

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 04 au 08 octobre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Tomate vinaigrette à l'échalotte </p> <p>Escalope de poulet à la crème Omelette (sv) Spaghetti</p> <p><u>Carré de l'Est</u></p> <p>Prune</p>	<p>Potage poireaux et pomme de terre</p> <p>Quenelles de brochet sauce Nantua Riz</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Crème dessert chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Terrine de saumon sauce cocktail</p> <p>Boulettes d'agneau à l'orientale Boulettes de sarrasin (sv) Semoule</p> <p><u>Rouy</u> <u>Raisin</u></p>	<p><i>Menu Vegetarien</i></p> <p><u>Salade verte et croûtons</u> <u>Nuggets de maïs</u></p> <p><u>Haricots-verts</u></p> <p><u>Emmental</u> <u>Banane</u> </p>
VENDREDI	<p>« INFORMATIONS »</p> <p><u>Salade surimi</u> : Pdt, surimi, tomates, poivrons, olives, mayonnaise.</p> <p><u>Sauté de poulet tandoori</u> : poivrons, oignons, tomates, crème fraîche, épice tandoori.</p> <p><u>Curry de lentilles</u> : lentilles, petits pois, carottes, oignons, lait de coco, curry.</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>
<p>Quiche lorraine* Salade surprise (sv)  Tarte au fromage (sp)</p> <p>Steak haché de bœuf  Croustillant au fromage (sv)</p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p><u>Bûche du Pilat</u></p> <p><u>Kiwi</u> </p>	

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »