armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU

SEMAINE DU 11 AU 17 NOVEMBRE 2024

	FERIE						
	LUNDI	**MARDI**	**MERCREDI**	**JEUDI**	**VENDREDI**	**SAMEDI**	**DIMANCHE**
ENTREES	Repas du midi Tarte aux poireaux Poisson en sauce aux olives Pâtes Edam Liégeois chocolat	Repas du midi Tomate Lasagnes bolognaise (pc) Chanteneige Compote biscuité	Crêpe au fromage	Terrine de légumes sauce ciboulette	Tomates vinaigrette	Pamplemousse	Salade de fonds d'artichauts
PLATS			Endives au jambon (pc)*	Cassoulet* (pc)	Filet de lieu frais à la provençale	Blanquette de veau à l'ancienne	Aiguillettes de poulet sauce forestière
ACCOMP.					Tortis	Gratin de légumes	Jardinière de légumes
FROMAGES	Repas du soir Œuf dur (mayonnaise en dosette) Nuggets de poulet Haricots verts Fromage blanc sucré Fruit de saison	Repas du soir Potage Poisson pané Carottes au beurre Yaourt aromatisé Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Emmental	Coulommiers	Fromage	Produit laitier
DESSERTS			Gâteau au chocolat	Fruit de saison	Cookies aux pépites de chocolat	Fruit de saison	Pâtisserie

(P.C) = plat complet (*) Contient du porc

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

INFORMATIONS

Salade de pâtes *: Pâtes, tomates, maïs*
Salade mexico *: maïs, tomates, concombres*

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

NOM DU CLIENT :