

# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS

Semaine du 28 juin au 02 juillet 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Œuf dur (mayonnaise en dosette)</i></p> <p><i>Rôti de dinde</i> <i>Coquillettes</i> <i>Nuggets de poisson (sv)</i></p> <p><i>Tomme noire</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Pastèque</i></p> <p><i>Rôti de porc au caramel *</i> <i>Rôti de dinde au caramel (sp)</i> <i>Beignets de chou-fleur</i> <i>Boulettes de sarrasin (sv)</i></p> <p><i>Yaourt sucré </i> <i>Marbré au chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Menu <b>Vegetarien</b></i></p> <p><i>Pizza</i></p> <p><i>Œufs durs sauce mornay</i></p> <p><i>Epinards à la crème</i></p> <p><i>Kiri</i></p> <p><i>Salade de fruits frais</i></p>	<p><i>Concombre vinaigrette à l'échalote</i></p> <p><i>Paella (pc) </i> <i>Paella de la mer (sv sp)</i></p> <p><i>Vache Picon</i> <i>Fruit </i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Melon</i></p> <p><i>Jambon*</i> <i>Jambon de dinde (sp)</i> <i>Poisson pane (sv)</i> <i>Chips</i></p> <p><i>Camembert</i></p> <p><i>Beignet chocolat</i></p>	<p><i>Salade comtoise : chou blanc, jambon de dinde, emmental</i></p> <p><i>Sauce suprême : sauce blanche</i></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><u>En souligné</u> : <i>Les préconisations conformes au plan alimentaire</i></p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »