



ARMOR CUISINE



lundi 03 septembre 2018
Melon
Spaghetti bolognaise (pc)
Yaourt aromatisé
brownie

mardi 04 septembre 2018
Salade baltique
Aiguillettes poisson aux céréales
Beignets de chou fleur
Fromage blanc sucré
Fruit

mercredi 05 septembre 2018
Pastèque
Rôti de veau au thym
Semoule au beurre
Rouy
Ile flottante crème anglaise

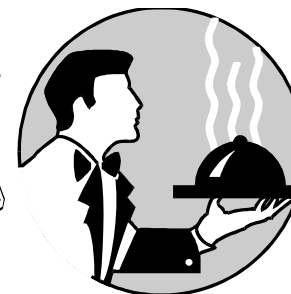
jeudi 06 septembre 2018
Crêpe au fromage
Aiguillettes de poulet à l'ananas
Haricots verts persillés
Camembert
Compote de pommes

vendredi 07 septembre 2018
Salade brésilienne
Rôti de porc à la moutarde *
Gratin de courgettes
Fromage frais aux fruits bio
Fruit

REPAS BOULEURS MAT



ARMOR CUISINE



lundi 10 septembre 2018
Salade du nord
Paleron boeuf sce tomates cornichons
Printanière de légumes
Croc' lait
Compote de poires

mardi 11 septembre 2018
Pastèque
Hachis parmentier "maison" (PC)
Tomme noire
Tarte aux pommes

mercredi 12 septembre 2018
Concombre aux fines herbes
Croque monsieur *
Salade verte
Petits suisses aromatisés
Quatre quart "Maison"

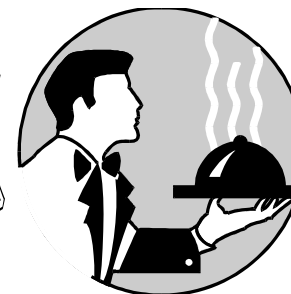
jeudi 13 septembre 2018
Nems
Saute de poulet thaï
Légumes wok
Yaourt aromatisé
Fruit

vendredi 14 septembre 2018
Tomate vinaigrette
Médailon merlu petits légumes
Haricots beurre
Emmental
Fruit

REPAS BOULEURS MAT



ARMOR CUISINE



lundi 17 septembre 2018
Melon
Escalope de dinde viennoise
Pommes noisettes
Yaourt aux fruits
Crème dessert praliné

mardi 18 septembre 2018
Tomate mimosa
Steak haché thon sce proven9ale
Ratatouille à la pommes de terre
Tomme blanche
Eclair au chocolat

mercredi 19 septembre 2018
Salade de pâtes
Merguez grillées
Carottes au jus
Kiri
Clafoutis tutti frutti maison

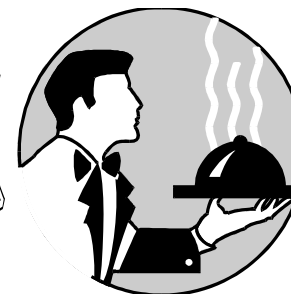
jeudi 20 septembre 2018
Saucisson sec*
Rôti de veau
Haricots verts
Edam
Fruit

vendredi 21 septembre 2018
Pastèque
Ravioli gratinés au fromage (pc)
Yaourt aromatisé
Fruit

REPAS BOULEURS MAT



ARMOR CUISINE

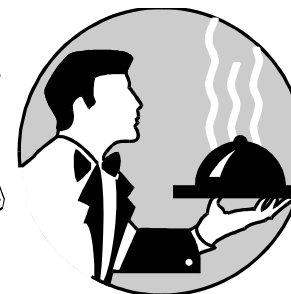


<p>lundi 24 septembre 2018</p> <p>Tomate vinaigrette</p> <p>Petit salé aux lentilles (pc)*</p> <p>Camembert</p> <p>Crème dessert caramel</p>		<p>mardi 25 septembre 2018</p> <p>Potage 7 légumes</p> <p>Rissollette de veau</p> <p>Gratin d'épinards</p> <p>Chanteneige</p> <p>Fruit</p>		<p>mercredi 26 septembre 2018</p> <p>Salade vignerone *</p> <p>Gigot d'agneau au thym</p> <p>Flageolets</p> <p>Cantal</p> <p>Mousse à la noix de coco maison</p>		<p>jeudi 27 septembre 2018</p> <p>Carottes râpées à l'orange</p> <p>Lasagnes bolognaise (PC)</p> <p>Rondelé nature</p> <p>Moelleux chocolat</p>		<p>vendredi 28 septembre 2018</p> <p>Pâté de campagne *</p> <p>Brandade de poisson maison (pc)</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Fruit BIO</p>	
--	--	--	--	--	--	---	--	--	--

REPAS BOULEURS MAT



ARMOR CUISINE



<p>lundi 01 octobre 2018</p> <p>Betteraves à l'echalote</p> <p>Cuisse de poulet rôtie</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Fruit</p>		<p>mardi 02 octobre 2018</p> <p>Salade de riz à la niçoise</p> <p>Paupiette de dinde aux champignons</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Buchette bio</p> <p>Ananas au sirop</p>		<p>mercredi 03 octobre 2018</p> <p>Pâté de tête *</p> <p>Filet de lieu frais au beurre blanc</p> <p>Jeunes carottes confites</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Marbré pépites de chocolat maison</p>		<p>jeudi 04 octobre 2018</p> <p>Salade verte</p> <p>Boulettes de boeuf au curry</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit BIO</p>		<p>vendredi 05 octobre 2018</p> <p>Salami*</p> <p>Filet hoki meunière citronné</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Samos</p> <p>Compote biscuitée</p>	
---	--	--	--	--	--	--	--	---	--

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

lundi 08 octobre 2018

--

mardi 09 octobre 2018

--

mercredi 10 octobre 2018

--

jeudi 11 octobre 2018

--

vendredi 12 octobre 2018

--



ARMOR CUISINE



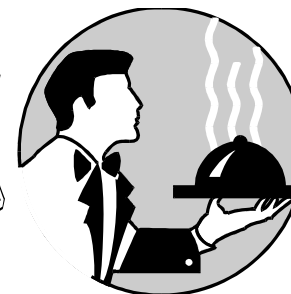
ARMOR CUISINE COULOMMIERS

MATERNELLE

REPAS BOULEURS MAT



ARMOR CUISINE



lundi 15 octobre 2018					
Pamplemousse					
Cordon bleu	mardi 16 octobre 2018				
	Betteraves vinaigrette au miel				
Fusilli	Quenelles de brochet sauce nantua	mercredi 17 octobre 2018			
Coulommiers		Sardine à la tomate			
Fruit	Purée	Boeuf bourguignon (pc)	jeudi 18 octobre 2018		
	Yaourt sucré BIO	Pommes vapeur	Quiche*		
	Cocktail de fruits	Cantadou	Emincé de poulet vallée d'auge	vendredi 19 octobre 2018	
		Crème de speculoos maison	Printanière de légumes	Salade surprise	
			Saint Bricet	Steak haché	
			Fruit	Beignets de brocolis	
				Petits suisses aux fruits	
				Liégeois pommes châtaignes	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements