

# ARMOR CUISINE BOBIGNY

## REPAS ST MARTIN DU TERTRE

<b>lundi 11 mars 2019</b> Saucisson sec*				
Aiguillettes de poulet	<b>mardi 12 mars 2019</b> Quiche*			
Pépinettes au beurre	Saucisse fumée *	<b>mercredi 13 mars 2019</b> Pâté en croûte *		
Petits suisses aux fruits bio	Lentilles au jus	Brochette de poisson sce béarnaise	<b>jeudi 14 mars 2019</b> Tomate BIO	
Creme dessert pistache	Faisselle	Chou-fleur au fromage	Fricadelle de boeuf au fromage	<b>vendredi 15 mars 2019</b> Oeuf dur mayonnaise
	Fruit BIO	Edam bio	Farfalle	Steak haché thon aux petits légumes
		Far breton aux pruneaux maison	Emmental	Purée
			Compote de pommes	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

<b>lundi 18 mars 2019</b> Crêpe au fromage  Sauté de boeuf aux oignons  Haricots beurre  Fromage blanc sucré  Fruit BIO	<b>mardi 19 mars 2019</b> Concombre BIO au yaourt  Spaghetti façon napolitaine (pc)  Buchette  Eclair au chocolat	<b>mercredi 20 mars 2019</b> Terrine de saumon sœ cocktail  Pizza texane  Salade mixte  Petits suisses bio  Clafoutis aux poires maison	<b>jeudi 21 mars 2019</b> Oeuf dur bio mayonnaise  Sauté de dinde aux olives  Beignets de chou fleur  Yaourt sucré  Arlequin de fruits	<b>vendredi 22 mars 2019</b> Pâté de campagne *  Feuilleté poisson au beurre blanc  Pommes röstis  Pointe de brie  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 25 mars 2019
Radis beurre
Paupiette de dinde velouté tomate
Riz
Mimolette
Fruit BIO

mardi 26 mars 2019
Oeuf dur mayonnaise
Colin gratiné au fromage
Macaroni
Samos
Moelleux ananas coco

mercredi 27 mars 2019
Feuilleté hot dog*
Crêpinette au jus *
Gratin de chou fleur
Tomme blanche bio
Fruit

jeudi 28 mars 2019
Repas du printemps

vendredi 29 mars 2019
Tomate et maïs BIO
Boulettes de boeuf sauce bourgeoise
Ebly aux légumes
Edam
Flan nappé caramel



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

<p>lundi 01 avril 2019</p> <p>Salade de maïs au thon</p> <p>Cassoulet (pc)*</p> <p>Yaourt sucré BIO</p> <p>Crème chocolat</p>	<p>mardi 02 avril 2019</p> <p>Concombre bulgare</p> <p>Paleron de boeuf à la bordelaise</p> <p>Haricots verts persillés BIO</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>Yaourt à la vanille</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>jeudi 04 avril 2019</p> <p>Salade verte BIO</p> <p>Lasagnes bolognaise (PC)</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Pâtisserie</p>	<p>vendredi 05 avril 2019</p> <p>Feuilleté aux fromages</p> <p>Poisson meunière citron</p> <p>Duo de carottes</p> <p>Gouda</p> <p>Banane bio</p>
---	--	---	--	--



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 08 avril 2019				
Tomate				
Petit salé aux lentilles (pc)*				
	mardi 09 avril 2019			
	Oeuf dur mayonnaise			
	Chipolatas aux herbes *			
Emmental bio		mercredi 10 avril 2019		
Mousse au chocolat		Pâté de foie *		
		Omelette au fromage bio	jeudi 11 avril 2019	
		Pommes noisettes	Saucisson à l'ail *	
		Yaourt aromatisé	Steak hache boeuf au cheddar	vendredi 12 avril 2019
		Fruit BIO	Crozets au beurre	Galantine de volaille*
		Gateau noix et pépites choco "maison"	Coulommiers	Beignets de calamars sauce tartare
			Compote de pommes BIO	Gratin de courgettes
				Yaourt à boire
				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](mailto:contact@armorcuisine.com)  
Agrément sanitaire : F 93. 008. 008 CE

ARMOR CUISINE BOBIGNY

REPAS ST MARTIN DU TERTRE

lundi 15 avril 2019
Betteraves BIO vinaigrette
Jambon cornichons *
Coquillettes
Edam
Fruit

mardi 16 avril 2019
Salami*
Paupiette de veau
Haricots verts bio
Fromage frais sucré
Compote biscuitée

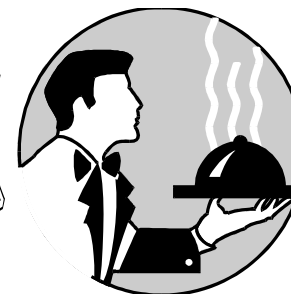
mercredi 17 avril 2019
Pâté forestier *
Pané fromager
Duo de fleurette
Cantal
Fruit BIO

jeudi 18 avril 2019
REPAS DE PAQUES

vendredi 19 avril 2019
Crêpe au fromage
Aiguillettes de saumon meunière
Pommes de terre persillées
Yaourt aromatisé
Fruit BIO



ARMOR CUISINE

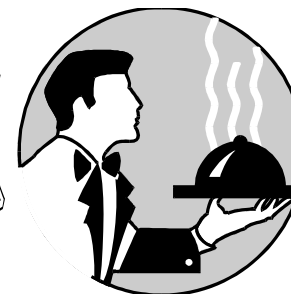


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

*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



lundi 22 avril 2019

mardi 23 avril 2019
Oeuf dur mayonnaise
Cordon bleu
Riz
Petit filou
Mousse au chocolat

mercredi 24 avril 2019
Mortadelle *
Crêpinette braisée *
Pommes vapeur
Fromage ovale
Tarte flan maison

jeudi 25 avril 2019
Crêpe au fromage
Grignotine de porc*
Petits pois à la française
Petits suisses sucrés
Crème dessert caramel

vendredi 26 avril 2019
Tranche de surimi mayonnaise
Colin meunière citron
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](mailto:contact@armorcuisine.com)  
 Agrément sanitaire : F 93. 008. 008 CE

# ARMOR CUISINE BOBIGNY

## REPAS ST MARTIN DU TERTRE

lundi 29 avril 2019				
Tomate antiboise				
Rôti de porc au miel*	mardi 30 avril 2019			
	Feuilleté hot dog*			
Farfalle		mercredi 01 mai 2019		
Coulommiers				
cafe liegeois				
	Nuggets de poisson au ketchup		jeudi 02 mai 2019	
			Saucisson sec*	
	Frites		boulettes de boeuf sauce tomate	vendredi 03 mai 2019
	Societe crème		Carottes au beurre	Pâté de foie *
	Pâtisserie		Fromage frais aromatisé	Saute de dinde au jus
			Pêches au sirop	Ebly
				Fromage blanc
				Flan nappé caramel



# 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

<b>lundi 11 mars 2019</b> Saucisson sec*				
Aiguillettes de poulet	<b>mardi 12 mars 2019</b> Quiche*			
Pépinettes au beurre	Saucisse fumée *	<b>mercredi 13 mars 2019</b> Pâté en croûte *		
Petits suisses aux fruits bio	Lentilles au jus	Brochette de poisson sce béarnaise	<b>jeudi 14 mars 2019</b> Tomate BIO	
Creme dessert pistache	Faisselle	Chou-fleur au fromage	Fricadelle de boeuf au fromage	<b>vendredi 15 mars 2019</b> Oeuf dur mayonnaise
	Fruit BIO	Edam bio	Farfalle	Steak haché thon aux petits légumes
		Far breton aux pruneaux maison	Emmental	Purée
			Compote de pommes	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

<b>lundi 18 mars 2019</b> Crêpe au fromage  Sauté de boeuf aux oignons  Haricots beurre  Fromage blanc sucré  Fruit BIO	<b>mardi 19 mars 2019</b> Concombre BIO au yaourt  Spaghetti façon napolitaine (pc)  Buchette  Eclair au chocolat	<b>mercredi 20 mars 2019</b> Terrine de saumon sœ cocktail  Pizza texane  Salade mixte  Petits suisses bio  Clafoutis aux poires maison	<b>jeudi 21 mars 2019</b> Oeuf dur bio mayonnaise  Sauté de dinde aux olives  Beignets de chou fleur  Yaourt sucré  Arlequin de fruits	<b>vendredi 22 mars 2019</b> Pâté de campagne *  Feuilleté poisson au beurre blanc  Pommes röstis  Pointe de brie  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 25 mars 2019
Radis beurre
Paupiette de dinde velouté tomate
Riz
Mimolette
Fruit BIO

mardi 26 mars 2019
Oeuf dur mayonnaise
Colin gratiné au fromage
Macaroni
Samos
Moelleux ananas coco

mercredi 27 mars 2019
Feuilleté hot dog*
Crêpinette au jus *
Gratin de chou fleur
Tomme blanche bio
Fruit

jeudi 28 mars 2019
Repas du printemps

vendredi 29 mars 2019
Tomate et maïs BIO
Boulettes de boeuf sauce bourgeoise
Ebly aux légumes
Edam
Flan nappé caramel



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

<p>lundi 01 avril 2019</p> <p>Salade de maïs au thon</p> <p>Cassoulet (pc)*</p> <p>Yaourt sucré BIO</p> <p>Crème chocolat</p>	<p>mardi 02 avril 2019</p> <p>Concombre bulgare</p> <p>Paleron de boeuf à la bordelaise</p> <p>Haricots verts persillés BIO</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>Yaourt à la vanille</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>jeudi 04 avril 2019</p> <p>Salade verte BIO</p> <p>Lasagnes bolognaise (PC)</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Pâtisserie</p>	<p>vendredi 05 avril 2019</p> <p>Feuilleté aux fromages</p> <p>Poisson meunière citron</p> <p>Duo de carottes</p> <p>Gouda</p> <p>Banane bio</p>
---	--	---	--	--



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 08 avril 2019				
Tomate				
Petit salé aux lentilles (pc)*				
	mardi 09 avril 2019			
	Oeuf dur mayonnaise			
	Chipolatas aux herbes *			
Emmental bio		mercredi 10 avril 2019		
Mousse au chocolat		Pâté de foie *		
		Omelette au fromage bio	jeudi 11 avril 2019	
		Pommes noisettes	Saucisson à l'ail *	
		Yaourt aromatisé	Steak hache boeuf au cheddar	vendredi 12 avril 2019
		Fruit BIO	Crozets au beurre	Galantine de volaille*
		Gateau noix et pépites choco "maison"	Coulommiers	Beignets de calamars sauce tartare
			Compote de pommes BIO	Gratin de courgettes
				Yaourt à boire
				Banane bio



# 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 15 avril 2019
Betteraves BIO vinaigrette
Jambon cornichons *
Coquillettes
Edam
Fruit

mardi 16 avril 2019
Salami*
Paupiette de veau
Haricots verts bio
Fromage frais sucré
Compote biscuitée

mercredi 17 avril 2019
Pâté forestier *
Pané fromager
Duo de fleurette
Cantal
Fruit BIO

jeudi 18 avril 2019
REPAS DE PAQUES

vendredi 19 avril 2019
Crêpe au fromage
Aiguillettes de saumon meunière
Pommes de terre persillées
Yaourt aromatisé
Fruit BIO



ARMOR CUISINE

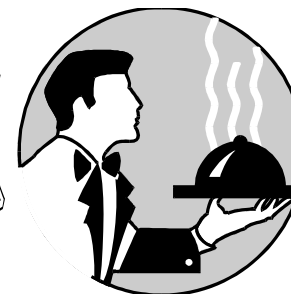


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

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



lundi 22 avril 2019

mardi 23 avril 2019
Oeuf dur mayonnaise
Cordon bleu
Riz
Petit filou
Mousse au chocolat

mercredi 24 avril 2019
Mortadelle *
Crêpinette braisée *
Pommes vapeur
Fromage ovale
Tarte flan maison

jeudi 25 avril 2019
Crêpe au fromage
Grignotine de porc*
Petits pois à la française
Petits suisses sucrés
Crème dessert caramel

vendredi 26 avril 2019
Tranche de surimi mayonnaise
Colin meunière citron
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 BOBIGNY

## REPAS ST MARTIN DU TERTRE



# ARMOR CUISINE



lundi 29 avril 2019				
Tomate antiboise				
Rôti de porc au miel*	mardi 30 avril 2019			
	Feuilleté hot dog*			
Farfalle				
Coulommiers	Nuggets de poisson au ketchup	mercredi 01 mai 2019		
cafe liegeois				
	Frites		jeudi 02 mai 2019	
	Societe crème		Saucisson sec*	
	Pâtisserie		boulettes de boeuf sauce tomate	vendredi 03 mai 2019
			Carottes au beurre	Pâté de foie *
			Fromage frais aromatisé	Saute de dinde au jus
			Pêches au sirop	Ebly
				Fromage blanc
				Flan nappé caramel

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