

# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS

Semaine 24 au 28 mai 2021

LUNDI	MARDI
	<p><i>Betteraves vinaigrette</i></p> <p><i>Sauté de veau aux olives</i> <i>Riz</i> <i>Poisson aux olives (sv)</i></p> <p><i>St-Morét</i></p> <p><i>Fruit</i> </p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Tarte tomate et chèvre</i></p> <p><i>Cuisse de poulet rôti</i></p> <p><i>Petits pois carottes</i></p> <p><i>Falafel (sv)</i></p> <p><i>Pont l'évêque</i></p> <p><i>Clafoutis tutti-frutti</i> </p>	<p><i>Menu Vegetarien</i></p> <p><i>Carottes râpées vinaigrette à l'orange</i> </p> <p><i>Boulettes de riz façon thaï</i></p> <p><i>Chou-fleur et brocolis</i></p> <p><i>Fromage frais aux fruits</i></p> <p><i>Galette pur beurre</i> </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Sardine à l'huile</i></p> <p><i>Filet de lieu frais</i> <i>Haricots verts</i></p> <p><i>Brie</i></p> <p><i>Fruit</i> </p>	<p><i>Salade alsacienne*</i> : chou blanc, pommes de terre, oignons, cervelas, persil.</p> <p><i>Légumes du jardin</i> : carottes, navets, poireaux, cocos</p> <p> : <i>Produit local</i></p> <p> : <i>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</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 »