








armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 05 au 09 avril 2021

LUNDI	MARDI
	<p><i>Betteraves vinaigrette</i></p> <p><i>Cordon bleu</i></p> <p><i>Haricots verts persillés</i></p> <p><i>St Môret</i></p> <p><i>Compote de pommes</i> </p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Salade de radis aux abricots secs</i> </p> <p><i>Omelette (sv)</i> <i>Sauté de veau à la cocotte</i> <i>Gratin dauphinois</i></p> <p><i>Saint-Nectaire</i> <i>Salade de fruits frais</i></p>	<p><i>Menu Vegetarien</i></p> <p><i>Salade Marco Polo</i></p> <p><i>Pizza au fromage et salade verte (pc)</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i></p> <p><i>Pâtisserie</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Friand au fromage</i></p> <p><i>Marmite de poissons</i> <i>Fusilli</i></p> <p><i>Yaourt à boire</i> <i>Banane</i> </p>	<p><i>Mijoté de légumes du jardin</i> : Carottes, haricots plats, chou-fleur</p> <p><i>Salade Marco Polo</i> : Pâtes, surimi, poivrons, mayonnaise, persil</p> <p> : <i>Produit local</i></p> <p> : <i>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</i></p> <p> : <i>Viande bovine française</i></p> <p>* : <i>Plat contenant du porc</i></p> <p><i>En souligné</i> : <i>Les préconisations conformes au plan alimentaire</i></p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »