



ARMOR CUISINE



<p>lundi 25 mars 2019</p> <p>Betteraves vinaigrette au miel</p> <p>Yassa de poulet (pc)</p>			
		<p>mardi 26 mars 2019</p> <p>Tomate vinaigrette</p> <p>Colin gratiné au fromage</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit BIO</p>	
		<p>mercredi 27 mars 2019</p> <p>Macédoine à la russe</p> <p>Roti de dinde</p> <p>pommes rissolées</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Mousse au chocolat</p>	
		<p>jeudi 28 mars 2019</p> <p>Carottes râpées vinaigrette maison</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Conchiglies tomates épinards</p> <p>Yaourt sucré BIO</p> <p>pomme</p>	
		<p>vendredi 29 mars 2019</p> <p>Tomate et maïs BIO</p> <p>Boulettes de boeuf sauce bourgeoise</p> <p>Poêlée de haricots plats</p> <p>Edam</p> <p>Fruit</p>	

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



ARMOR CUISINE



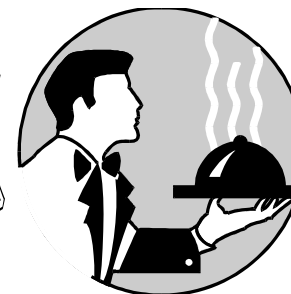
<p>lundi 01 avril 2019</p> <p>Pamplemousse</p> <p>Filet de poulet marine</p> <p>Gratin blettes et pommes de terre</p> <p>Croc' lait</p> <p>Crème chocolat</p>			
		<p>mardi 02 avril 2019</p> <p>Concombre bulgare</p> <p>Paleron de boeuf à la bordelaise</p> <p>Mijoté de légumes</p> <p>Petits suisses sucrés</p> <p>Quatre quart</p>	
		<p>mercredi 03 avril 2019</p> <p>Saucisson à l'ail *</p> <p>Crepe thon et fromage maison (pc)</p> <p>Rondelé ail Garonne- fines herbes</p> <p>Fruit BIO</p>	
		<p>jeudi 04 avril 2019</p> <p>Salade verte BIO</p> <p>Lasagnes bolognaise (PC)</p> <p>Pavé demi sel</p> <p>Pâtisserie</p>	
		<p>vendredi 05 avril 2019</p> <p>Pizza</p> <p>Poisson meunière citron</p> <p>Duo de carottes</p> <p>Gouda</p> <p>Banane</p>	

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



ARMOR CUISINE



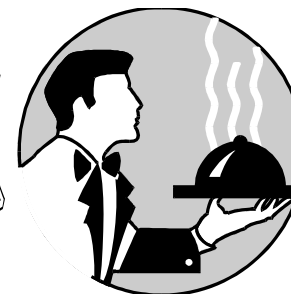
<p>lundi 08 avril 2019</p> <p>Tomate</p> <p>Petit salé aux lentilles (pc)*</p> <p>Emmental bio</p> <p>Fruit</p>	<p>mardi 09 avril 2019</p> <p>Salade coleslaw</p> <p>Escalope de poulet pané</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>	<p>mercredi 10 avril 2019</p> <p>Pamplemousse</p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Salade de pommes de terre</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Gateau noix et pépites choco "maison"</p>	<p>jeudi 11 avril 2019</p> <p>Concombre a la menthe</p> <p>Crozets au jambon de dinde (pc)</p> <p>Coulommiers</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>vendredi 12 avril 2019</p> <p>Friand au fromage</p> <p>Marmite de poisson</p> <p>Légumes du jardin</p> <p>Petit moulé</p> <p>Banane</p>
---	--	--	--	--

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



ARMOR CUISINE



lundi 15 avril 2019
Betteraves vinaigrette
Saute de poulet sauce italienne
Coquillettes
Edam
Fruit

mardi 16 avril 2019
Salami*
Rôti de dinde au jus
Haricots verts bio
Carré de l'est
Fruit

mercredi 17 avril 2019
Pâté forestier *
Boulettes d'agneau aux fruits secs
Carottes au beurre
Cantal
Mousse à la framboise maison

jeudi 18 avril 2019
REPAS DE PAQUES

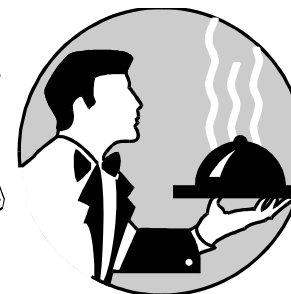
vendredi 19 avril 2019
Carottes râpées BIO
Aiguillettes de saumon meunière
Gnocchis
Yaourt aromatisé
Fruit

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



ARMOR CUISINE



lundi 22 avril 2019

mardi 23 avril 2019
Oeuf dur mayonnaise
Sauté de veau aux olives
Pâtes
Yaourt sucré
Fruit

mercredi 24 avril 2019
Mortadelle *
tranche de boeuf charcutière
Purée de potiron
Fromage ovale
Tarte flan maison

jeudi 25 avril 2019
Crêpe au fromage
Roti de dinde aux herbes
Petits pois à la française
Livarot
Fruit

vendredi 26 avril 2019
Concombre à la crème
Filet de lieu frais sce citron vert
Pommes röstis
Camembert
Gâteau marbré au chocolat

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



ARMOR CUISINE



<p>lundi 29 avril 2019</p> <p>Tarte aux légumes</p>				
<p>Sauté de poulet à l'ananas</p>	<p>mardi 30 avril 2019</p> <p>Radis beurre</p>			
<p>Pommes de terre au four</p>	<p>Nuggets de poisson au ketchup</p>	<p>mercredi 01 mai 2019</p>		
<p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Frites</p>			
<p>Fruit</p>	<p>Tartare nature</p>			
	<p>Pâtisserie</p>			
		<p>jeudi 02 mai 2019</p>		
		<p>Paté en croûte de volaille</p>		
		<p>boulettes de boeuf sauce tomate</p>		
		<p>Poêlée forestière</p>		
		<p>Buchette</p>		
		<p>Fruit</p>		
		<p>vendredi 03 mai 2019</p>		
		<p>Salade Grecque</p>		
		<p>Saute de dinde au jus</p>		
		<p>Ebly</p>		
		<p>Coeur des dames</p>		
		<p>Flan nappé caramel</p>		

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