

# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS

Semaine 29 novembre au 03 décembre 2021

LUNDI	MARDI
<p><u>Saucisson sec*</u> <u>Terrine de légumes (sp-sv)</u></p> <p><u>Fricadelle de bœuf aux oignons</u> <u>Boulettes de sarrasin</u> <u>Poêlée de légumes</u></p> <p><u>Saint-Nectaire</u> <u>Crème dessert vanille</u> </p>	<p><u>Quiche lorraine*</u> <u>Tarte au fromage (sp-sv)</u></p> <p><u>Saucisse fumée*</u> <u>Saucisse de volaille (sp)</u> <u>Poisson pané (sv)</u> <u>Cocos mijotés</u></p> <p><u>Yaourt à boire</u></p> <p><u>Panettone</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><u>Salade verte aux croûtons</u> </p> <p><u>Cassolette de poissons</u></p> <p><u>Boulghour</u></p> <p><u>Gouda</u></p> <p><u>Far bretoni</u> </p>	<p><u>Menu Végétarien</u></p> <p><u>Carottes râpées</u> </p> <p><u>Couscous végétal (pc)</u> </p> <p><u>Yaourt sucré</u> </p> <p><u>Clémentine</u></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><u>Chou blanc à la japonaise</u> </p> <p><u>Feuilleté de poisson beurre blanc</u> <u>Haricots plats à la tomate</u></p> <p><u>Camembert</u> </p> <p><u>Raisin</u></p>	<p><u>Salade alsacienne*</u> : chou blanc, pommes de terre, oignons, cervelas, persil.</p> <p><u>Légumes du jardin</u> : carottes, navets, poireaux, cocos</p> <p> : <u>Produit local</u></p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></p> <p> : <u>Viande bovine française</u></p> <p>* : <u>Plat contenant du porc</u></p> <p><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »