armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

Maj 28/07/2023

MENU CENTRES DE LOISIRS 2023/2024

SEMAINE 8- DU 23 AU 27 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette Blanquette de veau/ Riz (PC) Croc 'Lait Flan au caramel **S/V:** Nuggets de poisson	Maïs au thon Filet de colin au citron Frites Boursin Mousse au chocolat **S/P** : Maïs au thon **S/V** : Maïs au thon	Salade Louisiane Sauté de poulet façon thaï Légumes façon wok Kiri Fruit de saison **S/P:** Pâté de volaille / Sauté de poulet façon thaï S/V: Salade Louisiane / Omelette	Carottes râpées Bolognaise végétarienne Spaghetti Petit suisse nature Eclair au chocolat	Feuilleté hot dog* Escalope de dinde pané Ratatouille et pommes de terre Tomme blanche Compote Pommes-poires **S/P:** Feuilleté au fromage **S/V:** Feuilleté au fromage / Poisson en sauce
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Sablé nappé chocolat	Baguette	Madeleine	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Beurre et confiture	Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Compote de pommes	Petit suisse aux fruits

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade Louisiane: Haricots rouge, tomates, maïs

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc