











# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS

Semaine du 28 juin au 02 juillet 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Œuf dur (mayonnaise en dosette)</i> </p> <p><i>Nuggets de poulet</i></p> <p><i>Coquillettes</i></p> <p><i>Tomme noire</i></p> <p><i>Crème dessert pistache</i></p>	<p><i>Pastèque</i></p> <p><i>Boulettes de bœuf aux fruits secs</i> </p> <p><i>Beignets de chou-fleur</i></p> <p><i>Yaourt sucré</i> </p> <p><i>Fruit</i> </p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Tomates et maïs</i></p> <p><i>Paella (pc)</i> </p> <p><i>Vache Picon</i></p> <p><i>Fruit</i> </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Melon</i> </p> <p><i>Jambon*</i></p> <p><i>Chips</i></p> <p><i>Camembert</i></p> <p><i>Beignet chocolat</i></p>	<p><i>Salade comtoise</i> : chou blanc, jambon de dinde, emmental</p> <p><i>Sauce suprême</i> : sauce blanche</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 »