

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 22 au 26 mars 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Radis beurre</i></p> <p><i>Rôti de dinde</i> <i>Poisson en sauce (sv)</i> <i>Pommes sautées</i></p> <p><i>Edam</i> <i>Fruit</i> </p>	<p><i>Potage aux 7 légumes</i></p> <p><i>Colin gratiné au fromage</i> <i>Macaroni</i></p> <p><i>Coulommiers</i> <i>Crème dessert chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Feuilleté hot-dog*</i> <i>Friand au fromage (sv/sp)</i></p> <p><i>Crêpinette au jus*</i> <i>Poisson meunière</i> <i>Haricots verts persillés</i></p> <p><i>Vache qui rit</i> <i>Fruit</i></p>	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p><i>Salade verte</i> <i>Vinaigrette à la crème et aux herbes</i></p> <p><i>Parmentier de légumes (pc)</i> </p> <p><i>Fromage blanc sucré</i> </p> <p><i>Cookies vanille et aux</i> <i>Pépites de chocolat</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Salade de pâtes</i> </p> <p><i>Boulettes de bœuf sauce bourgeoise</i> </p> <p><i>Beignets de courgettes</i></p> <p><i>Petit suisse sucré</i> <i>Flan nappé caramel</i></p>	<p><i>Macédoine à la russe</i> : Macédoine, œuf dur, thon, mayonnaise <i>Yassa de poulet</i> : Pilon de poulet, tomate, gingembre, citron confit / riz <i>Parmentier de légumes</i> : Purée de pommes de terre, carottes, haricots rouge, fèves, poivrons, oignons, tomates <i>Sauce bourgeoise</i> : Légumes (carottes, oignons, céleri)</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><i>En souligné</i> : <i>Les préconisations conformes au plan alimentaire</i></p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »