

lundi 05 novembre 2018
Radis beurre
Cassoulet (pc)*
Vache qui rit
Fruit BIO

mardi 06 novembre 2018
Oeuf dur mayonnaise
Filet de colin meunière et citron
Ratatouille à la pomme de terre
Fromage frais fruité bio
Crème dessert caramel

mercredi 07 novembre 2018
Pâté forestier *
Roti de boeuf à la lyonnaise
Semoule BIO
Coeur des dames
Tarte flan maison

jeudi 08 novembre 2018
Taboulé
Rôti de dinde à l'estragon
Courgettes à la tomate
Camembert
Fruit BIO

vendredi 09 novembre 2018
Quiche*
Paupiette de veau à la provençale
Purée de carottes
Fromage blanc bio
Riz au lait



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 ST MARTIN DU TERTRE

lundi 12 novembre 2018
Crêpe au fromage
Saucisse de Toulouse *
Petits pois
Yaourt sucré BIO
Liégeois vanille

mardi 13 novembre 2018
Tomate vinaigrette
Chili con carne (PC)
Tomme blanche
Fruit BIO

mercredi 14 novembre 2018
Pâté de tête *
Crépinette au jus *
Lentilles au jus
Faisselle bio
Ile flottante crème anglaise

jeudi 15 novembre 2018
Betteraves vinaigrette graine moutarde
Blanquette de sot l'y laisse à l'ancien
Penne aux légumes anciens rôtis
Brie
Tarte à la rhubarbe

vendredi 16 novembre 2018
Salami*
Nuggets de poisson au ketchup
Gratin de chou fleur
Camembert
Galette au beurre 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](mailto:contact@armorcuisine.com)  
Agrément sanitaire : F 93. 008. 008 CE

ARMOR CUISINE BOBIGNY

REPAS ST MARTIN DU TERTRE

lundi 19 novembre 2018
Saucisson à l'ail *
Cordon bleu
Coquillettes
Fromage frais aromatisé BIO
Fruit

mardi 20 novembre 2018
Oeuf dur bio mayonnaise
Moules marinières
Frites
Fromage fouetté
Pâtisserie

mercredi 21 novembre 2018
Pâté de campagne *
Endives au jambon (PC)*
Bleu
Fruit BIO

jeudi 22 novembre 2018
Tranche de surimi mayonnaise
boulettes de boeuf sauce tomate
Gratin d'épinards
Petits suisses
Fruit BIO

vendredi 23 novembre 2018
Saucisson sec*
Dos de colin à la provençale
Pommes de terre en quartiers
Yaourt sucré BIO
Mousse 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

lundi 26 novembre 2018
Radis beurre
Sauté de poulet à la niçoise
Rosties aux légumes
Petits suisses sucres bio
Compote biscuitée

mardi 27 novembre 2018
Feuilleté aux fromages
Daube de boeuf savoyarde* (pc)
Buchette bio
Tarte aux fruits

mercredi 28 novembre 2018
Paté en croûte de volaille
Omelette au fromage
Purée de potimarron
Yaourt aromatisé
Fruit BIO

jeudi 29 novembre 2018
Salade verte BIO
Couscous boulettes merguez (PC )
Tartare ail et fines herbes
Poire au chocolat

vendredi 30 novembre 2018
Maquereau à la moutarde
Lieu frais sce citron vert/pêche française
Pommes noisettes
Fromage ovale
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 ST MARTIN DU TERTRE

lundi 03 décembre 2018
Saucisson sec*
Escalape milanaise
Riz à la tomate
Petits suisses aux fruits
Creme dessert vanille bio

mardi 04 décembre 2018
Salade de maïs
Saucisse fumée *
Lentilles au jus
Yaourt à boire
Fruit BIO

mercredi 05 décembre 2018
Madécoine de légumes vinaigrette et asperges
Filet de lieu à l'aneth
Beignets de chou fleur
Yaourt aromatisé BIO
Far breton maison

jeudi 06 décembre 2018
Oeuf dur mayonnaise
Lasagnes bolognaise (PC)
Emmental bio
Ananas

vendredi 07 décembre 2018
Tranche de surimi mayonnaise
Brandade de poisson (pc)
Camembert
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](mailto:contact@armorcuisine.com)  
Agrément sanitaire : F 93. 008. 008 CE

ARMOR CUISINE BOBIGNY

REPAS ST MARTIN DU TERTRE

lundi 10 décembre 2018
Tomate vinaigrette
Chipolatas aux herbes *
Pommes de terre rôties au thym
Buchette
Compote de pommes BIO

mardi 11 décembre 2018
Pâté de tête *
Poisson pané sauce tartare
Frites
Fromage blanc sucré bio
Fruit

mercredi 12 décembre 2018
Mortadelle *
Rôti de veau aux herbes
Semoule
Yaourt nature bio
Mousse au chocolat maison

jeudi 13 décembre 2018
Terrine de légumes sauce cocktail
Aiguillettes poulet sce forestière
Gratin blettes et pommes de terre
Rouy
Fruit BIO

vendredi 14 décembre 2018
Tarte tomate chèvre
Paupiette de lapin aux olives
Haricots verts
Fromage blanc
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](mailto:contact@armorcuisine.com)

Agrément sanitaire : F 93. 008. 008 CE

ARMOR CUISINE BOBIGNY

REPAS ST MARTIN DU TERTRE

lundi 17 décembre 2018
Feuilleté hot dog*
Boeuf mode aux jeunes carottes (pc)
Fromage frais aromatisé BIO
Mousse aux marrons

mardi 18 décembre 2018
Chorizo*
Steak haché
Macaroni
Pont l'évêque
Fruit BIO

mercredi 19 décembre 2018
Radis beurre
Escalope de volaille aux champignons
Riz bio
Saint Nectaire
Compote de poires

jeudi 20 décembre 2018
REPAS DE NOEL

vendredi 21 décembre 2018
Oeuf dur bio mayonnaise
Feuilleté poisson au beurre blanc
Epinards à la crème
Pointe de brie
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 - 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 ST MARTIN DU TERTRE

lundi 24 décembre 2018
Tarte méditerranéenne
Cordon bleu
Haricots verts
Boursin
Compote de pommes

mardi 25 décembre 2018

mercredi 26 décembre 2018
Pamplemousse
Potée auvergnate (pc)*
Coeur des dames
Fruit

jeudi 27 décembre 2018
Tomate vinaigrette
Paleron de boeuf aux olives
Haricots beurre
Rondelé nature
Fruit

vendredi 28 décembre 2018
Pâté de campagne *
Pizza poulet et champignons
Salade composee (garniture)
Petits suisses sucrés
Crème 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

lundi 31 décembre 2018
Salade verte
Lasagnes bolognaise (PC)
Fromage blanc sucré
Fruit

mardi 01 janvier 2019

mercredi 02 janvier 2019
Mortadelle pure volaille
Poulet rôti
Beignets de salsifis
Yaourt aux fruits mixés
Tarte flan coco "maison"

jeudi 03 janvier 2019
REPAS DU NOUVEL AN

vendredi 04 janvier 2019
Tranche de surimi mayonnaise
Lieu frais niçois/pêche française
Gratin de courgettes
Yaourt sucré
Beignet à la framboise



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