






armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS PRECY SUR OISE

Semaine du 14 au 18 octobre 2019

LUNDI	MARDI
<p>Tomate antiboise (M) Saucisson sec *</p> <p>Cordon bleu Fusilli au beurre </p> <p>Carré de l'est Brebicrème (M)</p> <p>Abricots au sirop (M) Poires au sirop</p>	<p>Betteraves vinaigrette Potage poireaux et pommes de terre (M)</p> <p>Filet de colin mariné à la provençale Purée</p> <p>Petit suisse aromatisé (M) </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Crème dessert praliné Crème dessert pistache (M)</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Quiche lorraine * Accras de poissons (M)</p> <p>Emincé de poulet vallée d'Auge Légumes du pot</p> <p>Cheddar (M) Saint-Bricet</p> <p>Fruit 1 </p> <p>Fruit 2</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tarte au fromage Salade surprise (M)</p> <p>Sauté de dinde à la moutarde Beignets de brocolis</p> <p>Buche du Pilat (M) Petit suisse aux fruits</p> <p>Gâteau de semoule Riz au lait (M)</p>	<p><u>Salade surprise</u> : Pâtes, tomates, maïs, mayonnaise.</p> <p><u>Légumes du pot</u> : Carottes, navets, pommes de terre.</p> <p><u>Tomate antiboise</u> : Thon, poivrons, olives noires.</p> <p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</p> <p> : Viande bovine française</p> <p> : Produit local</p> <p>* : Plat contenant du porc</p> <p><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »