







armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 17 au 21 mai 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Menu Vegetarien</i></p> <p>Melon</p> <p>Croustillants au fromage</p> <p>Coquillettes</p> <p>Brownies</p>	<p><i>Œuf dur mayonnaise</i> </p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Haricots plats à la tomate</p> <p><u>Tomme blanche</u></p> <p>Fruit</p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Pâté de campagne*</i> <i>Pâté de volaille (sp)</i> <i>Terrine de poisson (sv)</i></p> <p><i>Rôti de dinde froid cornichons</i> <i>Omelette au fromage (sv)</i> <i>Pommes rissolées</i></p> <p><i>Fromage fouetté</i> <i>Gâteau au chocolat</i> </p>	<p><i>Riz niçois au thon</i></p> <p><i>Paupiette de veau au jus</i>  <i>Carottes persillées</i></p> <p><i>Pané de blé au fromage épinards (sv)</i></p> <p><u>Coulommiers</u></p> <p><i>Madeleine pur beurre</i></p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Salade brésilienne</i></p> <p><i>Sauté de poulet à l'ananas</i> <i>Semoule</i> <i>Blanquette de poisson (sv)</i></p> <p><u>Petit-suisse sucré</u></p> <p><u>Fruit</u></p>	<p><i>Riz niçois au thon</i> : riz, tomates, poivrons, olives, oignons rouges, thon.</p> <p><i>Salade languedocienne</i> : pois chiches, tomates, concombres, vinaigrette</p> <p><i>Salade brésilienne</i> : cœurs de palmier, tomates, maïs</p> <p><i>Salade surprise</i> : pâtes, tomates, maïs, concombres</p> <p> : Produit local</p> <p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et <u>luz y vuunaises 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 »