

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 14 au 18 juin 2021

| LUNDI | MARDI |
|--|--|
| <p><u>Betteraves vinaigrette (stock)</u></p> <p>Sauté de bœuf aux oignons  </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Pané de blé tomate mozzarella (sv)</p> <p>Yaourt sucré </p> <p><u>Fruit</u></p> | <p>Concombres au yaourt</p> <p><u>Raviolis gratinés au fromage (pe) (stock)</u> </p> <p>Raviolis aux fromages (pc sv)</p> <p>Carré d'As</p> <p><u>Tarte aux fruits</u></p> |
| MERCREDI | JEUDI |
| <p>Carottes râpées</p> <p>Tarte au fromage (sv)</p> <p>Tortilla </p> <p>Salade composée</p> <p><u>Tomme blanche</u></p> <p><u>Fruit</u></p> | <p> Pastèque</p> <p>Mixed grill*+ (sp)</p> <p>Taboulé </p> <p>Taboulé au thon (sv¹)</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Cookies </p> |
| VENDREDI | « INFORMATIONS » |
| <p><u>Menu Végétarien</u></p> <p>Riz camarguais </p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Salade verte et tomate </p> <p>Fromage frais sucré</p> <p><u>Compote de pommes (stock)</u></p> | <p><u>Gratin de légumes du jardin</u> : poireaux, carottes, courgettes, petits pois</p> <p><u>Mixed grill*</u>: chipolatas et merguez</p> <p><u>Salade composée</u> : salade verte, tomates, maïs, oignons rouges</p> <p><u>Riz camarguais</u> : riz, haricots plats, haricots rouges, tomates, carottes, maïs, vinaigrette</p> <p> : Produit local</p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises 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 »