

REPAS ST MARTIN DU TERTRE

lundi 07 janvier 2019
Saucisson sec*
Chipolatas aux herbes *
Penne au beurre
Coulommiers
Compote de pommes BIO

mardi 08 janvier 2019
Macédoine à la russe
Filet de colin meunière
Riz à la tomate
Tomme noire
Fruit BIO

mercredi 09 janvier 2019
Carottes rapées à l'orange bio
Rosbeef
Coquillettes
Cantal
Fruit

jeudi 10 janvier 2019
Salade melee et des d'emmental
Parmentier de canard (pc)
Galette des rois

vendredi 11 janvier 2019
Tarte au fromage
Sauté de dinde vallée d'auge
Haricots verts persillés
Yaourt sucré
Banane 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

REPAS ST MARTIN DU TERTRE

<p>lundi 14 janvier 2019</p> <p>Crêpe au fromage</p>							
<p>Sauté de veau</p>		<p>mardi 15 janvier 2019</p> <p>Paté en croûte de volaille</p>		<p>mercredi 16 janvier 2019</p> <p>Salade radis et abricots secs</p>		<p>jeudi 17 janvier 2019</p> <p>saucisson sec cornichons*</p>	
<p>Gratin de ratatouille</p>		<p>Steak haché</p>		<p>Sauté de dinde à la moutarde</p>		<p>Filet de poulet grillé</p>	
<p>Yaourt aux fruits mixés</p>		<p>Spaghetti</p>		<p>Pommes noisettes</p>		<p>Epinards à la crème</p>	
<p>Fruit BIO</p>		<p>Emmental bio</p>		<p>Yaourt sucré BIO</p>		<p>Yaourt sucré BIO</p>	
		<p>Eclair au chocolat</p>		<p>Far breton aux poires "maison"</p>		<p>Fruit</p>	
						<p>vendredi 18 janvier 2019</p> <p>Feuilleté hot dog*</p>	
						<p>Filet de hoki pané</p>	
						<p>Carottes persillées</p>	
						<p>Fromage ovale</p>	
						<p>Banane bio</p>	

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 réserve des approvisionnements

REPAS ST MARTIN DU TERTRE

<p>lundi 21 janvier 2019</p> <p>Oeuf dur mayonnaise</p> <p>Saucisse de Strasbourg*</p> <p>Crozets au beurre</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>mardi 22 janvier 2019</p> <p>Carottes râpées</p> <p>Dés de merlu aux graines de céréales</p> <p>Riz</p> <p>Camembert bio</p> <p>Gâteau basque</p>	<p>mercredi 23 janvier 2019</p> <p>Tranche de surimi mayonnaise</p> <p>Crepinette braisée à la tomate*</p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Emmental bio</p> <p>Fruit</p>	<p>jeudi 24 janvier 2019</p> <p>Salade de maïs</p> <p>Pot au feu (pc)</p> <p>Fromage frais aux fruits bio</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>vendredi 25 janvier 2019</p> <p>Chorizo*</p> <p>Aiguillettes poulet aux champignons</p> <p>Coquillettes</p> <p>Carré frais</p> <p>Fruit BIO</p>
---	--	---	---	--



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

REPAS ST MARTIN DU TERTRE

<p>lundi 28 janvier 2019</p> <p>Salade tomate et maïs</p> <p>Cassoulet (pc)*</p>							
		<p>mardi 29 janvier 2019</p> <p>Concombre à la crème</p> <p>Burger de veau aux champignons</p> <p>Edam</p> <p>Compote de pommes BIO</p>				<p>ARMOR CUISINE</p> <p>ARMOR CUISINE</p>	
				<p>mercredi 30 janvier 2019</p> <p>Pâté de campagne *</p> <p>Petits pois</p> <p>Pizza texane</p> <p>Salade mixte</p> <p>Faisselle bio</p> <p>Fruit</p>			
						<p>jeudi 31 janvier 2019</p> <p>Salade verte BIO</p> <p>Lasagnes bolognaise (PC)</p> <p>Pointe de brie</p> <p>Pêches au sirop</p>	
						<p>vendredi 01 février 2019</p> <p>Repas chandeleur</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

REPAS ST MARTIN DU TERTRE



ARMOR CUISINE



<p>lundi 04 février 2019</p> <p>Quiche*</p> <p>Sauté de dinde aux olives</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt aromatisé BIO</p> <p>Liégeois vanille</p>		<p>mardi 05 février 2019</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Chipolatas grillées *</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit BIO</p>		<p>mercredi 06 février 2019</p> <p>Saucisson à l'ail *</p> <p>Marmite de poisson</p> <p>Rosties aux légumes</p> <p>Tomme noire</p> <p>Fruit BIO</p>		<p>jeudi 07 février 2019</p> <p>Pâté de campagne *</p> <p>Hachis parmentier "maison" (PC)</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Fruit BIO</p>		<p>vendredi 08 février 2019</p> <p>Salami*</p> <p>Hoki poêlé au beurre</p> <p>Duo de carottes</p> <p>Camembert bio</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

REPAS ST MARTIN DU TERTRE



**ARMOR CUISINE**



lundi 11 février 2019
Chorizo*
Nuggets de poulet au ketchup
Coquillettes au beurre
Emmental
Fruit BIO

mardi 12 février 2019
Mousserond de canard*
Moules marinières
Frites
Mini roule aux herbes
Crème dessert caramel bio

mercredi 13 février 2019
Saucisson sec*
Rôti de veau aux champignons
Semoule
Saint Nectaire
Ile flottante crème anglaise

jeudi 14 février 2019
Tarte au fromage
Poulet rôti
Beignets de chou fleur
Yaourt aromatisé BIO
Flan vanille

vendredi 15 février 2019
Crepe jambon-fromage*
Feuilleté poisson au beurre blanc
Petits pois
Fromage frais sucré BIO
Cookies vanille pépites de 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](mailto:contact@armorcuisine.com)  
 Agrément sanitaire : F 93. 008. 008 CE



ARMOR CUISINE



<p>lundi 18 février 2019</p> <p>Pizza</p> <p>Rissollette de veau</p> <p>Gratin de courgettes et tomates</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Compote de pommes BIO</p>			
		<p>mardi 19 février 2019</p> <p>Concombre à l'aneth BIO</p> <p>Spaghetti bolognaise (pc)</p> <p>Coulommiers</p> <p>Eclair au chocolat</p>	
		<p>mercredi 20 février 2019</p> <p>Salade alsacienne*</p> <p>Roti de dinde</p> <p>Lentilles sauce sicilienne</p> <p>Fromage frais sucré BIO</p> <p>Panacotta coulis fruits rouges maison</p>	
		<p>jeudi 21 février 2019</p> <p>riz a l'espagnole*</p> <p>Steak haché</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Petits suisses aux fruits</p> <p>Fruit BIO</p>	
		<p>vendredi 22 février 2019</p> <p>Oeuf dur mayonnaise</p> <p>Lieu frais saveurs provençales</p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Madeleine bio</p>	

*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

REPAS ST MARTIN DU TERTRE

lundi 25 février 2019			
Tomate  escalope de poulet rôtie  Farfalle  Yaourt aux fruits mixés  Liégeois vanille			
mardi 26 février 2019			
Mortadelle *  Raviolini ricotta et épinards (pc)  Tomme blanche  Ile flottante crème anglaise			
mercredi 27 février 2019			
Flammekueche gratinée*  Merguez grillées  Chou-fleur au fromage  Saint Nectaire  Quatre quarts aux pralines roses maison			
jeudi 28 février 2019			
Salade laitue  Truffade* (pc)  Tartare ail et fines herbes  Flan nappé caramel			
vendredi 01 mars 2019			
Salade de l'ouest  Sauté de poulet au gingembre  Penne au beurre  Kiri  Arlequin de fruits			

*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



REPAS ST MARTIN DU TERTRE

<p>lundi 04 mars 2019</p> <p>Tarte provençale</p> <p>Paupiette de dinde au jus</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Camembert</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>mardi 05 mars 2019</p> <p>REPAS MARDI GRAS</p>	<p>mercredi 06 mars 2019</p> <p>Oeuf dur mayonnaise</p> <p>Paleron de bœuf aux olives</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Cheddar</p> <p>Mousse à la noix de coco maison</p>	<p>jeudi 07 mars 2019</p> <p>Pâté forestier *</p> <p>Aiguillettes de poulet</p> <p>Gratin de ratatouille</p> <p>Cantal</p> <p>Riz au lait</p>	<p>vendredi 08 mars 2019</p> <p>Salami*</p> <p>Chipolatas aux herbes *</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Petits suisses aux fruits</p> <p>Banane sauce chocolat</p>
---	---	--	---	--



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