





armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VEGETARIENS

Semaine du 18 au 22 mars 2019

LUNDI	MARDI
<p>Crêpe au fromage Potage (velouté de tomate)</p> <p>Pané fromager Jeunes carottes confites Haricots beurre</p> <p>Coulommiers Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit Crème dessert caramel</p>	<p>Concombres  au yaourt Salade verte</p> <p>Spaghetti au thon façon napolitaine (pc) Frites Spaghetti</p> <p>Buchette Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit Eclair au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade de pommes de terre au thon Terrine de saumon sauce cocktail</p> <p>Bouchée à la reine au poisson « maison » Pizza au fromage Riz Salade mixte</p> <p>Petit suisse nature Kiri</p> <p>Fruit Clafoutis aux poires </p>	<p>Taboulé Œuf dur mayonnaise</p> <p>Poisson pané Courgettes à la crème Beignets de chou-fleur</p> <p>Yaourt sucré Pont l'évêque</p> <p>Banane Arlequin de fruits</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Pomelos en quartier Pâté de campagne *</p> <p>Feuilleté de poisson au beurre blanc Filet de lieu « frais » sauce provençale Gratin d'épinards Pommes rôtis</p> <p>Pointe de brie Chantailou</p> <p>Fruit  Gâteau de semoule</p>	<p><u>Spaghetti au thon façon napolitaine</u> : pâtes, thon, compotée de tomate, fromage rappé</p> <p> : Plat fait maison</p> <p>En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »