

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Centres de loisirs Semaine du 23 au 27 août 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Crêpe jambon fromage*</i></p> <p><i>Sauté de veau marengo</i></p> <p><i>Poêlée de légumes forestière</i></p> <p><i>Yaourt aux fruits mixés</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Tomates vinaigrette</i></p> <p><i>Steak haché au fromage </i></p> <p><i>Penne</i></p> <p><i>Rondelé au sel de Guérande</i></p> <p><i>Pâtisserie</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Mortadelle *</i></p> <p><i>Tomate farcie et riz (pc)  </i></p> <p><i>Emmental</i></p> <p><i>Far breton aux poires </i></p>	<p><i>Menu <u>Vegetarien</u></i></p> <p><i><u>Salade verte</u></i></p> <p><i><u>Lasagnes à la provençale (pc)</u></i></p> <p><i><u>Boursin nature</u></i></p> <p><i><u>Compote de pommes</u></i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Pastèque</i></p> <p><i>Filet de hoki pané</i></p> <p><i>Chou-fleur au fromage</i></p> <p><i>Tomme blanche</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p> : <i>Produit local</i></p> <p> : <i>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et les yvonnaises sont faites maison.</i></p> <p> : <i>Viande bovine française</i></p> <p>* : <i>Plat contenant du porc</i></p> <p><u>En souligné</u> : <i>Les préconisations conformes au plan alimentaire</i></p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »