

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 27 septembre au 01 octobre 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Menu Vegetarien</i></p> <p><i>Melon charentais</i></p> <p><i>Omelette basquaise</i></p> <p><i>Pommes rissolées</i></p> <p><i>Croc'lait</i> </p> <p><i>Tarte au chocolat</i></p>	<p><i>Salade de riz à la niçoise</i></p> <p><i>Chipolatas aux herbes*</i></p> <p><i>Saucisse de volaille (sp)</i></p> <p><i>Pané au fromage (sv)</i></p> <p><i>Jardinière de légumes</i></p> <p><i>Yaourt nature</i> </p> <p><i>Poire</i> </p>
MERCDREDI	JEUDI
<p><i>Tarte tomate chèvre</i></p> <p><i>Filet de lieu frais beurre blanc « pêche française »</i></p> <p><i>Haricots-vert</i> </p> <p><i>Cœur des dames</i></p> <p><i>Marbré aux pépites de chocolat</i> </p>	<p><i>Concombre vinaigrette</i> </p> <p><i>Chili con carné(pc)</i> </p> <p><i>Poisson en sauce (sv)</i></p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>Coulommiers</i></p> <p><i>Raisin</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Salade parisienne</i></p> <p><i>Feuilleté de poisson beurre blanc</i></p> <p><i>Haricots-beurre</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i> </p> <p><i>Pomme</i> </p>	<p><i>Ebly cocktail</i> : Ebly, tomates, crevettes, aneth, vinaigrette</p> <p><i>Salade fraîcheur</i> : concombres, radis, tomates, maïs</p> <p><i>Salade parisienne</i> : pdt, tomates, maïs, olives vertes et noires</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 »