



ARMOR CUISINE



<p>lundi 01 mars 2021</p> <p>Salade parisienne</p> <p>Blanc de poulet velouté de tomate</p> <p>Gratin de potiron</p> <p>Camembert bio</p> <p>Fruit</p>			
		<p>mardi 02 mars 2021</p> <p>Carottes râpées locales vinaigrette</p> <p>Tagine de poisson et pommes de terre (</p> <p>Six de Savoie</p> <p>Crème dessert pistache</p>	
		<p>mercredi 03 mars 2021</p> <p>Salade d'artichauts</p> <p>Sauté d'agneau aux herbes</p> <p>Semoule</p> <p>Bleu</p> <p>Mousse au chocolat maison</p>	
		<p>jeudi 04 mars 2021</p> <p>Feuilleté aux fromages</p> <p>Boulettes de bœuf au curry</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Petits suisses aux fruits</p> <p>Banane sauce chocolat</p>	
		<p>vendredi 05 mars 2021</p> <p>Croustillants de mozzarella</p> <p>Omelette basquaise</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fruit local</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



ARMOR CUISINE



<p>lundi 08 mars 2021</p> <p>Saucisson à l'ail *</p> <p>Roti de dinde</p> <p>Potatoes</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit</p>			
		<p>mardi 09 mars 2021</p> <p>Potage poireaux pommes de terre</p> <p>Saucisse fumée *</p> <p>Lentilles au jus</p> <p>Faisselle</p> <p>Galette bretonne pépites de chocolat</p>	
		<p>mercredi 10 mars 2021</p> <p>Sardine à la tomate</p> <p>Saute de bœuf à l'ancienne</p> <p>pommes rissolées</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Far breton aux pruneaux maison</p>	
		<p>jeudi 11 mars 2021</p> <p>Oeuf dur bio mayonnaise</p> <p>Galette de riz lentilles colombo</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Petits suisses</p> <p>Eclair au chocolat</p>	
		<p>vendredi 12 mars 2021</p> <p>Tranche de surimi mayonnaise</p> <p>Brandade de poisson (pc)</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit</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 ALAIN FOURNIER (SIPEAF)

<p>lundi 15 mars 2021</p> <p>Salade paysanne</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit local</p>	<p>mardi 16 mars 2021</p> <p>Tomate vinaigrette</p> <p>Steak haché sauce fromage</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt aromatisé BIO</p> <p>Fondant au chocolat</p>	<p>mercredi 17 mars 2021</p> <p>Oeuf dur mayonnaise</p> <p>Sauté de dinde aux olives</p> <p>Beignets de chou fleur</p> <p>Pont l'évêque</p> <p>Crème brûlée maison</p>	<p>jeudi 18 mars 2021</p> <p>Pomelos en quartier</p> <p>Filet de lieu frais</p> <p>Gratin d'épinards</p> <p>Kiri</p> <p>Fruit</p>	<p>vendredi 19 mars 2021</p> <p>Concombre local au yaourt</p> <p>Falafel à la tomate</p> <p>Boullghour au beurre</p> <p>Biscuit</p> <p>Compote de pommes</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
 Agrément sanitaire : F 93. 008. 008 CE

REPAS ALAIN FOURNIER (SIPEAF)

lundi 22 mars 2021
Radis beurre
Yassa de poulet (pc)
Edam
Liégeois vanille

mardi 23 mars 2021
Carottes rapées locales à l'orange
Colin gratiné au fromage
Macaroni
Coulommiers
Fruit

mercredi 24 mars 2021
Feuilleté hot dog*
paupiette de lapin
Chou fleur
Tomme noire
Quatre quart "maison"...

jeudi 25 mars 2021
Salade verte vinaigrette crème et herbes
Parmentier de légumes (pc)
Fromage blanc sucré bio
Cookies vanille pépites de chocolat

vendredi 26 mars 2021
Paté en croûte de volaille
Boulettes de boeuf sauce bourgeoise
Beignets de courgettes
Mimolette
Fruit local



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



ARMOR CUISINE



<p>lundi 29 mars 2021</p> <p>Mais au thon</p>			
<p>Tagine d'agneau aux fruits secs (pc)</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit local</p>	<p>mardi 30 mars 2021</p> <p>Tomates mozzarella</p> <p>Lasagnes à la provençale (pc)</p>		
	<p>Mousse au chocolat</p>		
		<p>mercredi 31 mars 2021</p> <p>Salade piémontaise</p> <p>Roti de boeuf</p> <p>Petits pois</p> <p>Rondelé ail Garonne- fines herbes</p> <p>Creme dessert pop corn maison</p>	
		<p>jeudi 01 avril 2021</p> <p>Chevre chaud</p> <p>Salade verte</p> <p>Boulettes d'agneau coulis tomates</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Moelleux chocolat "tradition"</p>	
		<p>vendredi 02 avril 2021</p> <p>Concombre à la crème</p> <p>Hoki poêlé au beurre</p> <p>Duo de carottes</p> <p>Samos</p> <p>Banane bio</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



ARMOR CUISINE



lundi 05 avril 2021

mardi 06 avril 2021
Betteraves vinaigrette
Cordon bleu
Haricots verts persillés
St moret
Compote de pommes BIO

mercredi 07 avril 2021
Salade radis et abricots secs
Sauté de veau à la cocotte
Gratin dauphinois
Saint Nectaire
Salade de fruits frais

jeudi 08 avril 2021
Salade Marco Polo
Pizza au fromage
Salade verte
Yaourt aromatisé
Pâtisserie

vendredi 09 avril 2021
Roulade de volaille aux olives
Beignets de calamars sauce tartare
Mijoté de légumes
Yaourt à boire
Banane 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
 Agrément sanitaire : F 93. 008. 008 CE

REPAS ALAIN FOURNIER (SIPEAF)



ARMOR CUISINE



lundi 12 avril 2021
Oeuf dur bio (mayonnaise a part)
Curry de lentilles (pc)
Yaourt au sucre de canne
Fruit

mardi 13 avril 2021
Salade coleslaw LOCALE
Escalope de poulet pané
Gratin de courgettes
Chanteneige
Riz au lait

mercredi 14 avril 2021
Salade brésilienne
Steak hache boeuf au cheddar
Frites
Cantal
Fruit

jeudi 15 avril 2021
Salami*
Paupiette de veau
Jardinière de légumes
Fromage frais sucré
Fruit

vendredi 16 avril 2021
Terrine de maquereau aux aromates
Aiguillettes de saumon meunière
Pommes de terre persillées
Rondelé au bleu
Crème dessert praliné

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

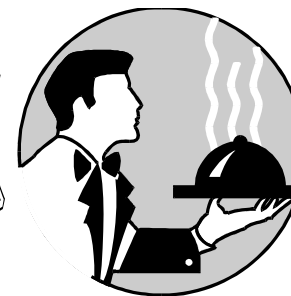
ARMOR CUISINE BOBIGNY

ELEMENTAIRE

REPAS ALAIN FOURNIER (SIPEAF)



ARMOR CUISINE



lundi 19 avril 2021

mardi 20 avril 2021

mercredi 21 avril 2021

jeudi 22 avril 2021

vendredi 23 avril 2021

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

ELEMENTAIRE

REPAS ALAIN FOURNIER (SIPEAF)

lundi 26 avril 2021

--

mardi 27 avril 2021

--

mercredi 28 avril 2021

--

jeudi 29 avril 2021

--

vendredi 30 avril 2021

--



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 ALAIN FOURNIER (SIPEAF)

lundi 03 mai 2021
Tomate vinaigrette
Yassa de poulet (pc)
Buchette
Fruit

mardi 04 mai 2021
Salade verte aux croutons
Parmentier de légumes (pc)
Yaourt sucré BIO
Fruit local

mercredi 05 mai 2021
Salade dolce vita
sauté de veau à la basquaise
Poêlée de légumes façon wok
Camembert
Mousse au chocolat maison

jeudi 06 mai 2021
Taboulé
Goulasch de boeuf à la hongroise
Carottes au jus
Boursin ail et fines herbes
Ananas au sirop

vendredi 07 mai 2021
Betteraves et mais vinaigrette
Colin marine huile d'olive et citron vert
Purée
Petits suisses aux fruits bio
Fruit



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 ALAIN FOURNIER (SIPEAF)

<p>lundi 10 mai 2021</p> <p>Saucisson sec*</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Gratin de poireaux</p> <p>Carré de l'est</p> <p>Fruit</p>		<p>mardi 11 mai 2021</p> <p>Pastèque</p> <p>Steak hache de boeuf et ketchup</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pâtisserie</p>		<p>mercredi 12 mai 2021</p> <p>Oeuf dur mayonnaise</p> <p>Nuggets de maïs</p> <p>Haricots verts</p> <p>Boursin</p> <p>Quatre quart "maison"...</p>		<p>jeudi 13 mai 2021</p>		<p>vendredi 14 mai 2021</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
 Agrément sanitaire : F 93. 008. 008 CE

REPAS ALAIN FOURNIER (SIPEAF)

lundi 17 mai 2021
Melon
Pané fromager
Coquillettes
brownie

mardi 18 mai 2021
Oeuf dur bio mayonnaise
Calamars à la romaine
Haricots plats et tomates
Tomme blanche
Compote biscuitée

mercredi 19 mai 2021
Maquereau à la tomate
Omelette au fromage
pommes rissolées
Fromage fouetté
Gâteau au chocolat "maison"

jeudi 20 mai 2021
Riz niçois au thon
Sauté de boeuf aux carottes (pc)
Coulommiers
Fruit

vendredi 21 mai 2021
Salade brésilienne
Sauté de poulet à l'ananas
Semoule
Petits suisses sucrés
Fruit



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



ARMOR CUISINE



lundi 24 mai 2021

mardi 25 mai 2021
Betteraves vinaigrette
Sauté de veau aux olives
Riz
St moret
Fruit local

mercredi 26 mai 2021
Tarte tomate chèvre
Cuisse de poulet rôtie
Petits pois carottes
Petits suisses
Clafoutis tutti frutti maison

jeudi 27 mai 2021
Carottes rapées locales à l'orange
Boulettes de blé façon thai
Duo de fleurette
Fromage frais aux fruits
Galette au beurre bio

vendredi 28 mai 2021
Salade alsacienne*
Filet de lieu frais
Légumes du jardin
Brie
Fruit BIO

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

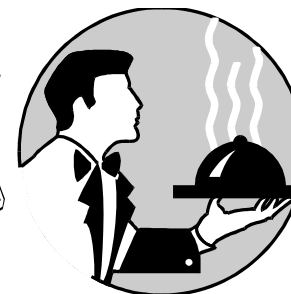
Traiteur pour collectivités
 2 à 12, Rue Lavoisier - 93000 BOBIGNY
 ☎ 01 48 10 10 80 - Fax : 01 48 91 97 81
 e-mail : contact@armorcuisine.com
 Agrément sanitaire : F 93. 008. 008 CE

REPAS ALAIN FOURNIER (SIPEAF)

<p>lundi 31 mai 2021</p> <p>Pastèque</p> <p>Jambon cornichons *</p> <p>Coquillettes</p> <p>Edam</p> <p>Fruit</p>		<p>mardi 01 juin 2021</p> <p>Pâté de campagne *</p> <p>Filet de colin à la provençale</p> <p>Gratin de légumes</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Croisillon à l'abricot</p>		<p>mercredi 02 juin 2021</p> <p>Ebly cocktail</p> <p>Hoki poêlé au beurre</p> <p>Gratin d'épinards</p> <p>Tomme noire</p> <p>Gâteau basque</p>		<p>jeudi 03 juin 2021</p> <p>Salade fraîcheur</p> <p>Hachis parmentier "maison" (PC)</p> <p>Fripon</p> <p>Crème dessert caramel</p>		<p>vendredi 04 juin 2021</p> <p>Tomate vinaigrette</p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Compote pommes/fraises</p>	
--	--	--	--	--	--	---	--	---	--



ARMOR CUISINE

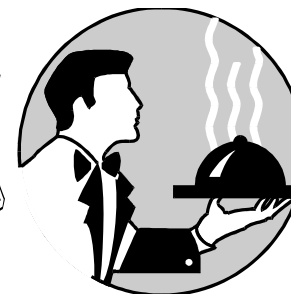


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

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
 Agrément sanitaire : F 93. 008. 008 CE



ARMOR CUISINE



<p>lundi 07 juin 2021</p> <p>Melon</p> <p>Sauté de poulet tandoori</p> <p>Rosties aux légumes</p> <p>Buchette</p> <p>Banane bio</p>		<p>mardi 08 juin 2021</p> <p>Carottes râpées locales vinaigrette</p> <p>Gratin de farfalle au jambon de dinde et petit</p> <p>Brie</p> <p>Fruit</p>		<p>mercredi 09 juin 2021</p> <p>Chou rouge aux pommes</p> <p>Saute d'agneau aux abricots</p> <p>Semoule</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Mousse à la framboise maison</p>		<p>jeudi 10 juin 2021</p> <p>Tomate vinaigrette</p> <p>Curry de lentilles (pc)</p> <p>Petits suisses aux fruits</p> <p>Muffin au chocolat</p>		<p>vendredi 11 juin 2021</p> <p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Pavé de poisson napolitain</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit BIO</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 ALAIN FOURNIER (SIPEAF)

lundi 14 juin 2021
Betteraves vinaigrette
Sauté de boeuf aux oignons
Haricots beurre
Tartare ail et fines herbes
Crème vanille

mardi 15 juin 2021
Concombre au yaourt
Ravioli gratinés au fromage (pc)
Carré d' as
Tarte aux fruits

mercredi 16 juin 2021
Tarte aux poireaux
Tortilla "maison"
Salade composee (garniture)
Tomme blanche
Fruit

jeudi 17 juin 2021
Pastèque
Mixed grill*
Taboulé
Yaourt à boire
Cookies

vendredi 18 juin 2021
Riz camarguais
Crêpe au fromage
Salade verte et tomates bio
Fromage frais sucré
Compote de pommes



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 ALAIN FOURNIER (SPEAF)



ARMOR CUISINE



<p>lundi 21 juin 2021</p> <p>Melon</p> <p>Aiguillettes poulet gingembre</p> <p>Fusilli</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Fruit</p>		<p>mardi 22 juin 2021</p> <p>Marbré saumon sauce cocktail</p> <p>Poisson pané sauce tartare</p> <p>Frites</p> <p>Chanteneige</p> <p>Galette bretonne</p>		<p>mercredi 23 juin 2021</p> <p>Tranche de surimi mayonnaise</p> <p>Croque monsieur *</p> <p>Salade mixte</p> <p>Faisselle</p> <p>Donuts</p>		<p>jeudi 24 juin 2021</p> <p>Salade coleslaw</p> <p>Lasagnes végétarienne (pc)</p> <p>Eclair au chocolat</p>		<p>vendredi 25 juin 2021</p> <p>Tomate vinaigrette</p> <p>Paupiette de dinde normande</p> <p>Ratatouille à la pomme de terre</p> <p>Coeur des dames</p> <p>Fruit BIO</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 ALAIN FOURNIER (SIPEAF)

lundi 28 juin 2021
Oeuf dur (mayonnaise dosette)
Roti de dinde
Coquillettes
Tomme noire
Fruit

mardi 29 juin 2021
Salade comtoise
Boulettes de bœuf aux fruits secs
Printanière de légumes
Yaourt sucré BIO
Marbré au chocolat

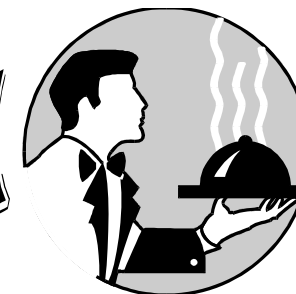
mercredi 30 juin 2021
Pizza
Oeufs durs sauce mornay
Epinards à la crème
Kiri
Salade de fruits frais

jeudi 01 juillet 2021
Salade tomate et maïs
paella sans porc (pc)
Courgettes sautées
Fromage ovale
Fruit BIO

vendredi 02 juillet 2021
Melon
jambon de dinde
Chips
Camembert
Beignet au chocolat



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



ARMOR CUISINE



<p>lundi 05 juillet 2021</p> <p>Pastèque</p> <p>Emincé de poulet à l'ananas</p> <p>Semoule</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit</p>		<p>mardi 06 juillet 2021</p> <p>Carottes râpées locales vinaigrette</p> <p>Lasagnes bolognaise (PC)</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>mercredi 07 juillet 2021</p>	<p>jeudi 08 juillet 2021</p>	<p>vendredi 09 juillet 2021</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