

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS SANS VIANDE

Semaine du 04 au 08 janvier 2021

LUNDI	MARDI
<p>Potage potiron**</p> <p>Poisson pané</p> <p>Courgettes et pommes de terre</p> <p>Coulommiers</p> <p>Yaourt aromatisé </p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Salade de montagne</p> <p>Tomate farcie veggi 's</p> <p>Riz</p> <p>Mousse au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Carottes râpées  à l'orange</p> <p>Poisson en sauce</p> <p>Semoule</p> <p>Cantal**</p> <p>Fruit </p>	<p>Salade verte vinaigrette balsamique</p> <p>Parmentier de poisson (pc) </p> <p>Galette des rois </p> 
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Œuf dur mayonnaise **</p> <p>Blanquette du pêcheur aux fruits de mer</p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Gélifié vanille</p>	<p>Salade de montagne : endives, salade verte, emmental, croutons, noix.</p> <p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p> : Produit local</p> <p>** sauf maternels</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS SANS VIANDE

Semaine du 11 au 15 janvier 2021

LUNDI	MARDI
<p>Riz à la mexicaine (sans viande)</p> <p>Pané fromager</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Camembert**</p>	<p>Chou blanc aux raisins sec** </p> <p>Colin poêlé au beurre</p> <p>Spaghetti</p> <p>Emmental</p> <p>Eclair au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Endives  aux poires**</p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Far breton aux pommes </p>	<p> Menu Végétarien </p> <p>Betteraves  mimosa</p> <p>Chili végétarien (pc) </p> <p>Tartare nature</p> <p>Chocolat Liégeois</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Crêpe au fromage</p> <p>Médaille de merlu citronné</p> <p>Mijoté de légumes</p> <p>Fromage frais aromatisé**</p> <p>Banane </p>	<p>Chili végétarien : égrainé de blé, tomate, poivrons, haricots rouges, riz</p> <p>Riz à la mexicaine : riz, concombre, maïs, , vinaigrette</p> <p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p> : Produit local</p> <p>** sauf maternels</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS SANS VIANDE

Semaine du 18 au 22 janvier 2021

LUNDI	MARDI
<p>Potage (poireaux et pommes de terre)</p> <p>Colin gratiné au fromage</p> <p>Riz</p> <p>Fromage blanc nature**</p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Filet de lieu sauce citron vert </p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Camembert** </p> <p>Gâteau basque</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Tranche de surimi mayonnaise</p> <p>Falafel en sauce</p> <p>Chou-fleur au fromage</p> <p>Cœur des Dames**</p> <p>Gâteau fromage blanc à la fleur d'oranger</p>	<p>Rosini au thon** </p> <p>Poisson en sauce</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Banane</p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
 <p>Menu Végétarien</p> <p>Tarte aux trois fromages</p> <p>Green Burger</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Compote de pommes fraises</p>	<p>Rosini au thon : Rosini(pates), thon, tomates</p> <p>Green Burger : quinoa rouge, brocolis, petit pois, chou frisé</p> <p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p> : Produit local</p> <p>** sauf maternels</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS SANS VIANDE

Semaine du 25 au 29 janvier 2021

LUNDI	MARDI
<p>Tomates et maïs</p> <p>Aiguillettes de poisson aux céréales</p> <p>Ebly aux champignons</p> <p>Edam**</p> <p>Fruit </p>	<p>Concombres à la crème </p> <p>Croquant au fromage</p> <p>Chou-fleur et brocolis</p> <p>Fromage ovale**</p> <p>Compote de pommes </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Sardine beurre**</p> <p>Boulettes de sarrasin aux herbes de Provence</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Rondelé nature</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Salade coleslaw  </p> <p>Couscous </p> <p>« Boulettes » végétal (pc)</p> <p>Samos</p> <p>Mousse au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Filet de colin poêlé au beurre</p> <p>Carottes au beurre</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Crème dessert caramel**</p>	<p>Couscous végétal : boulettes de sarrasin, semoule et légumes.</p> <p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p> : Produit local</p> <p>** sauf maternels</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS SANS VIANDE

Semaine du 1er au 05 février 2021

LUNDI	MARDI
<p>Salade fleurette  </p> <p>Pané de blé fromage et épinards</p> <p>Semoule</p> <p>Pont-l'évêque**</p> <p>Fruit </p>	<p> Crêpe fromage</p> <p>Poisson pané</p> <p>Haricots verts</p> <p>Crêpe au chocolat</p> 
MERCREDI	JEUDI
 <p>Menu Végétarien</p> <p>Salade d'hiver </p> <p>Œufs durs et épinards  Sauce mornay</p> <p>Gâteau au chocolat </p> 	<p>Chou rouge aux pommes granny** </p> <p>Hachis de poisson (pc) </p> <p>Vache qui rit</p> <p>Compote biscuitée</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade piémontaise (sans viande)</p> <p>Aiguillettes de saumon meunière</p> <p>Duo de carottes</p> <p>Yaourt sucré** </p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Salade d'hiver : salade verte, endives, noix, emmental.</p> <p>Salade fleurette : chou-fleur, brocolis, œuf, vinaigrette.</p> <p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p> : Produit local</p> <p>** sauf maternels</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS SANS VIANDE

Semaine du 08 au 12 février 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p><i>Samoussa aux légumes</i></p> <p><i>Nuggets de maïs</i></p> <p><i>Chou-fleur au fromage</i></p> <p><i>Compote de pommes</i> </p>	<p><i>Tomate mimosa</i></p> <p><i>Moules marinières</i> </p> <p><i>Frites</i></p> <p><i>Roulé aux fines herbes**</i></p> <p><i>Fruit</i> </p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Carottes râpées</i>  </p> <p><i>Poisson pané</i></p> <p><i>Pommes noisette</i></p> <p><i>Saint-Nectaire**</i></p> <p><i>Tarte au flan à la noix de coco</i></p>	<p><i>Salade vénitienne**</i> </p> <p><i>Omelette au fromage</i></p> <p><i>Beignets de brocolis</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i> </p> <p><i>Fruit</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Pizza</i></p> <p><i>Pavé de merlu au citron vert</i></p> <p><i>Epinards à la crème</i></p> <p><i>Fromage frais sucré**</i></p> <p><i>Cookies à la vanille et aux petites au chocolat</i></p>	<p><i>Salade vénitienne : pâtes torsadées, concombres, surimi, olives, mayonnaise.</i></p> <p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p> : Produit local</p> <p>** sauf maternels</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS SANS VIANDE Centres de loisirs IDF et Ecoles PICARDIE Semaine du 15 au 19 février 2021

LUNDI	MARDI
<p>Tarte aux poireaux **</p> <p>Pané de blé tomates mozzarella</p> <p>Gratin de courgettes et tomates</p> <p>Carré frais</p> <p>Compote de pommes</p>	
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade alsacienne ** (sans viande)</p> <p>Colin gratiné au fromage</p> <p>Gratin d'endives  au gruyère</p> <p>Saint-Paulin</p> <p>Fruit</p>	 <p>Menu <i>Vegetarien</i></p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Boulettes de sarrasin</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Macédoine à la russe </p> <p>Poisson meunière</p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>Cheddar**</p> <p>Madeleine </p>	<p>Salade alsacienne : salade verte, croûtons, emmental, vinaigrette</p> <p>Macédoine à la russe : légumes, thon, œuf dur, mayonnaise.</p> <p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p> : Produit local</p> <p>** sauf maternels</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS SANS VIANDE CENTRES DE LOISIRS

Semaine du 22 au 26 février 2021

LUNDI	MARDI
<p>Potage (velouté aux champignons) **</p> <p>Colin façon thai</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Fruit</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Betteraves  vinaigrette</p> <p>Raviolini ricotta et épinards (pc)</p> <p>Tarte au flan </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade de quinoa </p> <p>Beignets de calamars à la romaine</p> <p>Jeunes carottes confites</p> <p>Saint-Nectaire**</p> <p>Quatre-quarts aux pralines roses</p>	<p>Terrine de poisson mayonnaise</p> <p>Tagliatelles au saumon (pc) </p> <p>Tartare ail et fines herbes** </p> <p>Fruit </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade de crudités vinaigrette à l'estragon**</p> <p>Poisson poêlé au beurre</p> <p>Boulghour</p> <p>Kiri</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Salade de quinoa : concombres, radis, tomates, surimi.</p> <p>Salade de crudités : salade verte, soja, maïs, poivrons, oignons, vinaigrette à l'estragon</p> <p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p> : Produit local</p> <p>** Sauf maternels</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS SANS VIANDE Ecoles IDF et Centres de loisirs PICARDIE Semaine du 1^{er} au 05 mars 2021

LUNDI	MARDI
<p>Salade pommes de terre ** </p> <p>Pané de blé fromage épinards</p> <p>Gratin de potiron</p> <p>Camembert </p> <p>Compote de pommes</p>	<p> Tomates vinaigrette</p> <p>Tajine de poissons et pommes de terre (pc) </p> <p>Pomme vapeur</p> <p>Six de Savoie **</p> <p>Fruit </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pamplemousse **</p> <p>Marmite de poisson</p> <p>Semoule</p> <p>Cheddar</p> <p>Mousse au chocolat </p>	<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Falafel en sauce</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Fruit **</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p> Menu Vegetarien </p> <p>Croustillants de mozzarella</p> <p>Omelette basquaise</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fruit </p>	<p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p> : Produit local</p> <p>** sauf maternels</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS SANS VIANDE

Semaine du 08 au 12 mars 2021

LUNDI	MARDI
<p>Tarte au fromage</p> <p>Poisson au citron</p> <p>Potatoes</p> <p>Coulommiers**</p> <p>Crème dessert pistache</p>	<p>Potage (poireaux et pommes de terre)</p> <p>Boulettes de sarrasin</p> <p>Lentilles au jus</p> <p>St Bricet**</p> <p>Fruit </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Macédoine de légumes et pointes d'asperges</p> <p>Omelette</p> <p>Salsifis et pdt à la crème</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Far breton aux pruneaux** </p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Œuf dur  mayonnaise </p> <p>Galette de riz, lentilles colombo</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Eclair au chocolat</p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Surimi mayonnaise**</p> <p>Brandade de poissons (pc) </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade Louisiane : Maïs, haricots rouges, tomates</p> <p>Galette de riz, lentilles colombo : Riz, blé, lentilles, épice colombo, Blanc d'œuf, basilic, persil, cardamome.</p> <p> : Produit local</p> <p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p>** sauf maternels</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS SANS VIANDE

Semaine du 15 au 19 mars 2021

LUNDI	MARDI
<p>Salade paysanne ** </p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit </p>	<p>Salade verte</p> <p>Spaghetti au thon façon napolitaine (pc)</p> <p>Buchette**</p> <p>Yaourt aromatisé </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Œuf dur mayonnaise** </p> <p>Pané fromager</p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Banane</p>	<p>Pomelos en quartiers**</p> <p>Feuilleté de poisson beurre blanc</p> <p>Gratin d'épinards</p> <p>Brie</p> <p>Fruit</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p> Menu Végétarien </p> <p>Concombres  au yaourt </p> <p>Falafels à la sauce tomate</p> <p>Boulghour</p> <p>Compote de pommes et biscuit</p>	<p>Spaghetti thon façon napolitaine : pâtes, thon, compotée de tomate, fromage râpé.</p> <p>Salade paysanne : pommes de terre, oignons, cornichons, tomates, poivrons, persil</p> <p> : Produit local</p> <p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p>** sauf maternels</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS SANS VIANDE

Semaine du 22 au 26 mars 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Radis beurre**</i></p> <p><i>Poisson en sauce</i> ☰</p> <p><i>Pommes sautées</i></p> <p><i>Yaourt aux fruits mixés</i></p> <p><i>Liégeois vanille</i></p>	<p><i>Potage aux 7 légumes</i></p> <p><i>Colin gratiné au fromage</i></p> <p><i>Macaroni</i></p> <p><i>Coulommiers**</i></p> <p><i>Crème dessert chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Macédoine à la russe</i></p> <p><i>Poisson meunière</i></p> <p><i>Haricots verts persillés</i></p> <p><i>Tomme noire**</i></p> <p><i>Quatre-quarts</i> ☰</p>	<p> Menu Végétarien </p> <p><i>Salade verte vinaigrette à la crème et aux herbes</i></p> <p><i>Parmentier de légumes (pc)</i> ☰</p> <p><i>Fromage blanc sucré</i> </p> <p><i>Cookies vanille et aux pépites de chocolat</i></p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Salade de pâtes</i> ☰</p> <p><i>Poisson mariné à l'huile d'olive</i></p> <p><i>Haricots plats à la tomate fraîche</i></p> <p><i>Petit suisse sucré</i></p> <p><i>Flan nappé caramel**</i></p>	<p><i>Macédoine à la russe</i> : Macédoine, œuf dur, thon, mayonnaise</p> <p><i>Parmentier de légumes</i> : Purée de pommes de terre, carottes, haricots rouge, fèves, poivrons, oignons, tomates</p> <p> : Produit local</p> <p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p>** sauf maternels</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS SANS VIANDE

Semaine du 29 mars au 02 avril 2021

LUNDI	MARDI
<p>Pamplemousse</p> <p>Tajine de poisson (pc) ☰</p> <p>Gouda**</p> <p>Crème dessert praliné</p>	 <p>Menu Végétarien</p> <p>Tomates mozzarella</p> <p>Lasagnes à la provençale (pc)</p> <p>Mousse au chocolat</p> 
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade piémontaise (sans viande)** ☰</p> <p>Aiguillettes de poisson aux céréales</p> <p>Petit pois</p> <p>Yaourt à la vanille</p> <p>Fruit </p>	
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Concombre à la crème ☰</p> <p>Poisson pané</p> <p>Riz à la tomate</p> <p>Croc-lait**</p> <p>Banane </p>	<p>Salade piémontaise : Pommes de terre, tomates, poivrons, olives, cornichons, œuf dur, mayonnaise</p> <p>Lasagnes à la provençale : Pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental</p> <p> : Produit local</p> <p>☰ : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p>** sauf maternels</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS SANS VIANDE

Semaine du 05 au 09 avril 2021

LUNDI	MARDI
	<p><i>Betteraves vinaigrette**</i></p> <p><i>Poisson pané</i></p> <p><i>Haricots verts persillés</i></p> <p><i>St Môret</i></p> <p><i>Compote de pommes</i> </p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Pomelos</i></p> <p><i>Omelette</i></p> <p><i>Julienne de légumes</i></p> <p><i>Saint-Nectaire**</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	 <p><i>Menu Végétarien</i></p> <p><i>Salade Marco Polo</i></p> <p><i>Pizza au fromage et salade verte (pc)</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i></p> <p><i>Pâtisserie</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Friand au fromage**</i></p> <p><i>Marmite de poissons</i></p> <p><i>Fusilli</i></p> <p><i>Yaourt à boire</i></p> <p><i>Banane</i> </p>	<p><i>Salade Marco Polo : Pâtes, surimi, poivrons, mayonnaise, persil</i></p> <p> : <i>Produit local</i></p> <p> : <i>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</i></p> <p>** sauf maternels</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS SANS VIANDE

Semaine du 12 au 16 avril 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>Œuf dur (mayonnaise en dosette)</p> <p>Curry de lentilles (pc)</p> <p>Yaourt nature au sucre de canne</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade coleslaw ** LOCAL ☺</p> <p>Pané de blé fromage épinards</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Chanteneige</p> <p>Riz au lait AB</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade brésilienne ☺</p> <p>Colin gratiné au fromage</p> <p>Frites</p> <p>Cantal**</p> <p>Mousse à la framboise ☺</p>	<p>Salade fermière (sans viande) ☺</p> <p>Omelette</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage frais sucré**</p> <p>Fruit</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Carottes râpées LOCAL ☺</p> <p>Aiguillettes de saumon meunière</p> <p>Penne</p> <p>Yaourt aromatisé**</p> <p>Fruit AB</p>	<p>Salade brésilienne : Pdt, cœurs de palmier, tomates, petits pois, maïs</p> <p>Salade fermière : Pdt, tomates, haricots verts,</p> <p>Curry de lentilles : Lentilles, carottes, petits pois, pommes de terre, oignons, persil.</p> <p> : Produit local</p> <p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p>** sauf maternels</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS SANS VIANDE Centres de loisirs IDF et Ecoles Picardie
Semaine du 19 au 23 avril 2021

LUNDI	MARDI
 <p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>Tomates vinaigrette balsamique </p> <p>Pané fromager</p> <p>Carottes au beurre</p> <p>Banane</p> 	 <p>Macédoine vinaigrette**</p> <p>Poisson aux olives </p> <p>Pommes de terre en quartiers</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Potage andalou (gaspacho) **</p> <p>Marmite de poisson</p> <p>Farfalle</p> <p>Fromage ovale</p> <p>Clafoutis aux poires et amandes </p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Pané de blé tomates mozzarella</p> <p>Gratin de chou-fleur</p> <p>Petit suisse sucré**</p> <p>Fruit </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade du Puy </p> <p>Colin meunière et citron </p> <p>Pommes röstis</p> <p>Camembert**</p> <p>Gâteau marbré au chocolat</p>	<p>Salade du Puy : lentilles, carottes, maïs, échalote</p> <p> : <i>Produit local</i></p> <p> : <i>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</i></p> <p>** sauf maternels</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS SANS VIANDE - CENTRES DE LOISIRS

Semaine du 26 au 30 avril 2021

LUNDI	MARDI
<p>Tarte provençale **</p> <p>Poisson poêlé au beurre</p> <p>Macaroni</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit </p>	<p>Salade verte</p> <p>Nuggets de poisson et ketchup</p> <p>Frites</p> <p>Tartare nature**</p> <p>Pâtisserie</p>
MERCREDI	JEUDI
<p> Menu Végétarien </p> <p>Salade grecque </p> <p>Tortilla au fromage </p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Tarte au flan à la noix de coco </p>	<p>Pamplemousse</p> <p>Falafel en sauce</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Buchette</p> <p>Fruit </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Concombre vinaigrette à la ciboulette</p> <p>Poisson en sauce</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Fruit**</p>	<p>Salade grecque : Concombres, tomates, féta, olives noires et vertes.</p> <p>Tortilla au fromage : Pdt, oignons, fromage</p> <p> : Produit local</p> <p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p>** sauf maternels</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »