

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 13 au 17 septembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Melon </p> <p>Rôti de dinde aux champignons Croustillants au fromage (sv)</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Yaourt aux fruits mixés Nectarine</p>	<p>Salade Athéna</p> <p>Colin gratiné au fromage</p> <p>Ratatouille et pomme vapeur</p> <p><u>Babybel</u></p> <p>Cookies vanille</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Saucisson à l'ail*</p> <p>Tarte aux poireaux (sv)</p> <p>Mortadelle de volaille (sp)</p> <p>Merguez grillées Falafel (sv) Carotte au jus</p> <p>Saint-Paulin Quatre-quarts </p>	<p>Salade bellagio </p> <p>Sauté de bœuf au paprika </p> <p>Poisson pané (sv)</p> <p>Trio de légumes </p> <p><u>Fromage ovale</u></p> <p>Banane</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Menu Vegetarien</i></p> <p>Carotte râpée </p> <p><u>Tomates farcies veggi's</u> <u>Riz</u></p> <p><u>Yaourt sucré</u></p> <p><u>Pomme</u> </p>	<p><u>Riz niçois au thon</u> : riz, tomates, poivrons, olives, oignons rouges, thon.</p> <p><u>Salade languedocienne</u> : pois chiches, tomates, concombres, vinaigrette</p> <p><u>Salade brésilienne</u> : cœurs de palmier, tomates, maïs</p> <p><u>Salade surprise</u> : pâtes, tomates, maïs, concombres</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 »