

## Menus de la semaine



## Menus du 6 mai au 5 juillet 2019

ARMOR CUISINE BOBIGNY  
REPAS VALMONDOIS

<b>lundi 06 mai 2019</b> Tomate mozzarella  Paupiette de veau à la crème  Semoule garnie  Fromage blanc sucré Compote de pommes BIO	<b>mardi 07 mai 2019</b> Betteraves à l'échalote  Aiguillettes de colin façon papillote  Potatoes  Petits suisses aux fruits  Fruit BIO	<b>mercredi 08 mai 2019</b>	<b>jeudi 09 mai 2019</b> Taboulé  Boulettes d'agneau à l'indienne  Carottes au beurre bio  Pont l'évêque Arlequin de fruits	<b>vendredi 10 mai 2019</b> Tranche de surimi mayonnaise  Saute de poulet thaï  Légumes wok  Camembert Fruit BIO
---	--	-----------------------------	---	--



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 VALMONDOIS

<p>lundi 13 mai 2019</p> <p>Quiche lorraine*</p> <p>Goulasch de boeuf à la hongroise</p> <p>Haricots verts</p> <p>Petits suisses sucrés bio</p> <p>Fruit</p>	<p>mardi 14 mai 2019</p> <p>Carottes râpées BIO</p> <p>Steak haché de boeuf sauce au fromage</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pâtisserie</p>	<p>mercredi 15 mai 2019</p>	<p>jeudi 16 mai 2019</p> <p>saucisson sec cornichons*</p> <p>Rôti de dinde à la crème</p> <p>Petits pois à la française</p> <p>Yaourt sucré BIO</p> <p>Banane</p>	<p>vendredi 17 mai 2019</p> <p>Celeri rémoulade</p> <p>nuggets de poisson</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit BIO</p>
--	--	-----------------------------	---	--



*Travailleur 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 VALMONDOIS

<p>lundi 20 mai 2019</p> <p>Melon</p> <p>Chipolatas grillées *</p> <p>Bouillabaisse aux légumes</p> <p>Fromage frais aux fruits bio</p> <p>Pêches au sirop</p>	<p>mardi 21 mai 2019</p> <p>Concombre à la crème bio</p> <p>Tajine de poissons pommes de terre et olives</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Compote biscuitée</p>	<p>mercredi 22 mai 2019</p>	<p>jeudi 23 mai 2019</p> <p>Tarte au fromage</p> <p>Paleron de boeuf aux olives</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Bûche du Pilat</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>vendredi 24 mai 2019</p> <p>Tomate vinaigrette BIO</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Fruit</p>
--	--	-----------------------------	---	---



*Travailleur 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 VALMONDOIS**

<p>lundi 27 mai 2019</p> <p>Pastèque</p> <p>Aiguillettes de poulet à l'orientale</p> <p>Coquillettes</p> <p>Edam</p> <p>Crème dessert chocolat bio</p>	<p>mardi 28 mai 2019</p> <p>Salade de riz au thon</p> <p>Rissollette de veau</p> <p>Légumes du jardin</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Modeléine bio</p>	<p>mercredi 29 mai 2019</p>	<p>jeudi 30 mai 2019</p>	<p>vendredi 31 mai 2019</p> <p>Salade alsacienne*</p> <p>Colin gratiné au fromage</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Chanteneige</p> <p>Fruit BIO</p>
--	--	-----------------------------	--------------------------	---



*Travailleur 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 VALMONDOIS**

<p>lundi 03 juin 2019</p> <p>Melon</p> <p>Escalope de poulet basquaise</p> <p>Crozets au beurre</p> <p>Yaourt aromatisé BIO</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>mardi 04 juin 2019</p> <p>Tomate vinaigrette</p> <p>Boulettes d'agneau aux fruits secs</p> <p>Semoule au beurre</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>mercredi 05 juin 2019</p>	<p>jeudi 06 juin 2019</p> <p>Macédoine vinaigrette au cerfeuil</p> <p>Chili con carne (PC)</p> <p>Carré de l'est</p> <p>Compote pomme coing</p>	<p>vendredi 07 juin 2019</p> <p>Oeuf dur bio mayonnaise</p> <p>Filet de lieu frais à la nicoise 'peche française'</p> <p>Beignets de chou fleur</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit</p>
---	--	------------------------------	---	--



*Travailleur 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 VALMONDOIS

lundi 10 juin 2019				
	mardi 11 juin 2019 Betteraves vinaigrette			
	Cordon bleu	mercredi 12 juin 2019		
	Haricots verts		jeudi 13 juin 2019 Pastèque	
	Fromage blanc sucré		Couscous boulettes merguez (PC)	vendredi 14 juin 2019 Feuilleté hot dog*
	Fruit BIO		Buchette	Aiguillettes poisson aux céréales
			Fruit BIO	Gratin de courgettes
				Fromage frais aromatisé
				Fruit BIO



Travailleur 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

ARMOR CUISINE BOBIGNY  
REPAS VALMONDOIS

lundi 17 juin 2019 Crêpe au fromage				
Sauté de bœuf aux oignons	mardi 18 juin 2019 Tomate vinaigrette BIO			
Haricots beurre	Ravioli gratinés au fromage (pc)	mercredi 19 juin 2019		
Yaourt sucré BIO	Fromage frais aromatisé		jeudi 20 juin 2019 Melon BIO	
Compote de pommes	Tarte aux fruits		Mixed grill*	vendredi 21 juin 2019 Betteraves vinaigrette
			Taboulé	Filet de colin pané
			Yaourt à boire	Courgettes à la tomate gratinées
			Cookies	Fromage frais sucré
				Fruit BIO



Travailleur 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

