

# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Centres de loisirs IDF et Ecoles Picardie

Semaine du 19 au 23 avril 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Menu Vegetarien</i></p> <p>Tomates vinaigrette balsamique </p> <p>Omelette</p> <p>Carottes au beurre</p> <p>Banane</p>	<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Sauté de veau aux olives Saucisse de volaille (sp) Poisson aux olives (sv) Pommes de terre en quartiers</p> <p>Petit filou Fruit</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Mortadelle* Mortadelle de volaille (sp) Potage andalou (gaspacho) (sv)</p> <p>Sauté de bœuf sauce charcutière  Marmite de poisson (sv) Purée</p> <p><u>Fromage ovale</u> <u>Clafoutis aux poires et amandes</u> </p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Rissolette de veau Rôti de dinde (sp) Pané de blé tomates mozzarella (sv) Gratin de chou-fleur</p> <p><u>Petit suisse sucré</u> Fruit </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade du Puy </p> <p>Filet de lieu « frais » sauce citron vert Pommes röstis</p> <p><u>Camembert</u> <u>Gâteau marbré au chocolat</u></p>	<p><u>Salade du Puy</u> : lentilles, carottes, maïs, échalote</p> <p><u>Carottes à la marocaine</u> : carottes, poivrons, raisins secs, cumin</p> <p> : <b>Produit local</b></p> <p> : <b>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</b></p> <p> : <b>Viande bovine française</b></p> <p>* : <b>Plat contenant du porc</b></p> <p><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »