











# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS

Semaine du 08 au 12 février 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Menu Vegetarien</i></p> <p><u>Samoussa aux légumes</u></p> <p><u>Nuggets de maïs (sauce ketchup)</u></p> <p><u>Chou-fleur au fromage</u></p> <p><u>Compote de pommes</u> </p>	<p><u>Céleri rémoulade</u> </p> <p><u>Moules marinières</u>  <u>Frites</u></p> <p><u>Yaourt aux fruits mixés</u> <u>Fruit</u> </p>
MERCREDI	JEUDI
<p><u>Carottes râpées</u>  </p> <p><u>Sauté d'agneau au curry</u> <u>Rôti de dinde (sp)</u> <u>Semoule</u> <u>Poisson – Purée (sv)</u></p> <p><u>Saint-Nectaire</u> <u>Tarte au flan à la noix de coco</u></p>	<p><u>Salade vénitienne</u> </p> <p><u>Poulet rôti</u> <u>Beignets de brocolis</u> <u>Omelette au fromage (sv)</u></p> <p><u>Edam</u> <u>Fruit</u></p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p><u>Pizza</u></p> <p><u>Pavé de merlu au citron vert</u> <u>Petits pois</u></p> <p><u>Fromage frais sucré</u> <u>Cookies à la vanille et aux petites au chocolat</u></p>	<p><u>Cassolette de poissons</u> : poissons, carottes, poireaux, crème fraîche. <u>Poêlée Victoria</u> : Petits pois, carottes, haricots plats, ananas <u>Salade vénitienne</u> : pâtes torsadées, concombres, surimi, olives, mayonnaise. <u>Haricots verts nicois</u> : haricots verts, tomate, olives, oignons rouges</p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</u></p> <p> : <u>Viande bovine française</u></p> <p> : <u>Produit local</u></p> <p>* : <u>Plat contenant du porc</u></p> <p><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »