

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecoles IDF et Centres de loisirs PICARDIE

Semaine du 1^{er} au 05 mars 2021

LUNDI	MARDI
<p>Saucisson sec* Roulade de Volaille (sp) Salade de pomme de terre (sv)</p> <p>Paupiette de dinde au jus Gratin de potiron</p> <p>Camembert Compote de pomme </p>	<p>Carottes râpées  </p> <p>Tajine de poissons et pommes de terre (pc) </p> <p>Petit suisse aux fruits Fruit </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade de cœurs d'artichaut </p> <p>Bœuf aux olives  Pommes de terre au four Marmite de poisson (sv)</p> <p>Cheddar Mousse au chocolat </p>	<p>Feuilleté au fromage Mortadelle de volaille (sp)</p> <p>Boulettes de bœuf aux curry  Haricots verts persillés Falafel en sauce (sv)</p> <p>Petit suisse aux fruits Banane sauce chocolat</p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;"><i>Menu Vegetarien</i></p> <p><u>Croustillants de mozzarella</u></p> <p><u>Omelette basquaise</u></p> <p><u>Coquillettes</u></p> <p><u>Fruit</u> </p> </div>	<p><u>Salade parisienne</u> : Pdt, tomate, jambon de dinde</p> <p><u>Roti de dinde à la cocotte</u> : carottes, oignons grelot, champignons</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 »