





# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS

Semaine du 22 au 26 novembre 2021

LUNDI	MARDI
<p><u>Maquereau à la tomate</u></p> <p>Sauté d'agneau marengo Pané au fromage tomate mozzarella (sv)</p> <p>Macaroni</p> <p>Petit suisse sucré Compote de pomme </p>	<p><u>Menu Vegetarien</u></p> <p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Bouchées de riz façon Thai Lentilles</p> <p><u>Boursin nature</u></p> <p>Tarte normande</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Sardines beurre</p> <p>Poulet rôti Omelette (sv) Gratin de poireaux et pomme de terre</p> <p>Pont l'Évêque Gâteau au chocolat </p>	<p>Salade verte</p> <p>Paëlla* (pc) Paëlla de la mer 'sv-pc) Paëlla (sp-pc)</p> <p><u>Mimolette</u></p> <p>Poire au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tarte au fromage</p> <p>Steak haché de cabillaud à la bordelaise Chou-fleur Persillé</p> <p><u>Fromage frais aromatisé</u> </p> <p><u>Banane</u></p>	<p><u>Riz nicois au thon</u> : riz, tomates, poivrons, olives, oignons rouges, thon. <u>Salade languedocienne</u> : pois chiches, tomates, concombres, vinaigrette <u>Salade brésilienne</u> : cœurs de palmier, tomates, maïs <u>Salade surprise</u> : pâtes, tomates, maïs, concombres</p> <p> : Produit local  : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</p> <p> : Viande bovine française * : Plat contenant du porc <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »