



ARMOR CUISINE

NOUS AVONS LE PLAISIR DE CUISINER POUR VOUS



1. Nous proposons à nos convives des repas faits maison avec des produits frais et locaux

Pour qu'ils mangent avec
plaisir

Pour qu'ils puissent tous faire le
plein d'énergie

Pour encourager leur
développement en favorisant
leur **autonomie**



Avec des cuisines
spécialisés et des chefs
passionnés

Pour éveiller leur curiosité en
encourageant les
découvertes

Pour que le temps de repos soit
un **moment de ressource**

Pour les guider vers une
alimentation **saine et durable**



2. Nous proposons à nos convives une prestation toujours plus durable et responsable

En luttant contre le gaspillage alimentaire dans nos cuisines et dans les restaurants scolaires

#ÇA
SUFFIT
LE
GÂCHIS



En donnant la priorité aux denrées durables et aux achats locaux



En Utilisant des emballages recyclables



3. Nous proposons à nos convives des repas faits maison avec des produits bruts, frais, Bio et locaux



Des ingrédients bruts pour des saveurs authentiques



Des produits locaux qui contribuent à l'économie locale



Des produits Bio pour préserver la santé et l'environnement



Des produits frais et de saison pour un maximum de gout et de saveurs



ARMOR CUSINE ET BELLOY EN FRANCE

Nos vous proposons

20% de produits Bio, locaux et éco-responsable



Vinaigrettes et
mayonnaise maison



Des crudités avec 100% des
légumes frais



2 services de poisson
frais par mois



Des plats de tradition :
hachis Parmentier,
cassoulet.....



Des fromages
authentique à la coupe



Des la pâtisserie faite
maison par nos cuisiniers



ARMOR CUSINE ET BELLOY EN FRANCE

Nos vous proposons un repas à thème toute les 5 semaines

LES REPAS A THEMES 2019 - 2020

SEPTEMBRE



OCTEBRE



MANGEONS RESPONSABLE
LA SEMAINE DU GOUT

DECEMBRE



LE REPAS DE NOEL

JANVIER



GALETTE DES ROIS

FEVRIER



MARDI GRAS

FEVRIER



VIVE LES CREPES

MARS



AVRIL

Joyeuses paques



MENU PIQUE NIQUE



JUILLET

REPAS BARBECUE



JUIN