

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 18 au 22 octobre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Pomme de terre au thon</p> <p>Carbonade de bœuf  </p> <p>Poisson pané (sv)</p> <p>Beignets de courgettes</p> <p><u>Tomme blanche</u></p> <p><u>Pomme</u> </p>	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>Carottes râpées </p> <p>Lasagne végétarienne (pc)</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><u>Eclair au chocolat</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Endives aux noix </p> <p>Crépinette au jus*</p> <p>Paupiette de dinde (sp)</p> <p>Ebly de légumes</p> <p>Omelette (sv) </p> <p><u>Maroilles</u></p> <p>Mousse noix de coco </p>	<p>Nems au poulet</p> <p><u>Salade de perle marine et surimi</u> </p> <p><u>Sauté de poulet façon Thai</u></p> <p><u>Boulettes de sarrasin (sv)</u></p> <p><u>Légumes wok</u> </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p><u>Compote pomme rhubarbe</u> </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Feuilleté hot-dog*</p> <p>Friand au fromage (sv-sp)</p> <p>Steak haché de saumon</p> <p>Haricots- beurre</p> <p>Boursin ail et fines herbes</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p><u>Salade du pêcheur</u> : pdt, moules, crevettes, mayonnaise</p> <p><u>Salade mixte</u> : tomate et salade verte</p> <p><u>Fish and chips</u> : beignets de poissons, frites, sauce tartare</p> <p><u>Salade coleslaw</u> : carottes, chou-blanc, mayonnaise</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>En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »