

# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS

Semaine du 21 au 25 juin 2021

LUNDI	MARDI
<p>Melon</p> <p>Aiguillettes de poulet au gingembre</p> <p>Fusilli au beurre Croquant au fromage (sv)</p> <p>Yaourt sucré   Fruit</p>	<p>Marbré de saumon sauce cocktail</p> <p>Fish and chips (pc) Frites</p> <p>Chanteneige</p> <p>Galette bretonne</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Surimi mayonnaise</p> <p>Croque-Monsieur* et salade mixte (pc)</p> <p>Haricots verts</p> <p>Taboulé au thon (sv sp)</p> <p>Emmental Donuts</p>	<p>  <b>Menu Végétarien</b> <u>Salade coleslaw</u></p> <p><u>Lasagnes végétariennes (pc)</u></p> <p><u>Eclair au chocolat</u></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Paupiette de dinde sauce normande Cocos mijotés Colin meunière (sv)</p> <p>Petit-suisse aux fruits Fruit </p>	<p><u>Salade du pêcheur</u> : pdt, moules, crevettes, mayonnaise</p> <p><u>Salade mixte</u> : tomate et salade verte</p> <p><u>Fish and chips</u> : beignets de poissons, frites, sauce tartare</p> <p><u>Salade coleslaw</u> : carottes, chou-blanc, mayonnaise</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 »