



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS VEGETARIENS Ecoles IDF et Centres de loisirs PICARDIE

Semaine du 11 au 15 février 2019

LUNDI	MARDI
<p>Potage (velouté de carottes)</p> <p>Nuggets de poisson Coquillettes au beurre</p> <p>Emmental</p> <p>Oreillons d'abricots</p>	<p>Tomate mimosa</p> <p>Moules marinières Frites</p> <p>Roulé aux fines herbes</p> <p>Fruit</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pointes d'asperges vinaigrette</p> <p>Poisson poêlé au beurre Pommes noisettes</p> <p>Saint-Nectaire</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Salade vénitienne</p> <p>Poêlée Victoria Beignets de chou-fleur</p> <p>Edam</p> <p>Fruit</p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p>Crêpe au fromage</p> <p>Pavé de merlu au citron vert Epinards à la crème</p> <p>Fromage frais sucré </p> <p>Cookies à la vanille et aux petites au chocolat</p>	<p><u>Salade paysanne</u> : Pomme de terre, oignons, cornichons, tomates, poivrons, persil</p> <p><u>Cassolette de poissons</u> : Poissons, carottes, poireaux, crème fraîche.</p> <p><u>Poêlée Victoria</u> ; Petits pois, carottes, haricots plats, ananas</p> <p><u>Salade vénitienne</u> : Pâtes torsadées, concombres, surimi, olives, mayonnaise.</p> <p> : Plat fait maison</p> <p><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>