

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VEGETARIENS

Semaine du 24 au 28 septembre 2018

LUNDI	MARDI
<p><i>Radis beurre</i> <i>Tomates vinaigrette</i></p> <p><i>Pané fromager</i> <i>Lentilles vertes</i> <i>Boulgour au beurre</i></p> <p><u>Camembert</u> <u>Faisselle</u> <u>Fruit </u> <u>Crème dessert caramel</u></p>	<p><i>Potage aux sept légumes</i> <i>Concombres à la crème</i></p> <p><i>Filet de colin poêlé au beurre</i> <i>Printanière de légumes</i> <i>Gratin d'épinards</i></p> <p><u>Gouda</u> <u>Chanteneige</u> <u>Fruit</u> <u>Riz au lait</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Salade vigneronne (végétarienne)</i> <i>Sardines beurre</i></p> <p><i>Omelette piperade</i> <i>Flageolets</i> <i>Pommes sautées</i></p> <p><u>Cantal</u> <u>Société crème</u> <u>Fruit</u> <u>Mousse noix de coco « maison »</u></p>	<p><i>Carottes râpées vinaigrette à l'orange</i> <i>Salade verte</i></p> <p><i>Lasagne au saumon (pc)</i></p> <p><i>Rondelé nature</i> <u>Fromage ovale</u> <u>Fruit</u> <u>Moelleux au chocolat</u></p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p><i>Œuf dur mayonnaise</i></p> <p><i>Hoki poêlé au beurre</i> <i>Brandade de poisson « maison » (pc)</i> <i>Purée</i> <i>Duo de carottes</i></p> <p><i>Vache qui rit</i> <u>Petit suisse nature</u> <u>Fruit </u> <i>Mousse au marron</i></p>	<p><i>Salade vigneronne : Céleri, raisins secs, mayonnaise.</i></p> <p><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes aux recommandations.</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »