

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VEGETARIENS

Semaine du 25 au 29 mars 2019

LUNDI	MARDI
<p><i>Betteraves au miel</i> <i>Radis beurre</i></p> <p><i>Poisson en sauce</i> <i>Pommes sautées</i> <i>Riz</i></p> <p><i>Mimolette</i> <i>Yaourt aux fruits mixés</i></p> <p><i>Fruit</i>  <i>Compote biscuitée</i></p>	<p><i>Carottes râpées vinaigrette à l'échalote</i> <i>Potage au 7 légumes</i></p> <p><i>Aiguillettes de merlu sauce crevettes</i> <i>Colin gratiné au fromage</i> <i>Purée</i> <i>Macaroni</i></p> <p><i>Coulommiers</i> <i>Samos</i></p> <p><i>Fruit</i> <i>Moelleux ananas coco</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Friand au fromage</i> <i>Macédoine à la russe</i></p> <p><i>Pané de blé épinards et fromage</i> <i>Gratin de chou-fleur</i> <i>Pommes rissolées</i></p> <p><i>Tomme blanche</i> <i>Vache qui rit</i></p> <p><i>Fruit</i> <i>Mousse au chocolat</i> </p>	<p><u>Menu du Printemps</u></p> 
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Duo de choux</i> <i>Tomates</i>  <i>et maïs</i></p> <p><i>Falafel à la tomate</i> <i>Ebly aux petits légumes</i> <i>Poêlée de haricots plats</i></p> <p><i>Edam</i> <i>Boursin nature</i></p> <p><i>Fruit</i> <i>Flan nappé caramel</i></p>	<p><u>Macédoine à la russe</u> : macédoine, œuf dur, thon, mayonnaise</p> <p><u>Poêlée de Haricots plats</u> : Oignons, ail, persil</p> <p><u>Sauce crevettes</u> : Tomate et crevettes</p> <p> : Plat fait maison</p> <p><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »