

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Centres de loisirs Semaine du 19 au 23 juillet 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Saucisson sec*</i></p> <p><i>Sauté de poulet niçois</i></p> <p><i>Beignets de brocolis</i></p> <p><i>Petit-suisse sucré</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Carottes râpées</i></p> <p><i>Steak haché à l'échalote </i></p> <p><i>Purée</i></p> <p><i>Brie</i></p> <p><i>Tarte flan</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Pastèque</i></p> <p><i>Petit salé aux lentilles* (pc) </i></p> <p><i>Emmental</i></p> <p><i>Salade de fruits frais</i></p>	<p><i>Menu Vegetarien</i></p> <p><i>Pizza</i></p> <p><i><u>Nuggets de maïs et ketchup</u></i></p> <p><i><u>Chou-fleur au fromage</u></i></p> <p><i><u>Emmental</u></i></p> <p><i><u>Fruit</u></i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Surimi mayonnaise</i></p> <p><i>Filet de colin gratiné au fromage</i></p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>Samos</i></p> <p><i>Mousse au chocolat</i></p>	<p> : <i>Produit local</i></p> <p> : <i><u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></i></p> <p> : <i>Viande bovine française</i></p> <p>* : <i>Plat contenant du porc</i></p> <p><i>En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire</i></p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »