

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 03 au 07 mai 2021

LUNDI	MARDI
<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Yassa de poulet (pc) ☰</p> <p><u>Buchette</u></p> <p>Fruit </p>	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>Salade verte aux croûtons</p> <p><u>Parmentier de légumes (pc)</u> ☰</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Fruit </p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Taboulé ☰</p> <p>Boulettes d'agneau sauce au curry </p> <p>Carottes au jus </p> <p>Boursin ail et fines herbes</p> <p><u>Ananas au sirop</u></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Brandade de poissons (pc) ☰</p> <p><u>Petit-suisse aux fruits</u> </p> <p><u>Fruit</u></p>	<p><u>Légumes façon wok</u> : brocolis, julienne de légumes, haricots verts, champignons, pousses de soja, sésame.</p> <p><u>Goulash de bœuf à la hongroise</u> : tomates, poivrons, carottes, céleri, paprika.</p> <p><u>Salade Dolce Vita</u> : tortis, jambon de dinde, pomme golden, ananas, raisins secs, lait de coco, curry, mayonnaise.</p> <p><u>Yassa de poulet</u> : pilon de poulet, tomates, gingembre, citron confit, riz.</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>En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »