

# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS Centres de loisirs Semaine du 08 au 12 novembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Potage aux 7 légumes</p> <p>Pilon de poulet mariné rôti </p> <p>Potatoes Omelette (sv)</p> <p><u>Pyrénées</u></p> <p><u>Crème dessert chocolat</u> </p>	<p>Tomate authon</p> <p><u>bœuf bourguignon (pc)</u>  </p> <p><u>Poisson pané (sv)</u> <u>Carottes aux jus</u></p> <p>Tomme blanche</p> <p>Pomme </p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Menu Vegetarien</i></p> <p>Concombres à la crème</p> <p>Veggy burger multicéréales Gratin dauphinois</p> <p>Yaourt fermier en seau  </p>	
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade d'Ebly </p> <p>Nuggets de poisson Haricots-verts</p> <p><u>Edam</u></p> <p>Galette pur beurre </p>	<p><u>Légumes façon wok</u> : brocolis, julienne de légumes, haricots verts, champignons, pousses de soja, sésame. <u>Goulash de bœuf à la hongroise</u> : tomates, poivrons, carottes, céleri, paprika. <u>Salade Dolce Vita</u> : tortis, jambon de dinde, pomme golden, ananas, raisins secs, lait de coco, curry, mayonnaise. <u>Yassa de poulet</u> : pilon de poulet, tomates, gingembre, citron confit, riz.</p> <p> : <i>Produit local</i></p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></p> <p> : <i>Viande bovine française</i> * : <i>Plat contenant du porc</i> <b>En souligné</b> : <i>Les préconisations conformes au plan alimentaire</i></p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »