

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 14 au 18 juin 2021

LUNDI	MARDI
<p><u>Betteraves vinaigrette (stock)</u></p> <p>Sauté de bœuf aux oignons  </p> <p>Gratin de légumes du jardin</p> <p>Yaourt sucré </p> <p><u>Fruit</u></p>	<p>Concombres au yaourt</p> <p><u>Raviolis gratinés au fromage (pc) (stock)</u> </p> <p>Carré d'As</p> <p>Fruit </p>
MERCREDI	JEUDI
/	<p> Pastèque </p> <p>Mixed grill*</p> <p>Taboulé </p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Cookies </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p> <u>Menu Végétarien</u> </p> <p><u>Riz camarguais</u> </p> <p><u>Crêpe au fromage</u></p> <p><u>Salade verte et tomate</u> </p> <p><u>Fromage frais sucré</u></p> <p><u>Compote de pommes (stock)</u></p>	<p><u>Gratin de légumes du jardin</u> : poireaux, carottes, courgettes, petits pois</p> <p><u>Mixed grill*</u>: chipolatas et merguez</p> <p><u>Salade composée</u> : salade verte, tomates, maïs, oignons rouges</p> <p><u>Riz camarguais</u> : riz, haricots plats, haricots rouges, tomates, carottes, maïs, vinaigrette</p> <p> : Produit local</p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></p> <p> : Viande bovine française</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 »