








armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 15 au 19 mars 2021

LUNDI	MARDI
<p>Quiche lorraine* Friand au fromage (sp/sv)</p> <p>Nuggets de poulet Jeunes carottes</p> <p><u>Fromage blanc sucré</u> <u>Fruit</u> </p>	<p>Salade verte</p> <p>Steak haché sauce au fromage  Spaghetti Spaghetti au thon façon Napoléon (sv)</p> <p><u>Buchette</u> <u>Fondant au chocolat</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Taboulé </p> <p>Poulet rôti Pané fromager (sv) Courgettes à la crème</p> <p>Banane <u>Crème brûlée</u> </p>	<p>Pomelos en quartiers (sv) Pâté de campagne *</p> <p>Feuilleté de poisson beurre blanc Pommes rôtis</p> <p><u>Brie</u> <u>Fruit</u></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p> <i>Menu Vegetarien</i> </p> <p>Concombres  au yaourt </p> <p>Omelette</p> <p>Boulghour</p> <p>Compote de pommes et biscuit</p>	<p><i>Spaghetti façon napolitaine</i> : pâtes, viande hachée, compotée de tomate, fromage râpé.</p> <p><i>Salade paysanne</i> : pommes de terre, oignons, cornichons, tomates, poivrons, 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><u>En souligné</u> : <i>Les préconisations conformes au plan alimentaire</i></p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »