










armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine 24 au 28 mai 2021

LUNDI	MARDI
	<p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Sauté de veau aux olives</p> <p>Riz</p> <p>St-Morêt</p> <p>Fruit </p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>Carottes râpées vinaigrette à l'orange </p> <p>Boulettes de riz façon thaï</p> <p>Chou-fleur et brocolis</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Galette pur beurre </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade alsacienne*</p> <p>Filet de lieu frais</p> <p>Légumes du jardin</p> <p>Brie</p> <p>Fruit </p>	<p><u>Salade alsacienne*</u> : chou blanc, pommes de terre, oignons, cervelas, persil.</p> <p><u>Légumes du jardin</u> : carottes, navets, poireaux, cocos</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 »