




armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Centres de loisirs Semaine du 25 au 29 octobre 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Tomate vinaigrette</i></p> <p><i>Capucha*(pc) ☰</i> <i>Capucha saucisse de volaille (sp)</i> <i>Poisson en sauce (sv)</i></p> <p><i>Camembert</i></p> <p><i>Crème dessert vanille</i></p>	<p><i>Menu Vegetarien</i></p> <p><i>Pizza au fromage</i> </p> <p><i>Œuf dur et épinards sauce mornay (pc)</i></p> <p><i>Compote de pommes</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Concombre au yaourt</i></p> <p><i>Bouchée à la reine ☰</i> <i>Bouchée à la reine aux poissons (sv)</i></p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>Brie</i></p> <p><i>Pomme</i> </p>	<p><i>Salade verte</i> </p> <p><i>Hachis parmentier (pc) ☰</i> <i>Parmentier de poisson (sv)</i></p> <p><i>Mimolette</i> <i>Poires au chocolat</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Salade de coquillettes (sv) ☰</i></p> <p><i>Filet de colin gratiné au fromage</i> <i>Petit Pois</i></p> <p><i>Fromage frais sucré</i></p> <p><i>Beignet à la framboise</i></p>	<p><i>Salade comtoise</i> : chou blanc, jambon de dinde, emmental</p> <p><i>Sauce suprême</i> : sauce blanche</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 »