

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VEGETARIENS

Semaine du 10 au 14 septembre 2018

| LUNDI | MARDI |
|---|--|
| <p><i>Salade du Nord</i> <i>Tarte aux poireaux</i></p> <p><i>Poisson meunière</i> <i>Printanière de légumes</i> <i>Chou-fleur persillé</i></p> <p><u>Yaourt sucré</u>  <i>Croc'lait</i> <i>Fruit</i> <i>Compote de poires</i></p> | <p><i>Salade verte</i> <i>Pastèque</i></p> <p><i>Parmentier de poisson (pc)</i></p> <p><i>Tomme noire</i> <u><i>Saint-Moret</i></u> <i>Fruit</i>  <u><i>Tarte aux pommes</i></u></p> |
| MERCREDI | JEUDI |
| <p><i>Concombres aux fines herbes</i> <i>Salade exotique</i></p> <p><i>Pané de blé fromage et épinards</i> <i>Gratin de légumes verts</i> <i>Macaroni à la tomate fraîche</i></p> <p><u><i>Saint-Nectaire</i></u> <i>Petit suisse aromatisé</i> <u><i>Purée de fruits</i></u> <i>Quatre-quarts « maison »</i></p> |  |
| VENDREDI | « <u>INFORMATIONS</u> » |
| <p><i>Cèleri rémoulade</i> <i>Tomates vinaigrette</i></p> <p><i>Médaille de merlu aux petits légumes</i> <i>Nuggets de poisson et ketchup</i> <i>Haricots beurre</i> <i>Julienne de légumes</i></p> <p><u><i>Emmental</i></u> <i>Fromage frais aromatisé</i> <i>Fruit</i> <u><i>Madeleine au beurre</i></u></p> | <p><u><i>Salade du Nord</i></u> : Pdt, haricots verts, carottes, maïs, vinaigrette.</p> <p><u><i>Mitonnée de légumes</i></u> : Carottes, chou-fleur, haricots plats</p> <p><u><i>Salade exotique</i></u> : Chou blanc, carottes râpées, germes de soja, maïs.</p> <p><u><i>En souligné</i></u> : Les préconisations conformes aux recommandations.</p> |

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »