

# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS VEGETARIENS

Semaine du 01 au 05 avril 2019

LUNDI	MARDI
<p>Salade de maïs au thon Pamplemousse</p> <p>Colin gratiné au fromage Cocos mijotés Gratin de blettes et pommes de terre</p> <p><u>Croc-lait</u> Yaourt sucré</p> <p>Fruit <u>Crème dessert chocolat</u></p>	<p>Concombre bulgare Terrine de légumes mayonnaise</p> <p>Omelette Mijoté de légumes Haricots verts persillés</p> <p>Petit suisse sucré <u>Rouy</u></p> <p>Fruit <u>Quatre-Quarts</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade piémontaise (sans jambon de dinde)</p> <p>Crêpe garnie au fromage (pc) ☰</p> <p>Petits pois Julienne de légumes</p> <p><u>Yaourt à la vanille</u> Rondelé ail et fines herbes</p> <p><u>Fruit</u>  Ile flottante</p>	<p>Salade croquante Salade verte </p> <p>Lasagnes au saumon (pc) </p> <p><u>St Paulin</u> Pavé ½ sel</p> <p>Fruit Pâtisserie</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade Marco polo ☰</p> <p>Pizza</p> <p>Poisson meunière Filet de hoki poêlé au beurre Duo de carottes Printanière de légumes</p> <p><u>Gouda</u> Samos</p> <p><u>Banane</u> Compote de pommes</p>	<p><u>Salade piémontaise</u> : Pommes de terre, tomates, poivrons, olives, cornichons, œuf dur, mayonnaise</p> <p><u>Mijoté de légumes</u> : Carottes, courgettes, haricots plats</p> <p><u>Salade Marco Polo</u> : Pates, surimi, poivrons, mayonnaise</p> <p><u>Salade croquante</u> : Carottes, radis, chou blanc.</p> <p> : Plat fait maison</p> <p>En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »