











# armor cuisine

La cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS PRECY SUR OISE

Semaine du 30 septembre au 04 octobre 2019

LUNDI	MARDI
<p><i>Betteraves à l'échalote (M)</i>  </p> <p><i>Endives aux poires</i></p> <p><i>Pilon de poulet mariné rôti</i>  </p> <p><i>Frites</i></p> <p><i>Tomme noire (M)</i></p> <p><i>Yaourt aux fruits mixés</i></p> <p><i>Fruit 1</i></p> <p><i>Fruit 2</i></p>	<p><i>Salade de riz à la niçoise (M)</i></p> <p><i>Crêpe jambon fromage*</i></p> <p><i>Chipolatas aux herbes *</i></p> <p><i>Gratin de courgettes</i></p> <p><i>Buchette</i></p> <p><i>Saint-Bricet (M)</i></p> <p><i>Arlequin de fruits (M)</i></p> <p><i>Ananas au sirop</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Melon (M)</i></p> <p><i>Duo de choux</i></p> <p><i>Chili con carne (pc)</i>  </p> <p><i>Cœur des Dames (M)</i></p> <p><i>Coulommiers</i></p> <p><i>Crème dessert chocolat</i></p> <p><i>Flan vanille (M)</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Salami* (M)</i></p> <p><i>Tranche de surimi mayonnaise</i></p> <p><i>Feuilleté de saumon à l'oseille</i></p> <p><i>Gratin de légumes du jardin</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i> </p> <p><i>Yaourt nature (M)</i></p> <p><i>Fruit 1</i> </p> <p><i>Fruit 2</i></p>	<p><i>Gratin de légumes du jardin</i> : carottes, haricots plats et poireaux</p> <p><i>Salade de riz à la niçoise</i> : riz, poivrons, tomates, olives, oignons</p> <p><i>: Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</i></p> <p> : Viande bovine française</p> <p> : Produit local</p> <p>* : Plat contenant du porc</p> <p><i>En souligné</i> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »