

ARMOR CUISINE BOBIGNY
REPAS VALMONDOIS



ARMOR CUISINE



lundi 01 mai 2017				
	mardi 02 mai 2017			
	Betteraves vinaigrette			
	Poisson mariné huile olive citron vert	mercredi 03 mai 2017		
		Crudités		
	Riz pilaf	Saute d'agneau aux fruits secs	jeudi 04 mai 2017	
	Yaourt à la vanille	Semoule au beurre	Accras de poisson	
	Fruit BIO	Petits suisses bio	Sauté de veau aux champignons	vendredi 05 mai 2017
		Mousse à la framboises maison	Gratin de poireaux	Tranche de surimi mayonnaise
			Emmental bio	Aiguillettes poulet à la bourgeoise
			brownie	Petits pois carottes
				Fromage frais aromatisé BIO
				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 BOBIGNY
REPAS VALMONDOIS



ARMOR CUISINE



lundi 08 mai 2017

mardi 09 mai 2017
Salade verte BIO
Lasagnes bolognaise (PC)
Kiri
Fruit

mercredi 10 mai 2017
Feuilleté poulet aux poireaux
Omelette aux fines herbes
Courgettes sautees BIO
Livarot
Crème dessert facon fraisier

jeudi 11 mai 2017
Salade far west
Rôti de porc au curry*
Jeunes carottes confites
Mini roule aux herbes
Fruit BIO

vendredi 12 mai 2017
Macédoine mayonnaise
Colin meunière citron
Haricots beurre
Camembert bio
Quatre quart

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 BOBIGNY
REPAS VALMONDOIS

lundi 15 mai 2017				
Betteraves vinaigrette				
Petit salé aux lentilles (pc)*	mardi 16 mai 2017			
	Carottes râpées			
	Paupiette du pecheur beurre blanc	mercredi 17 mai 2017		
Yaourt à boire à la framboise		Avocat mayonnaise		
Fruit BIO	Riz aux légumes	Croque monsieur *	jeudi 18 mai 2017	
	Tomme blanche	Salade mixte	Salade Marco Polo	
	Compote de pommes BIO	Tartare nature	Goulasch de boeuf à la hongroise	vendredi 19 mai 2017
		Gateau fromage blanc fleur oranger maison	Printanière de légumes	Melon
			Yaourt au sucre de canne bio	Saute de lapin à l'ananas
			Fruit	Farfalle au beurre
				Buchette
				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 - Fax : 01 48 91 97 81
e-mail : contact@armorcuisine.com
Agrément sanitaire : F 93.008.008 CE

ARMOR CUISINE BOBIGNY
REPAS VALMONDOIS

lundi 22 mai 2017				
Tomate BIO				
Wings de poulet barbecue	mardi 23 mai 2017			
	Chou blanc à l'ananas			
Pommes wedges	Steak haché	mercredi 24 mai 2017		
Buche du Pilat	Haricots verts persillés BIO	Pate de tête vinaigrette*		
Fruit	Yaourt aromatisé	Cuisse de poulet farcie	jeudi 25 mai 2017	
	Moelleux à la fraise	Pommes de terre bio roties ail et thym		
		Boursin ail et fines herbes		vendredi 26 mai 2017
		Mousse au chocolat maison		



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

ARMOR CUISINE BOBIGNY
REPAS VALMONDOIS



ARMOR CUISINE



<p>lundi 29 mai 2017</p> <p>Pastèque</p> <p>Jambon cornichons *</p> <p>Coquillettes au beurre</p> <p>Fromage frais aromatisé BIO</p> <p>Crème dessert caramel</p>		<p>mardi 30 mai 2017</p> <p>Saucisson sec*</p> <p>Paupiette de dinde au jus</p> <p>Gratin de ratatouille</p> <p>Camembert bio</p> <p>Fruit</p>		<p>mercredi 31 mai 2017</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Lieu frais sauce citron vert -peche franc</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Emmental bio</p> <p>Clafoutis aux cerises</p>		<p>jeudi 01 juin 2017</p> <p>Tomate vinaigrette BIO</p> <p>Hachis parmentier "maison" (PC)</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Pâtisserie</p>		<p>vendredi 02 juin 2017</p> <p>Salade alsacienne*</p> <p>Filet poisson mariné provençale</p> <p>Petits pois forestiers</p> <p>Chanteneige</p> <p>Fruit BIO</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 BOBIGNY
REPAS VALMONDOIS



ARMOR CUISINE



lundi 05 juin 2017

mardi 06 juin 2017
Melon

Aiguillettes merlu sauce cajun

Riz thaï

Mimolette

Compote de pommes BIO

mercredi 07 juin 2017
Salade Grecque

Paleron de bœuf aux olives

Eblay au beurre

Pavé demi sel

Fruit BIO

jeudi 08 juin 2017
Taboulé

Escalope de poulet basquaise

Gratin de courgettes

Kiri

Fruit BIO

vendredi 09 juin 2017
Oeuf dur bio mayonnaise

Rôti de porc ail et thym*

Haricots beurre

Yaourt aromatisé

Tarte normande

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 BOBIGNY
REPAS VALMONDOIS



ARMOR CUISINE



lundi 12 juin 2017
Tarte chèvre tomate et basilic
Filet de poulet rôti
Petits pois carottes
Camembert bio
Fruit

mardi 13 juin 2017
Concombre bio vinaigrette balsamique
Cannelloni (pc)
Emmental
Glace

mercredi 14 juin 2017
Duo de choux vinaigrette
Rôti de veau aux champignons
Pommes noisettes
Cantal
Fruit BIO

jeudi 15 juin 2017
Pastèque BIO
Saucisse de volaille aux herbes
Semoule
Fromage frais aromatisé
Mousse au chocolat

vendredi 16 juin 2017
Carottes râpées
Filet de colin poêlé au beurre
Duo de courgettes
Buchette bio
Donuts

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 BOBIGNY
REPAS VALMONDOIS



ARMOR CUISINE



lundi 19 juin 2017 Tomate vinaigrette BIO Aiguillettes de poulet sauce diable Gratin farfalles légumes et parmesan Cheddar Compote de pommes		mardi 20 juin 2017 Betteraves vinaigrette Cordon bleu Haricots verts persillés Yaourt sucré Fruit BIO	
		mercredi 21 juin 2017 Chou rouge aux pommes granny bio Tortilla au chorizo "maison" Gratin de courgettes et tomates Rondellet au sel de guerande Tarte flan maison	
		jeudi 22 juin 2017 Concombre bio à la creme Mixed grill* Taboulé Yaourt à boire Muffins aux pépites de chocolat	
		vendredi 23 juin 2017 Mortadelle * Ravioli gratinés au fromage (pc) Fromage frais aromatisé BIO cafe liegeois	

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 BOBIGNY
REPAS VALMONDOIS

lundi 26 juin 2017				
Pastèque				
Nuggets de poulet		mardi 27 juin 2017		
		Tarte au fromage		
Fusilli		Dos de colin au citron		
Yaourt aux fruits		Gratin d'épinards		
Fruit BIO		Edam		
		Fruit BIO		
		mercredi 28 juin 2017		
		Terrine de légumes mayonnaise		
		Croque monsieur *		
		Salade mixte		
		Emmental bio		
		Beignet au sucre		
		jeudi 29 juin 2017		
		Salade de quinoa BIO		
		Blanquette de veau à l'ancienne		
		Petits pois carottes		
		Petit moulé		
		Flan chocolat		
		vendredi 30 juin 2017		
		Saucisson à l'ail *		
		Filet de poisson meunière et citron		
		Ratatouille niçoise bio		
		Petits suisses aux fruits		
		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 - Fax : 01 48 91 97 81
e-mail : contact@armorcuisine.com
Agrément sanitaire : F 93.008.008 CE

ARMOR CUISINE BOBIGNY
REPAS VALMONDOIS

lundi 03 juillet 2017
Tomate BIO
Crozets gratinés dés dinde et pois (pc)
Kiri
Fruit BIO

mardi 04 juillet 2017
Salade comtoise
Chipolatas grillées *
Beignets de chou fleur
Yaourt sucré BIO
Ananas au sirop

mercredi 05 juillet 2017
Mousserond de canard*
Filet de lieu frais à la niçoise
Haricots verts bio
Cantal
Tarte flan maison

jeudi 06 juillet 2017
Macédoine vinaigrette
Paella * (pc)
Fromage ovale
Madeleine bio

vendredi 07 juillet 2017
Melon BIO
Cuisse de poulet froide
Chips
Camembert
Glace



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