

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 31 mai au 04 juin 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Pastèque</i></p> <p><i>Jambon cornichons*</i> <i>Jambon de dinde (sp)</i> <i>Coquillettes</i> <i>Poisson poêlée au beurre (sv)</i></p> <p><u>Edam</u></p> <p><u>Crème dessert chocolat</u> </p>	<p><i>Pâté de campagne*</i> <i>Pâté de Volaille (sp)</i> <i>Salade parisienne (sv)</i></p> <p><i>Aiguillettes de saumon meunière</i> <i>Gratin de légumes</i></p> <p><u>Yaourt sucré</u> <u>Fruit</u> </p>
MERCDREDI	JEUDI
<p><i>Quiche Lorraine*</i> <i>Tarte au fromage (sp+sv)</i></p> <p><i>Médaille de merlu beurre blanc</i> <i>Jardinière de légumes</i></p> <p><u>Tomme noire</u> <u>Gâteau basque</u></p>	<p><i>Salade fraîcheur</i></p> <p><i>Hachis Parmentier (pc)</i>   <i>Parmentier de poisson (sv)</i></p> <p><u>Carré de l'Est</u></p> <p><u>Fruit</u> </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p> <i>Menu Vegetarien</i></p> <p><u>Tomates vinaigrette</u></p> <p><u>Omelette au fromage</u></p> <p><u>Pommes noisette</u></p> <p><u>Compote pommes-fraises</u></p>	<p><u>Ebly cocktail</u> : Ebly, tomates, crevettes, aneth, vinaigrette</p> <p><u>Salade fraîcheur</u> : concombres, radis, tomates, maïs</p> <p><u>Salade parisienne</u> : pdt, tomates, maïs, olives vertes et noires</p> <p> : Produit local</p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></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 »