

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 15 au 19 novembre 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Pâté en croûte*</i> <i>Pâté en croûte de volaille 'sp=</i> <i>Terrine de saumon (sv)</i></p> <p><i>Sauté de dinde à la cocotte</i> <i>Poisson en sauce (sv)</i> <i>Farfalle</i></p> <p><u><i>Fromage frais aux fruits</i></u> </p> <p><i>Poire</i> </p>	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p><i>Salade verte</i>  <i>Et vinaigrette à l'emmental</i></p> <p><u><i>Parmentier de légume (pc)</i></u> </p> <p><u><i>Fromage blanc sucré</i></u> <u><i>Cookies vanille pépite de chocolat</i></u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Salade de pâtes (sv)</i>  <i>Pâté de campagne*</i> <i>Pâté de volaille (sp)</i></p> <p><i>Roti de dinde</i> <i>Boulettes de sarrasin (sv)</i></p> <p><u><i>Mijoté de légumes</i></u> </p> <p><u><i>Chanteneige</i></u></p> <p><u><i>Gâteau aux noix et chocolat</i></u> </p>	<p><u><i>Pizza</i></u></p> <p><i>Roti de veau aux herbes</i> <i>Poisson meunière (ssv)</i></p> <p><u><i>Gratin d'épinards</i></u></p> <p><i>Kiri</i>  <i>Raisin</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Tomates vinaigrette</i></p> <p><i>Filet de lieu frais à la provençale</i></p> <p><i>Pommes dauphins</i></p> <p><i>Coulommiers</i></p> <p><u><i>Kaki</i></u></p>	<p> : <i>Produit local</i></p> <p> : <i>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</i></p> <p> : <i>Viande bovine française</i></p> <p>* : <i>Plat contenant du porc</i></p> <p><u><i>En souligné</i></u> : <i>Les préconisations conformes au plan alimentaire</i></p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »