé	
cafe liegeois Fruit	
mardi 24 avril 2018	
Salade comtoise	
Lasagnes au saumon (pc)	
Petits suisses Samos Pâtisserie	
mercredi 25 avril 2018	
Salade Grecque	
Merguez grillées	
Gratin de ratatouille	
Tomme noire	
Beignet au chocolat	
jeudi 26 avril 2018	
Salade Strasbourgeoise *	
Sauté d'agneau aux abricots secs	
Poêlée forestière	
Fromage frais aromatisé	
Fruit Pêches au sirop	
vendredi 27 avril 2018	
Carottes râpées	
Sauté de dinde au jus	
Flageolets	
Coeur des dames	
Flan nappé caramel	



# ARMOR CUISINE



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

*Traiteur pour collectivités*  
2 à 12, Rue Lavoisier - 93000 BOBIGNY  
☎ 01 48 10 10 80 - Fax : 01 48 91 97 81  
e-mail : [contact@armorcuisine.com](mailto:contact@armorcuisine.com)  
Agrément sanitaire : F 93. 008. 008 CE



ARMOR CUISINE BOBIGNY

REPAS LE MESNIL AMELOT

lundi 30 avril 2018				
Melon				
Aiguillettes poulet à la bourgeoise	mardi 01 mai 2018			
Macaroni				
St bricet Yaourt aromatisé Compote de pommes Fruit		mercredi 02 mai 2018		
		Assiette de crudités		
		Rôti de boeuf au jus		
		Semoule au beurre	jeudi 03 mai 2018	
		Petits suisses	Chou rouge aux pommes granny Terrine de saumon sce cocktail	
		Rondelé aux noix	Sauté de veau aux champignons	vendredi 04 mai 2018
		Ile flottante crème anglaise	Pommes vapeur	Feuilleté hot dog*
			Babybel Brebicrème Fruit Pâtisserie	Tranche de surimi mayonnaise
				Filet de colin beurre blanc
				Petits pois carottes
				Chanteneige Petits suisses aux fruits bio Fruit Riz au lait



ARMOR CUISINE



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Traiteur pour collectivités  
2 à 12, Rue Lavoisier - 93000 BOBIGNY  
☎ 01 48 10 10 80 - Fax : 01 48 91 97 81  
e-mail : contact@armorcuisine.com  
Agrément sanitaire : F 93. 008. 008 CE