armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU

SEMAINE DU 14 AU 20 DECEMBRE 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Roulade de volaille	Potage	Terrine de légumes	**Repas du midi** Feuilleté au fromage Pot au feu (PC) Fourme d'Ambert Paris Brest	Betteraves vinaigrette	Mortadelle de volaille	Poireaux vinaigrette
PLATS	Filet de colin gratiné au fromage	Lasagnes bolognaise (PC)	Rougail de saucisse fumée*		Moussaka (PC)	Blanquette de veau	Sauté de dinde à l'estragon
ACCOMP.	Purée		Boulghour			Riz	Tortis
FROMAGES	Tomme blanche	Yaourt sucré	Pont l'évêque	**Repas du soir** Œuf dur mayonnaise Choucroute* (PC) Fromage blanc nature Fruit	Petits suisses aux fruits	Fromage	Produit laitier
DESSERTS	Mousse au café	Biscuit	Fruit de saison		Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Pâtisserie

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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

INFORMATIONS
Salade mixte : salade verte, tomates

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

NOM DU CLIENT :