

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 01 au 03 septembre 2021

LUNDI	MARDI
MERCREDI Centre de loisirs	JEUDI
<p><i>Pastèque</i></p> <p><i>Tajine d'agneau aux pruneaux (pc) ☰</i> <i>Boulettes de sarrasin (sv)</i></p> <p><i>Semoule au beurre</i></p> <p><i>Munster</i> </p> <p><i>Mousse au chocolat</i> ☰</p>	<p><i>Melon</i> </p> <p><i>Spaghetti Bolognaise (pc) ☰</i> <i>Spaghetti au thon (sv) ☰</i></p> <p><i>Kiri</i></p> <p><i>Cookies</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Pamplemousse en quartier</i></p> <p><i>Escalope de poulet panée</i> <i>Poisson pané (sv)</i></p> <p><i>Gratin de courgette</i></p> <p><i>Rondelé nature</i></p> <p><i>Banane</i></p>	<p><i>Légumes façon wok</i> : brocolis, julienne de légumes, haricots verts, champignons, pousses de soja, sésame. <i>Goulash de bœuf à la hongroise</i> : tomates, poivrons, carottes, céleri, paprika. <i>Salade Dolce Vita</i> : tortis, jambon de dinde, pomme golden, ananas, raisins secs, lait de coco, curry, mayonnaise. <i>Yassa de poulet</i> : pilon de poulet, tomates, gingembre, citron confit, riz.</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><i>En souligné</i> : <i>Les préconisations conformes au plan alimentaire</i></p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »