

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS CENTRES DE LOISIRS

Semaine du 22 au 26 février 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Potage (velouté aux champignons)</i></p> <p><i>Paupiette de veau à la tomate Colin façon Tai (sv) Haricots beurre</i></p> <p><i><u>Yaourt aux fruits mixés</u> <u>Fruit</u></i></p>	<p><i>Menu Vegetarien</i></p> <p><i><u>Betteraves  vinaigrette</u></i></p> <p><i><u>Raviolini ricotta et épinards (pc)</u></i></p> <p><i><u>Tarte au flan</u> </i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Flammekueche gratinée* Flammekueche gratinée (sp) Tarte au fromage (sv)</i></p> <p><i>Emincé de poulet au gingembre Chou-fleur au fromage Beignets de calamars à la romaine (sv)</i></p> <p><i><u>Saint-Nectaire</u> <u>Quatre-quarts aux pralines roses</u> </i></p>	<p><i>Terrine de poisson mayonnaise</i></p> <p><i>Parmentier de poissons (pc) </i></p> <p><i><u>Tartare ail et fines herbes</u> <u>Fruit</u> </i></p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p><i>Salade de crudités vinaigrette à l'estragon</i></p> <p><i>Boulettes de bœuf mironton  Poisson poêlé au beurre Boulghour</i></p> <p><i><u>Kiri</u> <u>Compote de pommes</u></i></p>	<p><i><u>Salade de quinoa</u> : concombres, radis, tomates, surimi.</i></p> <p><i><u>Salade de l'ouest</u> : fonds d'artichauts, tomates, maïs.</i></p> <p><i><u>Salade de crudités</u> : salade verte, soja, maïs, poivrons, oignons, vinaigrette à l'estragon</i></p> <p><i> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</u></i></p> <p><i> : Viande bovine française</i></p> <p><i> : <u>Produit local</u></i></p> <p><i>* : Plat contenant du porc</i></p> <p><i><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</i></p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »