

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 06 au 10 décembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Potage</p> <p>Poulet rôti mariné  Poisson meunière (sv) Coquillettes</p> <p><u>Buchette</u> </p> <p><u>Compote de pomme</u></p>	<p>Salade coleslaw </p> <p>Fish and chips sauce tartare (pc) Frites</p> <p>Fromage frais aromatisé <u>Raisin</u></p>
MERCDREDI	JEUDI
<p>Salade de montagne</p> <p>Sauté d'agneau aux fruits sec Semoule Pané fromage épinards (sv)</p> <p><u>Pont l'Evêque</u> <u>Mousse au chocolat</u> </p>	<p><i>Menu Vegetarien</i></p> <p><u>Salade Mexico</u> </p> <p><u>Curry de lentilles (pc)</u> </p> <p><u>Fromage blanc sucré</u> </p> <p>Poire </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tarte tomate chèvre</p> <p><u>Paupiette de lapin aux olives</u></p> <p><u>Omelette (sv)</u></p> <p><u>Haricots verts</u></p> <p><u>Carré de l'Est</u></p> <p>Gaufre liégeoise</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> : 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 »