

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 12 au 16 avril 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Menu Vegetarien</i></p> <p><i>Œuf dur (mayonnaise en dosette)</i></p> <p><i>Curry de lentilles (pc)</i></p> <p><i>Yaourt nature au sucre de canne</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Salade coleslaw</i> LOCAL ☺</p> <p><i>Escalope de poulet pané</i></p> <p><i>Pané de blé fromage épinards (sv)</i></p> <p><i>Gratin de courgettes</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i></p> <p><i>Riz au lait</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Salade brésilienne (sv) ☺</i></p> <p><i>Pâté forestier*</i></p> <p><i>Pâté de volaille (sp)</i></p> <p><i>Steak haché sauce cheddar</i> 🇫🇷</p> <p><i>Colin gratiné au fromage</i></p> <p><i>Frites</i></p> <p><i>Kiri</i></p> <p><i>Mousse à la framboise</i> ☺</p>	<p><i>Roulade de volaille (sp)</i></p> <p><i>Salade fermière</i> ☺</p> <p><i>Paupiette de veau</i></p> <p><i>Omelette (sv)</i></p> <p><i>Haricots verts</i></p> <p><i>Carré de l'est</i></p> <p><i>Chocolat liégeois</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Carottes râpées</i> LOCAL ☺</p> <p><i>Pavé de merlu sauce nordique</i></p> <p><i>Penne</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i></p> <p><i>Fruit</i> AB</p>	<p><u>Salade brésilienne</u> : Pdt, cœurs de palmier, tomates, petits pois, maïs</p> <p><u>Salade fermière</u> : Pdt, tomates, haricots verts, jambon de dinde.</p> <p><u>Sauce nordique</u> : Crème fraîche, aneth</p> <p><u>Curry de lentilles</u> : Lentilles, carottes, petits pois, pommes de terre, oignons, persil.</p> <p>LOCAL : Produit local</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>* : 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 »