

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 1er au 05 février 2021

LUNDI	MARDI
<p>Endives  vinaigrette au miel</p> <p>Sauté de dinde aux olives Gratin de blettes et pommes de terre (Elémentaire) Semoule (Maternelle) Pané de blé fromage et épinards (sv)</p> <p><u>Pont-l'évêque</u> <u>Liégeois vanille</u></p>	<p><i>Chandeleur!</i></p> <p>Crêpe jambon fromage * Crêpe au fromage (sp sv)</p> <p>Emincé de bœuf aux oignons Poisson pané (sv) Haricots verts</p> <p>Crêpe au chocolat</p> 
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>Salade verte ☺</p> <p><u>Oufs durs et épinards</u> ☺ <u>Sauce mornay</u></p> <p><u>Emmental</u> <u>Gâteau au chocolat</u> ☺</p>	<p>Terrine de saumon sauce cocktail ☺</p> <p>Hachis parmentier (pc)  ☺ Hachis de poisson (sv pc)</p> <p><u>Maroilles</u> <u>Compote biscuitée</u></p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p>Salade piémontaise ☺ Salade piémontaise (sv) Terrine de légumes (sp)</p> <p>Aiguillettes de saumon meunière Julienne de légumes</p> <p>Camembert <u>Banane</u></p>	<p><u>Salade d'hiver</u> : salade verte, endives, noix, emmental.</p> <p><u>Salade fleurette</u> : chou-fleur, brocolis, œuf, vinaigrette.</p> <p><u>Façon tandoori</u> : poulet, yaourt nature, épice tandoori citron vert.</p> <p>☺ : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</u></p> <p> : Viande bovine française</p> <p> : Produit local</p> <p>* : Plat contenant du porc</p> <p><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »