lundi 04 novembre 2019 oeuf dur mayonnaise

Sauté de veau aux olives

Coquillettes

Yaourt aux fruits mixés

Fruit

mardi 05 novembre 2019

Salade de coeurs de palmier Salade de riz

Filet de colin meunière et citron

Pommes vapeur

Emmental Fromage frais aux fruits Crème dessert caramel Fruit



mercredi 06 novembre 2019

Endives aux poires Salade vendéenne

Steak haché

Frites

Coeur des dames

Tarte flan maison

jeudi 07 novembre 2019

Tarte aux trois fromages

Boulettes de boeuf façon kefta

Petits pois carottes

Camembert bio Petit moulé Arlequin de fruits Banane vendredi 08 novembre 2019

Accras de poisson Saucisson sec*

Paupiette de veau à la provençale

Purée de carottes

Fromage blanc Petit Louis Raisin Riz au lait

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

ARMOR CUISINE BOBIGNY

REPAS LE MESNIL AMELOT

Betteraves maïs

Samos

lundi 11 novembre 2019 mardi 12 novembre 2019 Lasagnes bolognaise (PC) Compote de pommes BIO



mercredi 13 novembre 2019

Mais au thon Salade de pois chiches

Omelette basquaise

Pommes noisettes

Cantal Faisselle Fruit Mousse au chocolat jeudi 14 novembre 2019 Croustillant au fromage Salade verte

Veggy burger multicéréales

Purée de patate douce

Yaourt fermier bio

Muesli

vendredi 15 novembre 2019

Celeri rémoulade Pomelos en quartier

Nuggets de poisson au ketchup

Haricots verts

Camembert Cantadou Fruit

Traiteur pour collectivités

2 à 12, Rue Lavoisier - 93000 BOBIGNY

a 01 48 10 10 80 - **Fax**: 01 48 91 97 81

e-mail: contact@armorcuisine.com Agrément sanitaire : F 93. 008. 008 CE

lundi 18 novembre 2019 Potage velouté d'asperge

Sauté de lapin à la cocotte

Farfalle

Fromage frais sucré

Flan nappé caramel

mardi 19 novembre 2019

Carottes rapées à la ciboulette BIO Salade verte aux croutons

Moules marinières

Frites

Carré de l'est Fromage fouetté Ile flottante crème anglaise Raisin blanc



mercredi 20 novembre 2019

Pâté de campagne * Salade de pâtes

Rôti de dinde à la crème

Mijoté de légumes

Bleu Chanteneige

Gateau noix et pépites choco "maison"

jeudi 21 novembre 2019

Pizza

boulettes de boeuf sauce tomate

Carottes au jus

Kiri Petits suisses Banane Gâteau de semoule vendredi 22 novembre 2019

Salade de légumes à l'Italienne Tomate vinaigrette

Filet de lieu frais a la provencale

Semoule

Coulommiers Yaourt sucré BIO Fruit Mousse au chocolat

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

 $Menus \ susceptibles \ de \ variations \ sous \ r\'eserve \ des \ approvisionnements$

lundi 25 novembre 2019

Betteraves au cumin Radis beurre

Sauté d'agneau marengo

Macaroni

Petits suisses sucrés Rondelé au sel de guerande Compote biscuitée Fruit mardi 26 novembre 2019

Oeuf dur bio mayonnaise

Bouchées de riz façon thaï

Lentilles vertes du puy

Buchette

Tarte normande



mercredi 27 novembre 2019

Paté en croûte de volaille Sardine à la tomate

Poulet rôti

Pommes röstis

Pont l'évêque Yaourt aromatisé Mousse à la noix de coco maison jeudi 28 novembre 2019

Salade croquante Salade verte

Couscous boulettes merguez (PC)

vendredi 29 novembre 2019

Tarte à la du barry

Steak haché cabillaud à la bordelaise

Mimolette Tartare ail et fines herbes Fruit BIO

Purée de potimarron

Fromage frais aromatisé Fromage ovale Banane Flan nappé caramel

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

ARMOR CUISINE BOBIGNY

REPAS LE MESNIL AMELOT

lundi 02 décembre 2019

Potage à la tomate

Blanquette de veau

Riz

Coulommiers
Petits suisses aux fruits
Crème vanille
Fruit

mardi 03 décembre 2019

Quiche*

Saucisse fumée *

mercredi 04 décembre 2019 Endives au bleu

Madécoine de légumes vinaigrette et asperges

Cocos mijotés

St bricet Yaourt à boire Fruit BIO Panettone Cassolette de poissons

Haricots beurre

Edam Yaourt aux fruits mixés Ananas Far breton maison jeudi 05 décembre 2019 Crêpe au fromage

Rôti de dinde sauce chasseur

Chou-fleur au fromage

Rouy Samos Banane Compote de poires vendredi 06 décembre 2019

Salade radis et abricots secs Tranche de surimi mayonnaise

Steak haché thon aux petits légumes

Gratin de poireaux

Camembert Yaourt aromatisé Fruit Liégeois chocolat

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

lundi 09 décembre 2019

Pamplemousse Tomate vinaigrette

Pilons de poulet mariné rôti

flageolets et carottes

Buchette Tartare nature Arlequin de fruits mardi 10 décembre 2019

Salade baltique Salade fleurette mimosa

Poisson pané sauce tartare

Frites

Fromage frais aromatisé BIO Petit moulé Crème dessert praliné Fruit



mercredi 11 décembre 2019

Marbré de saumon sauce safranée Salade de montagne

Rôti de veau aux herbes

Semoule

Cheddar Yaourt nature Fruit Mousse au chocolat maison jeudi 12 décembre 2019

Concombre a la creme bio

Lasagnes végétarienne (pc)

----- (p -)

Rondelé au sel de guerande

Muffins

vendredi 13 décembre 2019

Tarte tomate chèvre

Grignotine de porc sauce moutarde*

Haricots verts

Carré de l'est Yaourt nature bio Fruit Gaufre liegoise

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

lundi 16 décembre 2019
Feuilleté hot dog*
Pommes de terre au thon
Sauté de veau gremolata

Petits pois à l'étouffée*

Coulommiers Fromage frais aromatisé Fruit mardi 17 décembre 2019

Potage poireaux pommes de terre

Boulettes d'agneau à l'indienne

Macaroni

Petits suisses bio Pont l'évêque Banane sauce chocolat Fruit



mercredi 18 décembre 2019 Pomelos en guartier

Radis beurre

Escalope de volaille aux champignons

Riz

Saint Nectaire Vache qui rit Compote de poires Gâteau basque jeudi 19 décembre 2019

REPAS DE NOEL

vendredi 20 décembre 2019 Celeri rémoulade Salade verte bio aux croutons

Pave de poisson mariné à l'huile d'olive

Epinards à la crème

Chanteneige Pointe de brie Fruit Quatre quart

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

lundi 23 décembre 2019 Tarte méditerranéenne

sauté de veau à l'ancienne

Duo de carottes persillées

Boursin Tomme blanche Compote de pommes Crème chocolat mardi 24 décembre 2019

Potage

Potée auvergnate (pc)*

Coeur des dames Kiri Croisillon aux pommes Fruit



mercredi 25 décembre 2019

jeudi 26 décembre 2019

Salade alsacienne* Salade arlequin

Galopin de veau aux herbes

Poêlée de légumes forestière

Rondelé nature Yaourt aromatisé Ananas au sirop Fruit vendredi 27 décembre 2019

Salade coleslaw Sardine beurre

Roti de dinde à la tomate

Pommes vapeur

Fraidou Petits suisses sucrés Flan vanille Fruit

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

lundi 30 décembre 2019 Mortadelle pure volaille Radis beurre Rôti de porc au thym* mardi 31 décembre 2019 Salade verte Chou fleur au beurre mercredi 01 janvier 2020 Cheeseburger Tomme noire Yaourt aux fruits mixés Frites jeudi 02 janvier 2020 Fruit Liégeois vanille Yaourt à boire vendredi 03 janvier 2020 REPAS DU NOUVEL AN Donuts Salade surprise Tranche de surimi mayonnaise Colin poêlé au beurre Printanière de légumes Buchette

Traiteur pour collectivités

Yaourt sucré Banane

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

