





armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 25 au 29 janvier 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Potage sept légumes</i></p> <p><i>Cassoulet* (pc) ☰</i> <i>Cassoulet au poulet (sp)</i> <i>Aiguillettes de poisson aux céréales (sv)</i> <i>Cocos mijotés</i></p> <p><u>Edam</u> <u>Fruit</u> </p>	<p><i>Concombres à la crème ☰</i></p> <p><i>Burger de veau</i> <i>Courgettes sautées et pommes de terre</i> <i>Croquant au fromage (sv)</i></p> <p><u>Fromage ovale</u> <u>Compote de pommes</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Pâté de campagne*</i> <i>Pâté de volaille (sp)</i> <i>Sardine beurre (sv)</i></p> <p><i>Pizza tomate chèvre et salade composée (pc)</i></p> <p><u>Rondelé nature</u> <u>Ile flottante</u></p>	<p><i>Menu Vegetarien</i></p> <p><u>Salade coleslaw</u>  ☰</p> <p><u>Couscous</u> ☰ <u>« Boulettes » végétal (pc)</u></p> <p><u>Samos</u></p> <p><u>Mousse au chocolat</u></p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p><i>Œuf dur mayonnaise</i></p> <p><i>Nuggets de poisson</i> <i>Gratin dauphinois</i></p> <p><u>Fromage frais sucré</u> <u>Fruit</u></p>	<p><u>Bouquetière de légumes</u> : carottes, navets, haricots verts, chou-fleur, petits pois. <u>Couscous végétal</u> : boulettes de sarrasin, semoule et légumes.</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> : Produit local</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 »