

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Centre de loisirs Semaine du 20 au 24 décembre 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Œuf dur mayonnaise</i></p> <p><i>Cordon bleu</i> ☞ <i>Poisson pané (sv)</i> <i>Carottes au jus</i></p> <p><i>Boursin nature</i> </p> <p><u><i>Crème dessert chocolat</i></u></p>	<p><i>Potage</i></p> <p><i>Potée auvergnate* (pc)</i> ☞ <i>Potée sans porc (sp)</i> <i>Légumes de potée</i> <i>Omelette (sv)</i></p> <p><i>Kiri</i></p> <p><u><i>Clémentine</i></u></p>
MERCREDI	JEUDI
 <p><i>Menu Vegetarien</i></p> <p><i>Terrine de légume mayonnaise</i></p> <p><i>Tortilla</i> ☞ <i>Haricots-verts</i> </p> <p><u><i>Tomme blanche</i></u></p> <p><u><i>Grillé aux pommes</i></u></p>	<p><i>Salade arlequin</i> ☞</p> <p><i>Galopin de veau aux herbes</i> <i>Falafel (sv)</i> <i>Poêlée de légumes forestière</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i> </p> <p><i>Ananas au sirop</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Terrine de légume mayonnaise</i></p> <p><i>Pavé de colin à la tomate</i></p> <p><u><i>Macaroni</i></u></p> <p><u><i>Petit suisse sucré</i></u> <u><i>Madeline</i></u> </p>	<p><u><i>Gratin de légumes du jardin</i></u> : poireaux, carottes, courgettes, petits pois <u><i>Mixed grill*</i></u> : chipolatas et merguez <u><i>Salade composée</i></u> : salade verte, tomates, maïs, oignons rouges <u><i>Riz camarguais</i></u> : riz, haricots plats, haricots rouges, tomates, carottes, maïs, vinaigrette</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 »