

ARMOR CUISINE BOBIGNY

REPAS LE BLANC MESNIL-WALLON

lundi 04 janvier 2021
Potage potiron
Cordon bleu
poirettes sautées et pommes de terre
Coulommiers
Yaourt aromatisé BIO
Ananas au sirop
Fruit

mardi 05 janvier 2021
Salade de montagne
Tomates farcies veggi's
Riz
Mousse au chocolat

mercredi 06 janvier 2021
Carottes rapées locales à l'orange
Salade verte
Boulettes de boeuf à l'orientale
Sauté de veau marengo
Semoule
Cantal
Samos
Fruit BIO

jeudi 07 janvier 2021
Salade verte bio vinaigrette balsamique
Parmentier de canard (pc)
Galette des rois

vendredi 08 janvier 2021
Oeuf dur bio mayonnaise
Blanquette pêcheur aux fruits de mer
Filet de colin meunière
Beignets de chou fleur
Petits suisses aux fruits
Tomme noire
Flan vanille



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

e-mail : contact@armorcuisine.com
Agrément sanitaire : F 93. 008. 008 CE

ARMOR CUISINE BOBIGNY

REPAS LE BLANC MESNIL-WALLON

lundi 11 janvier 2021
Accras de poisson
Tarte au fromage
Rissolette de veau
Sauté de boeuf aux carottes (pc)
Carottes au jus
Yaourt aux fruits mixés
Compote de pommes BIO

mardi 12 janvier 2021
Potage à la tomate
Rôti de porc au thym*
Sauté de dinde vallée d'auge
Spaghetti
Cantafrais
Emmental bio
Fruit local

mercredi 13 janvier 2021
Endives locales aux poires
Pâté forestier *
Omelette au fromage
Gratin dauphinois
Yaourt sucré BIO
Far breton aux pommes maison

jeudi 14 janvier 2021
Betteraves locales mimosa
Chili végétarien (pc)
Kiri bio
Chocolat liégeois

vendredi 15 janvier 2021
Celeri rémoulade
Crêpe au fromage
Filet de hoki pané
Médaille de merlu citronné
Haricots verts persillés
Fromage ovale
Banane bio
Quatre quart



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

e-mail : contact@armorcuisine.com

Agrément sanitaire : F 93. 008. 008 CE

ARMOR CUISINE BOBIGNY

REPAS LE BLANC MESNIL-WALLON

lundi 18 janvier 2021
Potage poireaux pommes de terre
Rôti de dindonneau sauce forestière Saucisse de Strasbourg*
Riz
Fromage blanc
Crème vanille Fruit BIO

mardi 19 janvier 2021
Carottes râpées locales vinaigrette Terrine de légumes sauce cocktail
Dés de merlu aux graines de céréales Filet de lieu sauce citron vert
Lentilles vertes
Camembert bio Petit moulé Gâteau basque

mercredi 20 janvier 2021
Salade Landaise Tranche de surimi mayonnaise
Rôti de lapin aux herbes
Petits pois carottes
Coeur des dames
Fruit BIO Gâteau fromage blanc fleur oranger maison

jeudi 21 janvier 2021
Paté en croûte de volaille Rosini au thon
Colombo de veau (pc)
Fromage frais aux fruits bio
Banane Liégeois vanille

vendredi 22 janvier 2021
Tarte aux trois fromages
Green burger
Purée BIO
Compote pommes/fraises



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

e-mail : contact@armorcuisine.com
Agrément sanitaire : F 93. 008. 008 CE

ARMOR CUISINE BOBIGNY

REPAS LE BLANC MESNIL-WALLON

lundi 25 janvier 2021
Potage 7 légumes
Aiguillettes de poulet corn-flakes
Cassoulet (pc)*
Cocos mijotés
Edam
Six de Savoie
Cocktail de fruits
Fruit BIO

mardi 26 janvier 2021
Concombre à la crème
Endives locales aux poires
Burger de veau
Mitonné de boeuf aux oignons
Duo de fleurette
Fromage ovale
Yaourt aromatisé BIO
Compote de pommes
Fruit

mercredi 27 janvier 2021
Pâté de campagne *
Sardine beurre
Pizza chevre tomate
Salade composee (garniture)
Faisselle bio
Fruit
Ile flottante crème anglaise

jeudi 28 janvier 2021
Salade coleslaw BIO
Couscous boulettes vegetal (pc)
Samos
Mousse au chocolat

vendredi 29 janvier 2021
Macédoine vinaigrette
Oeuf dur bio mayonnaise
Filet de colin poêlé au beurre
nuggets de poisson
Gratin dauphinois
Fromage frais sucré
Mimolette
Crème dessert caramel
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

e-mail : contact@armorcuisine.com
Agrément sanitaire : F 93. 008. 008 CE

ARMOR CUISINE BOBIGNY

REPAS LE BLANC MESNIL-WALLON

lundi 01 février 2021
Endives locales vinaigrette au miel Salade fleurette
Filet de poulet façon tandoori Sauté de dinde aux olives
Gratin blettes et pommes de terre
Pont l'évêque Yaourt aromatisé BIO Fruit local Liégeois vanille

mardi 02 février 2021
Crêpe au fromage
Emincé de boeuf aux oignons
Haricots verts bio
Crêpe au chocolat

mercredi 03 février 2021
Salade d'hiver
Oeufs durs bio sauce mornay
Epinards sauce mornay
Gâteau au chocolat "maison"

jeudi 04 février 2021
Terrine de saumon sse cocktail
Hachis parmentier "maison" (PC)
Maroilles Vache qui rit Compote biscuitée Fruit BIO

vendredi 05 février 2021
Salade piémontaise Salami*
Aiguillettes de saumon meunière Filet de merlu à la tomate
Duo de carottes
Camembert Yaourt sucré BIO Banane Crème vanille



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

e-mail : contact@armorcuisine.com
Agrément sanitaire : F 93. 008. 008 CE

ARMOR CUISINE BOBIGNY

REPAS LE BLANC MESNIL-WALLON

lundi 08 février 2021
Samoussa aux légumes
Nuggets de maïs
Chou-fleur au fromage
Compote de pommes BIO

mardi 09 février 2021
Céleri rémoulade BIO
Tomate mimosa
Cassolette de poissons
Frites
Mini roule aux herbes
Yaourt aux fruits mixés
Crème dessert caramel
Fruit local

mercredi 10 février 2021
Carottes râpées BIO
Haricots verts niçois
Rôti de porc *
Sauté d'agneau au curry
Pommes noisettes
Tarte flan coco "maison"

jeudi 11 février 2021
Salade de pâtes vénitienne
Sardine à la tomate
Poulet rôti
Beignets de brocolis
Edam
Yaourt aromatisé BIO
Flan vanille
Fruit

vendredi 12 février 2021
Mortadelle pure volaille
Feuilleté poisson au beurre blanc
Pave de merlu au citron vert
Epinards à la crème
Buchette
Fromage frais sucré BIO
Cookies vanille pépites de 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

e-mail : contact@armorcuisine.com
Agrément sanitaire : F 93. 008. 008 CE

ARMOR CUISINE BOBIGNY

REPAS LE BLANC MESNIL-WALLON

lundi 15 février 2021
Salade de tortis a la napolitaine Tarte aux poireaux
Boeuf mironton Escalope de poulet pané
Gratin de courgettes et tomates
Carré de l'est Carre frais bio Compote de pommes Fruit

mardi 16 février 2021
REPAS MARDI GRAS

mercredi 17 février 2021
Pizza Salade alsacienne*
Endives au jambon de dinde (pc) Roti de dinde
Lentilles sauce sicilienne
Fromage frais sucré Saint Paulin Fruit Panacotta coulis fruits rouges maison

jeudi 18 février 2021
Oeuf dur mayonnaise
Boulettes de sarrasin
Haricots verts persillés
Yaourt sucré BIO
Fruit

vendredi 19 février 2021
Macédoine à la russe Salade verte croustons vinaigrette echalote
Lieu frais saveurs provençales Poisson meuniere
Rosties aux légumes
Cheddar Yaourt aromatisé Fruit Madeleine 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

e-mail : contact@armorcuisine.com
Agrément sanitaire : F 93. 008. 008 CE

ARMOR CUISINE BOBIGNY

REPAS LE BLANC MESNIL-WALLON

lundi 22 février 2021
Maquereau à la tomate
Paupiette de veau velouté tomate Saute de poulet thai
Riz aux oignons
Vache picon Yaourt aux fruits mixés Fruit

mardi 23 février 2021
Betteraves locales vinaigrette
Raviolini ricotta et épinards (pc)
Tarte flan maison

mercredi 24 février 2021
Flammekueche gratinée* Salade de quinoa
Emincé de poulet au gingembre Merguez grillées
Chou-fleur au fromage
Saint Nectaire Yaourt aromatisé Fruit
Quatre quarts aux pralines roses maison

jeudi 25 février 2021
Chou blanc en vinaigrette Terrine de poisson mayonnaise
Tagliatelle au saumon (pc)
Tartare ail et fines herbes Tomme blanche Flan nappé caramel Fruit local

vendredi 26 février 2021
Salade crudités vinaigrette estragon Salade de l'ouest
Boulettes de boeuf sauce mironton Rôti de veau petits légumes
Boulghour au beurre
Buchette
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

e-mail : contact@armorcuisine.com
Agrément sanitaire : F 93. 008. 008 CE

ARMOR CUISINE BOBIGNY

REPAS LE BLANC MESNIL-WALLON

lundi 01 mars 2021
Salade parisienne Saucisson sec*
Blanc de poulet velouté de tomate Paupiette de dinde au jus
Gratin de potiron
Camembert bio Fromage fouetté Fruit

mardi 02 mars 2021
Carottes râpées locales vinaigrette Tomate vinaigrette
Tagine de poisson et pommes de terre (
Petits suisses aux fruits Six de Savoie Crème dessert pistache Fruit BIO

mercredi 03 mars 2021
Pamplemousse
Boeuf aux olives Sauté d'agneau aux herbes
Pommes de terre au four
Cheddar
Fruit BIO Mousse au chocolat maison

jeudi 04 mars 2021
Feuilleté aux fromages
Boulettes de boeuf au curry Roti de dinde à la cocotte
Haricots verts bio persillés
Fromage ovale Petits suisses aux fruits Banane sauce chocolat Fruit

vendredi 05 mars 2021
Croustillants de mozzarella
Omelette basquaise bio
Coquillettes
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

e-mail : contact@armorcuisine.com
Agrément sanitaire : F 93. 008. 008 CE

ARMOR CUISINE BOBIGNY

REPAS LE BLANC MESNIL-WALLON

lundi 08 mars 2021
Tarte au fromage
Aiguillettes poulet sauce tomate
Roti de dinde
Potatoes
Coulommiers
Petits suisses bio
Fruit

mardi 09 mars 2021
Potage poireaux pommes de terre
Boulettes de volaille facon kefta
Saucisse fumée *
Poêlée de légumes
Saint Bricet
Fruit BIO
Galette bretonne pépites de chocolat

mercredi 10 mars 2021
écoiné de légumes vinaigrette et asperges
Sardine à la tomate
Galopin de veau
Saute de boeuf à l'ancienne
pommes rissolées
Vache qui rit bio
Yaourt aux fruits mixés
Far breton aux pruneaux maison
Fruit

ARMOR CUISINE



jeudi 11 mars 2021
Oeuf dur bio mayonnaise
Galette de riz lentilles colombo
Haricots verts persillés
Petits suisses
Eclair au chocolat

vendredi 12 mars 2021
Salade radis et abricots secs
Tranche de surimi mayonnaise
Steak haché de thon à la niçoise
Gratin de légumes
Purée
Camembert
Yaourt aromatisé BIO
Fruit

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Traiteur pour collectivités
2 à 12, Rue Lavoisier - 93000 BOBIGNY

☎ 01 48 10 10 80

e-mail : contact@armorcuisine.com
Agrément sanitaire : F 93. 008. 008 CE

ARMOR CUISINE BOBIGNY

REPAS LE BLANC MESNIL-WALLON

lundi 15 mars 2021
Quiche*
Salade paysanne
Nuggets de poulet
Rôti de veau
Haricots beurre
Fromage blanc bio
Tomme blanche
Crème dessert caramel
Fruit local

mardi 16 mars 2021
Salade verte
Tomate vinaigrette
Steak haché sauce fromage
Frites
Buchette
Yaourt aromatisé BIO
Fondant au chocolat
Fruit

mercredi 17 mars 2021
Oeuf dur mayonnaise
Taboulé
Poulet rôti
Beignets de chou fleur
Courgettes à la crème
Pont l'évêque
Yaourt sucré BIO
Banane
Crème brûlée maison

jeudi 18 mars 2021
Pomelos en quartier
Feuilleté poisson au beurre blanc
Filet de lieu frais
Gratin d'épinards
Brie
Fruit BIO
Gâteau de semoule

vendredi 19 mars 2021
Concombre BIO au yaourt
Falafel à la tomate
Boullghour au beurre
Biscuit
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

e-mail : contact@armorcuisine.com
Agrément sanitaire : F 93. 008. 008 CE

ARMOR CUISINE BOBIGNY

REPAS LE BLANC MESNIL-WALLON



ARMOR CUISINE



lundi 22 mars 2021

Betteraves vinaigrette au miel
Radis beurre

Yassa de poulet (pc)

Edam
Yaourt aux fruits mixés
Fruit BIO
Liégeois vanille

mardi 23 mars 2021

Potage 7 légumes

Colin gratiné au fromage

Gratin dauphinois
Macaroni

Coulommiers

Crème dessert chocolat bio
Fruit

mercredi 24 mars 2021

Feuilleté aux fromages

Feuilleté hot dog*

paupiette de lapin

Chou fleur
Haricots verts bio persillés

Tomme noire
Vache qui rit
Fruit
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
Salade de pâtes

Boulettes de bœuf sauce bourgeoise
Palette de porc à la diable *

Beignets de courgettes

Mimolette
Petits suisses bio
Flan nappé caramel
Fruit local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Traiteur pour collectivités

2 à 12, Rue Lavoisier - 93000 BOBIGNY

☎ 01 48 10 10 80

e-mail : contact@armorcuisine.com

Agrément sanitaire : F 93. 008. 008 CE

ARMOR CUISINE BOBIGNY

REPAS LE BLANC MESNIL-WALLON

lundi 29 mars 2021
Mais au thon
Paupiette de veau au jus Tagine d'agneau aux fruits secs (pc)
Semoule
Gouda Yaourt sucré Fruit BIO

mardi 30 mars 2021
Tomates mozzarella
Lasagnes à la provençale (pc)
Crème dessert vanille bio

mercredi 31 mars 2021
Salade piémontaise Saucisson à l'ail *
Roti de boeuf Saucisse de Toulouse *
Purée de céleri
Crème dessert pop corn maison Fruit BIO

jeudi 01 avril 2021
REPAS DE PAQUES

vendredi 02 avril 2021
Concombre à la crème
Hoki poêlé au beurre Poisson pané
Riz à la tomate
Croc' lait Samos Banane bio Liégeois vanille



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

e-mail : contact@armorcuisine.com

Agrément sanitaire : F 93. 008. 008 CE

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
Pamplemousse
Salade radis et abricots secs
Omelette
Sauté de veau à la cocotte
Gratin dauphinois
Saint Nectaire
Samos
Fruit BIO
Salade de fruits frais

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

vendredi 09 avril 2021
Friand au fromage
Roulade de volaille aux olives
Beignets de calamars sauce tartare
Marmite de poisson
Fusilli
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

e-mail : contact@armorcuisine.com
Agrément sanitaire : F 93. 008. 008 CE

ARMOR CUISINE BOBIGNY

REPAS LE BLANC MESNIL-WALLON

lundi 12 avril 2021
Oeuf dur (mayonnaise dosette)
Curry de lentilles (pc)
Yaourt au sucre de canne
Fruit BIO

mardi 13 avril 2021
Salade coleslaw LOCALE
Escalope de poulet pané Grignotine de porc sauce barbecue*
Beignets de brocolis
Chanteneige Yaourt aromatisé Fruit BIO Riz au lait

mercredi 14 avril 2021
Salade brésilienne
Steak hache boeuf au cheddar
Frites Ratatouille niçoise bio
Cantal Kiri Fruit Mousse à la framboise maison

jeudi 15 avril 2021
Salade fermière Salami*
Paupiette de veau Rôti de dinde au jus
Haricots verts bio
Carré de l'est Fromage frais sucré Fruit

vendredi 16 avril 2021
Carottes rapees locales vinaigrette
Aiguillettes de saumon meunière Pavé de merlu sauce nordique
Penne au beurre
Yaourt aromatisé
Crème dessert praliné 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

e-mail : contact@armorcuisine.com
Agrément sanitaire : F 93. 008. 008 CE

ARMOR CUISINE BOBIGNY

REPAS LE BLANC MESNIL-WALLON

lundi 19 avril 2021
Tomate vinaigrette balsamique
Pané fromager
Carottes au beurre
Banane bio

mardi 20 avril 2021
Macédoine vinaigrette
Oeuf dur mayonnaise
Sauté de veau aux olives
Flageolets
Pommes de terre en quartiers
Petit filou
Fruit
Mousse au citron

mercredi 21 avril 2021
Gaspacho
Roti de dinde
Saute de boeuf sauce charcutière
Purée BIO
Clafoutis poires amandes maison

jeudi 22 avril 2021
Pomelos en quartier
Rissollette de veau
Rôti de porc *
Petits pois à la française
Livarot
Petits suisses sucrés
Fruit local

vendredi 23 avril 2021
Carottes cuites à la marocaine
Salade du Puy
Colin meunière citron
Filet de lieu frais scc citron vert
Epinards à la crème
Camembert bio
Fromage frais aux fruits
Fruit
Gâteau marbré 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

e-mail : contact@armorcuisine.com
Agrément sanitaire : F 93. 008. 008 CE

ARMOR CUISINE BOBIGNY

REPAS LE BLANC MESNIL-WALLON

lundi 26 avril 2021
Tomate antiboise
Grignotine de porc au miel*
Sauté de poulet
Macaroni
Coulommiers
Yaourt aromatisé
Fruit local

mardi 27 avril 2021
Radis beurre
Salade verte
Nuggets de poisson au ketchup
Frites
Societe crème
Tartare nature
Fruit
Pâtisserie

mercredi 28 avril 2021
Salade Grecque
Tortilla au fromage
pommes rissolées
Tarte flan coco "maison"

jeudi 29 avril 2021
Paté en croûte de volaille
Saucisson sec*
Aiguillettes de poulet à l'ananas
boulettes de bœuf sauce tomate
Haricots beurre
Fromage frais aromatisé
Fruit
Pêches au sirop

vendredi 30 avril 2021
Salade Landaise
Blanquette de veau et riz (pc)
Chantailou
Yaourt aux fruits mixés
Crème chocolat
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

e-mail : contact@armorcuisine.com
Agrément sanitaire : F 93. 008. 008 CE