

ARMOR CUISINE BOBIGNY

REPAS LE MESNIL AMELOT

lundi 04 janvier 2021
Potage potiron
Pot au feu (pc)
Coulommiers Yaourt aromatisé BIO Ananas au sirop Fruit

mardi 05 janvier 2021
Salade de montagne
Tomates farcies veggi's
Riz
Mousse au chocolat

mercredi 06 janvier 2021
Carottes rapées locales à l'orange Sardine beurre
Sauté de veau marengo
Semoule
Cantal Samos Compote pommes poires Fruit BIO

jeudi 07 janvier 2021
Salade verte vinaigrette balsamique
Parmentier de canard (pc)
Galette des rois

vendredi 08 janvier 2021
Oeuf dur mayonnaise Saucisson à l'ail *
Blanquette pêcheur aux fruits de mer
Beignets de chou fleur
Petits suisses aux fruits Tomme noire Flan vanille Fruit local



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

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

ARMOR CUISINE BOBIGNY

REPAS LE MESNIL AMELOT

lundi 11 janvier 2021
Accras de poisson Riz à la mexicaine
Sauté de boeuf aux carottes (pc)
Boursin Yaourt aux fruits mixés Compote de pommes Fruit

mardi 12 janvier 2021
Potage à la tomate
Rôti de porc au thym*
Spaghetti
Cantafrais Emmental Eclair au chocolat

mercredi 13 janvier 2021
Endives locales aux poires Pâté forestier *
Sauté de poulet basquaise
Gratin dauphinois
Livarot Yaourt sucré BIO Far breton aux pommes maison

jeudi 14 janvier 2021
Betteraves locales mimosa
Chili végétarien (pc)
Tartare nature
Chocolat liégeois

vendredi 15 janvier 2021
Celeri rémoulade Crêpe au fromage
Médaille de merlu citronné
Mijoté de légumes
Fromage frais aromatisé Fromage ovale Banane bio Quatre quart



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

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

ARMOR CUISINE BOBIGNY

REPAS LE MESNIL AMELOT

lundi 18 janvier 2021 Potage poireaux pommes de terre Rôti de dindonneau sauce forestière Riz Fromage blanc Vache qui rit Crème vanille Fruit	mardi 19 janvier 2021 Carottes râpées locales vinaigrette Terrine de légumes sauce cocktail Filet de lieu sauce citron vert Epinards à la crème Camembert bio Petit moulé Fruit Gâteau basque	mercredi 20 janvier 2021 Salade Landaise Tranche de surimi mayonnaise Rôti de lapin aux herbes Chou-fleur au fromage Coeur des dames Samos Gâteau fromage blanc fleur orange maison	jeudi 21 janvier 2021 Paté en croûte de volaille Rosini au thon Choucroute garnie * (pc) Carré de l'est Fromage frais aux fruits bio Banane Liégeois vanille	vendredi 22 janvier 2021 Tarte aux trois fromages Green burger Purée de potiron Compote pommes/fraises
---	--	---	--	---



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

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

ARMOR CUISINE BOBIGNY

REPAS LE MESNIL AMELOT

lundi 25 janvier 2021
Potage 7 légumes
Cassoulet (pc)*
Edam
Six de Savoie
Cocktail de fruits

mardi 26 janvier 2021
Concombre à la crème
Endives locales aux poires
Burger de veau
ourgettes sautées et pommes de terre
Fromage ovale
Yaourt aromatisé BIO
Compote de pommes
Fruit

mercredi 27 janvier 2021
Pâté de campagne *
Sardine beurre
Pizza chevre tomate
Salade composee (garniture)
Faisselle
Rondelé nature
Fruit
Ile flottante crème anglaise

jeudi 28 janvier 2021
Salade coleslaw LOCALE
Couscous boulettes vegetal (pc)
Samos
Mousse au chocolat

vendredi 29 janvier 2021
Macédoine vinaigrette
Oeuf dur mayonnaise
nuggets de poisson
Carottes au beurre
Fromage frais sucré
Mimolette
Crème dessert 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

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

ARMOR CUISINE BOBIGNY

REPAS LE MESNIL AMELOT

lundi 01 février 2021
Endives locales vinaigrette au miel Salade fleurette
Filet de poulet façon tandoori
Gratin blettes et pommes de terre
Pont l'évêque Yaourt aromatisé Fruit local Liégeois vanille

mardi 02 février 2021
Crepe jambon-fromage*
Emincé de boeuf aux oignons
Haricots verts
Crêpe au chocolat

mercredi 03 février 2021
Salade d'hiver
Oeufs durs sauce mornay
Epinards sauce mornay
Gâteau au chocolat "maison"

jeudi 04 février 2021
Chou rouge aux pommes granny Terrine de saumon sce cocktail
Hachis parmentier "maison" (PC)
Maroilles Vache qui rit Compote biscuitée Fruit BIO

vendredi 05 février 2021
Salade piémontaise Salami*
Aiguillettes de saumon meunière
Duo de carottes
Camembert Yaourt sucré BIO Banane Crème vanille



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

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

ARMOR CUISINE BOBIGNY

REPAS LE MESNIL AMELOT

lundi 08 février 2021
Samoussa aux légumes
Nuggets de maïs
Chou-fleur au fromage
Compote de pommes BIO

mardi 09 février 2021
Celeri rémoulade Tomate mimosa
Moules marinières
Frites
Mini roule aux herbes Yaourt aux fruits mixés Crème dessert caramel Fruit local

mercredi 10 février 2021
Carottes râpées locales vinaigrette Haricots verts niçois
Sauté d'agneau au curry
Pommes noisettes
Boursin Saint Nectaire Tarte flan coco "maison"

jeudi 11 février 2021
Salade de pâtes vénitienne Sardine à la tomate
Poulet rôti
Poêlée victoria
Edam Yaourt aromatisé BIO Flan vanille Fruit

vendredi 12 février 2021
Pizza
Pave de merlu au citron vert
Epinards à la crème
Buchette Fromage frais sucré Cookies vanille pépites de 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

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

ARMOR CUISINE BOBIGNY

REPAS LE MESNIL AMELOT

lundi 15 février 2021
Salade de tortis a la napolitaine Tarte aux poireaux
Boeuf mironton
Gratin de courgettes et tomates
Carré de l'est Carré frais Compote de pommes Fruit

mardi 16 février 2021
REPAS MARDI GRAS

mercredi 17 février 2021
Pizza
Roti de dinde
Lentilles sauce sicilienne
Fromage frais sucré Saint Paulin Fruit Panacotta coulis fruits rouges maison

jeudi 18 février 2021
Oeuf dur mayonnaise
Boulettes de sarrasin
Haricots verts persillés
Yaourt sucré
Fruit

vendredi 19 février 2021
Macédoine à la russe Salade verte croustons vinaigrette echalote
Lieu frais saveurs provençales
Rosties aux légumes
Cheddar Yaourt aromatisé Fruit Madeleine bio



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

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

ARMOR CUISINE BOBIGNY

REPAS LE MESNIL AMELOT

lundi 22 février 2021 Velouté aux champignons Paupiette de veau velouté tomate Haricots beurre Vache picon Yaourt aux fruits mixés Fruit Liégeois vanille	mardi 23 février 2021 Betteraves locales vinaigrette Raviolini ricotta et épinards (pc) Tarte flan maison	mercredi 24 février 2021 Flammekueche gratinée* Emincé de poulet au gingembre Chou-fleur au fromage Saint Nectaire Yaourt aromatisé Quatre quarts aux pralines roses maison	jeudi 25 février 2021 Chou blanc en vinaigrette Terrine de poisson mayonnaise Tagliatelle au saumon (pc) Tartare ail et fines herbes Tomme blanche Flan nappé caramel Fruit local	vendredi 26 février 2021 Salade crudités vinaigrette estragon Salade de l'ouest Rôti de veau petits légumes Haricots cocos Buchette Kiri Compote de pommes 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

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

ARMOR CUISINE BOBIGNY

REPAS LE MESNIL AMELOT

lundi 01 mars 2021
Salade parisienne Saucisson sec*
Blanc de poulet velouté de tomate
Gratin de potiron
Camembert bio Fromage fouetté Compote de pommes Fruit

mardi 02 mars 2021
Carottes râpées locales vinaigrette Tomate vinaigrette
Filet de colin façon papillote
Pommes vapeur
Petits suisses aux fruits Six de Savoie Crème dessert pistache Fruit BIO

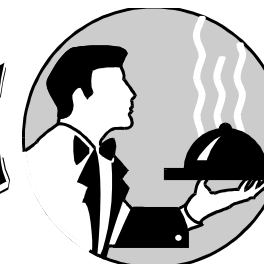
mercredi 03 mars 2021
Pamplemousse Salade d'artichauts
Boeuf aux olives
Semoule
Bleu Cheddar Mousse au chocolat maison

jeudi 04 mars 2021
Feuilleté aux fromages
Roti de dinde à la cocotte
Julienne de légumes
Fromage ovale Petits suisses aux fruits Banane sauce chocolat Fruit

vendredi 05 mars 2021
Croustillants de mozzarella
Omelette basquaise
Coquillettes
Fruit local



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

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

ARMOR CUISINE BOBIGNY

REPAS LE MESNIL AMELOT

lundi 08 mars 2021
Tarte au fromage
Roti de dinde
Farfalle
Coulommiers
Petits suisses sucrés
Crème dessert pistache
Fruit

mardi 09 mars 2021
Potage poireaux pommes de terre
Saucisse fumée *
Lentilles au jus
Faisselle
Saint Bricet
Fruit local
Galette bretonne pépites de chocolat

mercredi 10 mars 2021
Madécoine de légumes vinaigrette et asperges
Sardine à la tomate
Saute de boeuf à l'ancienne
Salsifis et pommes de terre à la crème
Vache qui rit
Yaourt aux fruits mixés
Far breton aux pruneaux maison
Fruit

ARMOR CUISINE

jeudi 11 mars 2021
Oeuf dur bio mayonnaise
Galette de riz lentilles Colombo
Haricots verts persillés
Petits suisses
Eclair au chocolat

vendredi 12 mars 2021
Salade radis et abricots secs
Tranche de surimi mayonnaise
Steak haché de thon à la niçoise
Purée
Camembert
Yaourt aromatisé BIO
Fruit
Liégeois chocolat



Traiteur pour collectivités

2 à 12, Rue Lavoisier - 93000 BOBIGNY

☎ 01 48 10 10 80

e-mail : 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 15 mars 2021
Quiche*
Nuggets de poulet
Haricots beurre
Fromage blanc sucré Tomme blanche Crème dessert caramel Fruit local

mardi 16 mars 2021
Salade verte Tomate vinaigrette
Spaghetti façon napolitaine (pc)
Buchette Yaourt aromatisé BIO Fondant au chocolat Fruit

mercredi 17 mars 2021
Oeuf dur mayonnaise Taboulé
Sauté de dinde aux olives
Beignets de chou fleur
Pont l'évêque Yaourt sucré BIO Crème brûlée maison

jeudi 18 mars 2021
Pâté de campagne * Pomelos en quartier
Filet de lieu frais
Gratin d'épinards
Brie Kiri Fruit Gâteau de semoule

vendredi 19 mars 2021
Concombre local au yaourt
Falafel à la tomate
Boulghour au beurre
Biscuit Compote de pommes



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

e-mail : contact@armorcuisine.com

Agrément sanitaire : F 93. 008. 008 CE

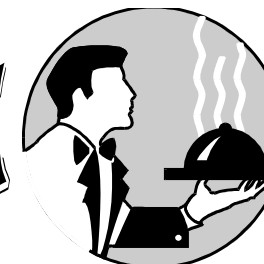
ARMOR CUISINE BOBIGNY

REPAS LE MESNIL AMELOT

lundi 22 mars 2021 Betteraves vinaigrette au miel Radis beurre Yassa de poulet (pc)	mardi 23 mars 2021 Potage 7 légumes Aiguillettes de merlu sauce crevettes	mercredi 24 mars 2021 Feuilleté hot dog* paupiette de lapin Haricots verts persillés Tomme noire Vache qui rit Quatre quart "maison"...	jeudi 25 mars 2021 Salade verte vinaigrette crème et herbes Parmentier de légumes (pc) Fromage blanc sucré bio Cookies vanille pépites de chocolat	vendredi 26 mars 2021 Paté en croûte de volaille Salade de pâtes Palette de porc à la diable * Beignets de courgettes Mimolette Petits suisses sucrés Flan nappé caramel Fruit local
---	--	--	---	---



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

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

ARMOR CUISINE BOBIGNY

REPAS LE MESNIL AMELOT

lundi 29 mars 2021
Mais au thon Pamplemousse
Paupiette de veau au jus
Semoule
Gouda Yaourt sucré Crème dessert praliné Fruit local

mardi 30 mars 2021
Tomates mozzarella
Lasagnes à la provençale (pc)
Mousse au chocolat

mercredi 31 mars 2021
Salade piémontaise Saucisson à l'ail *
Roti de boeuf
Purée de céleri
Rondelé ail Garonne- fines herbes Yaourt à la vanille Crème dessert pop corn maison Fruit BIO

jeudi 01 avril 2021
REPAS DE PAQUES

vendredi 02 avril 2021
Velouté aux champignons
Hoki poêlé au beurre
Duo de carottes
Croc' lait Samos Banane bio Liégeois vanille



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

e-mail : contact@armorcuisine.com

Agrément sanitaire : F 93. 008. 008 CE

ARMOR CUISINE BOBIGNY

REPAS LE MESNIL AMELOT

lundi 05 avril 2021

mardi 06 avril 2021
Betteraves vinaigrette
Cordon bleu
Haricots verts persillés
St moret
Compote de pommes BIO

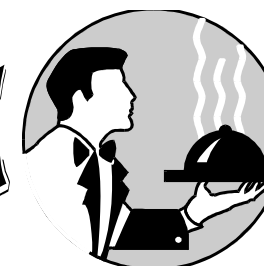
mercredi 07 avril 2021
Pamplemousse
Salade radis et abricots secs
Sauté de veau à la cocotte
Julienne de légumes
Saint Nectaire
Fruit
Salade de fruits frais

jeudi 08 avril 2021
Salade Marco Polo
Pizza au fromage
Salade verte
Yaourt aromatisé
Pâtisserie

vendredi 09 avril 2021
Friand a la viande
Beignets de calamars sauce tartare
Fusilli
Petit moulé
Yaourt à boire
Banane bio
Liégeois vanille



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

e-mail : contact@armorcuisine.com

Agrément sanitaire : F 93. 008. 008 CE

ARMOR CUISINE BOBIGNY

REPAS LE MESNIL AMELOT

lundi 12 avril 2021
Oeuf dur bio (mayonnaise a part)
Curry de lentilles (pc)
Yaourt au sucre de canne
Fruit

mardi 13 avril 2021
Salade coleslaw LOCALE
Sardine à l'huile
Grignotine de porc sauce barbecue*
Beignets de brocolis
Chanteneige
Yaourt aromatisé
Fruit BIO
Riz au lait

mercredi 14 avril 2021
Pâté forestier *
Salade brésilienne
Saucisses de Francfort*
Frites
Cantal
Kiri
Fruit
Mousse à la framboise maison

jeudi 15 avril 2021
Salade fermière
Salami*
Rôti de dinde au jus
Jardinière de légumes
Carré de l'est
Fromage frais sucré
Chocolat liégeois
Fruit

vendredi 16 avril 2021
Carottes rapees locales vinaigrette
Terrine de maquereau aux aromates
Pavé de merlu sauce nordique
Pommes de terre persillées
Rondelé au bleu
Yaourt aromatisé
Crème dessert praliné
Fruit BIO



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

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

ARMOR CUISINE BOBIGNY

REPAS LE MESNIL AMELOT

lundi 19 avril 2021
Tomate vinaigrette balsamique
Pané fromager
Carottes au beurre
Banane

mardi 20 avril 2021
Macédoine vinaigrette
Sauté de veau aux olives
Flageolets
Petit filou
Yaourt sucré
Fruit
Mousse au citron

mercredi 21 avril 2021
Gaspacho
Mortadelle *
Saute de boeuf sauce charcutière
Purée
Fromage ovale
Vache picon
Clafoutis poires amandes maison

jeudi 22 avril 2021
Crêpe au fromage
Rissolette de veau
Petits pois à la française
Livarot
Petits suisses sucrés
Crème dessert caramel
Fruit local

vendredi 23 avril 2021
Carottes cuites à la marocaine
Salade du Puy
Colin meunière citron
Pommes röstis
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

e-mail : contact@armorcuisine.com

Agrément sanitaire : F 93. 008. 008 CE

ARMOR CUISINE BOBIGNY

REPAS LE MESNIL AMELOT

lundi 26 avril 2021
Tarte provençale
Grignotine de porc au miel*
Semoule aux légumes
Coulommiers
Yaourt aromatisé
café liegeois
Fruit local

mardi 27 avril 2021
Radis beurre
Salade verte
Nuggets de poisson au ketchup
Frites
Société crème
Tartare nature
Fruit
Pâtisserie

mercredi 28 avril 2021
Salade Grecque
Tortilla au fromage
pommes rissolées
Tarte flan coco "maison"

jeudi 29 avril 2021
Paté en croûte de volaille
Saucisson sec*
boulettes de bœuf sauce tomate
Poêlée forestière
Buchette
Fromage frais aromatisé
Fruit BIO
Pêches au sirop

vendredi 30 avril 2021
Concombre ciboulette
Salade Landaise
Blanquette de veau et riz (pc)
Chantailou
Yaourt aux fruits mixés
Crème dessert chocolat 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

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