







armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 21 au 25 juin 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Aiguillettes de poulet au gingembre</i></p> <p><i>Fusilli au beurre</i></p> <p><i>Yaourt sucré</i>  </p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Marbré de saumon sauce cocktail</i></p> <p><i>Fish and chips (pc)</i></p> <p><i>Chanteneige</i></p> <p><i>Galette bretonne</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p><i>Salade coleslaw</i></p> <p><i>Lasagnes végétariennes (pc)</i></p> <p><i>Eclair au chocolat</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Tomates vinaigrette</i></p> <p><i>Paupiette de dinde sauce normande</i></p> <p><i>Ratatouille et pommes de terre</i></p> <p><i>Cœur des Dames</i></p> <p><i>Fruit</i> </p>	<p><i>Salade du pêcheur</i> : pdt, moules, crevettes, mayonnaise</p> <p><i>Salade mixte</i> : tomate et salade verte</p> <p><i>Fish and chips</i> : beignets de poissons, frites, sauce tartare</p> <p><i>Salade coleslaw</i> : carottes, chou-blanc, mayonnaise</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><i>En souligné</i> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »