






# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS VEGETARIENS

Semaine du 04 au 08 février 2019

LUNDI	MARDI
<p><i>Pomelos en quartiers</i></p> <p><i>Poisson pané</i> <i>Semoule</i></p> <p><i>Pont l'Evêque</i></p> <p><i>Liégeois vanille</i></p>	<p>Salade surprise</p> <p><i>Beignets de calamars à la romaine</i> <i>Haricots verts persillés</i></p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit </p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Terrine de saumon sauce cocktail</i></p> <p><i>Marmite de poissons</i> <i>Röstis aux légumes</i></p> <p><i>Tome noire</i></p> <p><i>Gâteau au chocolat</i> </p>	<p><i>Velouté d'asperges</i></p> <p><i>Parmentier de poisson (pc)</i> </p> <p><i>Maroilles</i></p> <p>Fruit </p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p><i>Salade piémontaise (sans jambon)</i></p> <p><i>Hoki poêlé au beurre</i> <i>Julienne de légumes</i></p> <p><i>Camembert</i></p> <p><i>Arlequin de fruits</i></p>	<p><u>Salade d'hiver</u> : salade verte, radis, noix, emmental</p> <p><u>Salade surprise</u> : Pâtes, tomates, maïs, mayonnaise.</p> <p> : Plat fait maison</p> <p><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>