

# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS

Semaine du 06 au 10 septembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Rôti de veau marengo Poisson en sauce (sv)</p> <p>Pomme vapeur</p> <p><u>Croc' lait</u></p> <p>Pêche</p>	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p><u>Salade carioca</u> ☰</p> <p>Raviolini ricotta et épinard (pc)</p> <p>Tarte normande</p>
MERCREDI	JEUDI
<p><u>Concombres aux fines herbes</u> LOCAL</p> <p><u>Pizza Tex Mex et salade composée (pc)</u> <u>Pizza au fromage et salade composée (pc)</u></p> <p><u>Saint-Nectaire</u></p> <p><u>Ile flottante</u></p>	<p><u>Œuf dur mayonnaise</u> AB</p> <p>Poule au pot ☰ Poisson meunière (sv)</p> <p>Légume du Pot</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Poire</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Terrine de légume mayonnaise</p> <p>Filet de merlu à la florentine</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage frais aromatisé AB</p> <p><u>Gâteau marbré</u></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 »