

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 31 mai au 04 juin 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Pastèque</i></p> <p><i>Sauté de poulet à l'orientale</i> ☰</p> <p><i>Boulghour</i></p> <p><i>Edam</i></p> <p><i>Crème dessert chocolat</i> AB</p>	<p><i>Pâté de campagne*</i></p> <p><i>Aiguillettes de saumon meunière</i></p> <p><i>Gratin de légumes</i></p> <p><i>Yaourt sucré</i> AB</p> <p><i>Croissant aux abricots</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Macédoine vinaigrette au cerfeuil</i></p> <p><i>Hachis Parmentier (pc)</i> VF ☰</p> <p><i>Carré de l'Est</i></p> <p><i>Fruit</i> AB</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p><i>Tomates vinaigrette</i> AB</p> <p><i>Omelette au fromage</i></p> <p><i>Pommes noisette</i></p> <p><i>Compote pommes-fraises</i></p>	<p><i>Ebly cocktail</i> : Ebly, tomates, crevettes, aneth, vinaigrette</p> <p><i>Salade fraîcheur</i> : concombres, radis, tomates, maïs</p> <p><i>Salade parisienne</i> : pdt, tomates, maïs, olives vertes et noires</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 »