

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 08 au 12 mars 2021

| LUNDI | MARDI |
|--|---|
| <p>Tarte au fromage (sv sp) Saucisson à l'ail*</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce tomate Potatoes</p> <p><u>Coulommiers</u> Fruit</p> | <p>Potage (poireaux et pommes de terre)</p> <p>Saucisse fumée* Saucisse de volaille (sp) Boulettes de sarrasin (sv) Lentilles au jus</p> <p><u>St Bricet</u> Galette bretonne aux pépites de chocolat</p> |
| MERCREDI | JEUDI |
| <p>Sardine à la tomate</p> <p>Sauté de bœuf à l'ancienne  Omelette (sv) Pommes rissolées</p> <p>Yaourt aux fruits mixés <u>Far breton aux pruneaux</u> </p> | <p>Menu Vegetarien</p> <p>Œuf dur  mayonnaise </p> <p>Galette de riz, lentilles colombo</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Eclair à la vanille</p> |
| VENDREDI | « INFORMATIONS » |
| <p>Surimi mayonnaise</p> <p>Brandade de poissons (pc) </p> <p><u>Yaourt aromatisé</u>  Fruit</p> | <p><u>Salade Louisiane</u> : Mais, haricots rouges, tomates <u>Sauté de bœuf à l'ancienne</u> : oignons, champignons, carottes, <u>Boulettes de volaille façon kefta</u> : Poulet, tomates, oignons, persil, menthe <u>Galette de riz, lentilles colombo</u> : Riz, blé, lentilles, épice colombo, Blanc d'œuf, basilic, persil, cardamome.</p> <p> : Produit local  : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</u></p> <p> : Viande bovine française * : Plat contenant du porc <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire.</p> |

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »