

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 07 au 11 juin 2021

LUNDI	MARDI
<p>Melon</p> <p>Sauté de poulet tandoori Röstis aux légumes Poisson meunière (sv)</p> <p><u>Buchette</u></p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Chipolatas grillées* Saucisses de volaille grillées (sp) Pommes sautées Gratin de Farfalle au thon petit pois (sv)</p> <p>Petit moulé <u>Fruit</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade verte</p> <p>Grignotine de porc sauce barbecue * Sauté d'agneau (sp) Semoule Omelette (sv)</p> <p><u>Saint-Nectaire</u> Fruit </p>	<p><i>Menu Vegetarien</i></p> <p><u>Tomates vinaigrette</u></p> <p><u>Curry de lentilles (pc)</u> </p> <p><u>Petit-suisse aux fruits</u></p> <p><u>Muffin au chocolat</u></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Feuilleté hot dog* Friand au fromage (sp sv)</p> <p>Filet de colin poêlé au beurre</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p><u>Coulommiers</u> é <u>Fruit</u> </p>	<p><u>de surimi</u> : Pdt, surimi, tomates, poivrons, olives, mayonnaise.</p> <p><u>Sauté de poulet tandoori</u> : poivrons, oignons, tomates, crème fraîche, épice tandoori.</p> <p><u>Curry de lentilles</u> : lentilles, petits pois, carottes, oignons, lait de coco, curry.</p> <p> : Produit local</p> <p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</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 »