

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Centres de loisirs SAMMERON

Semaine du 02 au 06 mai 2022

LUNDI	MARDI
<p>Pomelos</p> <p>Yassa de poulet (pc) </p> <p>Buchette</p> <p>Compote de pommes </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>	 <p>Salade verte et croûtons</p> <p>Parmentier de légumes (pc) </p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Orange</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Crêpe au fromage</p> <p>Grignotines de porc*</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Mousse au chocolat </p> <p><u>Substitution</u> S/P : Sauté de poulet sauce basquaise S/V : Poisson pané</p>	<p>Taboulé </p> <p>Goulash de bœuf à la hongroise</p> <p>Carottes au jus </p> <p>Brie </p> <p>Banane</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Boulettes de sarrasin</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Betteraves et maïs</p> <p>Brandade de poissons (pc)  </p> <p>Camembert</p> <p>Pomme </p>	<p><u>Goulash de bœuf à la hongroise</u> : tomates, poivrons, carottes, céleri, paprika.</p> <p><u>Yassa de poulet</u> : pilon de poulet, tomates, gingembre, citron confit, riz.</p> <p><u>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u> : Sans viande</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



MSC Pêche Durable



Plat fait maison



Haute Valeur Environnementale



Produit issu de l'agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée