

lundi 03 décembre 2018
Potage à la tomate Saucisson sec*
Yassa de poulet (pc)
Coulommiers Petits suisses aux fruits Crème vanille Fruit

mardi 04 décembre 2018
Quiche*
Saucisse fumée *
Lentilles au jus
St bricet Yaourt à boire Fruit BIO Panettone

mercredi 05 décembre 2018
Madécoine de légumes vinaigrette et asperges
Blanquette de poisson
Beignets de chou fleur
Yaourt aux fruits mixés
Far breton maison

jeudi 06 décembre 2018
Concombre à la crème Salade verte
Burger de veau aux champignons
Spaghetti
Emmental Rondelé au sel de guerande Ananas Compote de pommes

vendredi 07 décembre 2018
Salade radis et abricots secs Tranche de surimi mayonnaise
Brandade de poisson (pc)
Camembert Yaourt aromatisé Fruit BIO Liégeois chocolat



ARMOR CUISINE





ARMOR CUISINE



lundi 10 décembre 2018
Pamplemousse Tomate vinaigrette
Chipolatas aux herbes *
Pépinettes au beurre
Buchette Tartare nature Compote de pommes Fruit

mardi 11 décembre 2018
Salade baltique Salade fleurette mimosa
Filet de colin façon papillote
Boulghour à la tomate
Fromage blanc sucré bio Petit moulé Fruit Liégeois caramel

mercredi 12 décembre 2018
Marbré de saumon sauce safranée
Rôti de veau aux herbes
Tortis tricolores
Cheddar
Mousse au chocolat maison

jeudi 13 décembre 2018
Salade de quinoa Terrine de légumes sauce cocktail
Aiguillettes poulet sce forestière
Gratin blettes et pommes de terre
Rouy Samos Crème vanille Fruit

vendredi 14 décembre 2018
Salami* Tarte tomate chèvre
Paupiette de lapin aux olives
Haricots verts
Carré de l'est Fromage blanc madeleine

# ARMOR CUISINE COULOMMIERS

# ELEMENTAIRE

## REPAS BOULEURS PRIM



# ARMOR CUISINE



lundi 17 décembre 2018
Feilleté hot dog*
Pommes de terre au thon
Boeuf mode aux jeunes carottes (pc)

mardi 18 décembre 2018
Potage poireaux pommes de terre
Concombre bulgare
Boulettes d'agneau à l'indienne
Macaroni
Pont l'évêque
Yaourt aromatisé
Donuts

mercredi 19 décembre 2018
Radis beurre
Escalope de volaille aux champignons
Riz
Vache qui rit
Compote de poires

jeudi 20 décembre 2018
REPAS DE NOEL

vendredi 21 décembre 2018
Celeri rémoulade
Salade verte BIO aux croutons
Pave de poisson mariné à l'huile d'olive
Haricots plats et tomates
Chanteneige
Pointe de brie
Quatre quart

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements