




# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS

Semaine du 29 mars au 02 avril 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Salade de maïs au thon</i> ☺</p> <p><i>Tajine d'agneau aux fruits secs (pc)</i> ☺ <i>Tajine de poisson</i> <i>Semoule</i></p> <p><u>Gouda</u> <u>Crème dessert praliné</u></p>	<p><i>Menu Vegetarien</i></p> <p><i>Tomates mozzarella</i></p> <p><u>Lasagnes à la provençale (pc)</u></p> <p><i>Mousse au chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Salade piémontaise</i> ☺ <i>Salade piémontaise (sv)</i> <i>Roulade de volaille (sp)</i></p> <p><i>Saucisse de Toulouse*</i> <i>Saucisse de volaille (sp)</i> <i>Aiguillettes de poisson aux céréales (sv)</i> <i>Petit pois</i></p> <p><u>Fruit</u>  <i>Crème dessert popcorn</i> ☺</p>	
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Concombre à la crème</i> ☺</p> <p><i>Poisson pané</i> <i>Duo de carottes</i></p> <p><u>Croc-lait</u> <u>Banane</u> </p>	<p><u>Salade piémontaise</u> : Pommes de terre, tomates, jambon de dinde, poivrons, olives, cornichons, œuf dur, mayonnaise</p> <p><u>Tajine d'agneau aux fruits secs</u> : Agneau, pruneaux, abricots secs, amandes / semoule</p> <p><u>Lasagnes à la provençale</u> : Pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental</p> <p> : Produit local</p> <p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, <u>Les vinaigrettes et sauces d'accompagnement sont faites maison.</u></p> <p> : Viande bovine française</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 »