

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 17 au 21 mai 2021

LUNDI	MARDI
 <p><i>Menu Vegetarien</i></p> <p>Melon</p> <p>Croustillants au fromage</p> <p>Coquillettes</p> <p>Brownies</p> 	<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Tajine de poissons pdt et olives (pc) </p> <p><u>Tomme blanche</u></p> <p><u>Compote biscuitée</u></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Salami*</p> <p>Bœuf aux carottes (pc)  </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Madeleine pur beurre</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Sauté de poulet à l'ananas</p> <p>Semoule</p> <p>Petit moulé</p> <p><u>Fruit</u></p>	<p><u>Riz niçois au thon</u> : riz, tomates, poivrons, olives, oignons rouges, thon.</p> <p><u>Salade languedocienne</u> : pois chiches, tomates, concombres, vinaigrette</p> <p><u>Salade brésilienne</u> : cœurs de palmier, tomates, maïs</p> <p><u>Salade surprise</u> : pâtes, tomates, maïs, concombres</p> <p> : Produit local</p> <p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</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 »