












# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

Menu : Butry Sur Oise

Semaine du 20 au 24 septembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Melon bio</p> <p>Sauté de dinde à l'estragon bio</p> <p>Lentilles bio</p> <p>Faisselle bio</p> <p>Fruit bio</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Omelette</p>	<p>Potage au sept légumes</p> <p>Rôti de bœuf sauce niçoise </p> <p>Gratin d'épinards</p> <p>Chanteneige</p> <p>Riz au lait</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Boulette de sarrasin</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade vigneronne* </p> <p>Gigot d'agneau au thym</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Cantal </p> <p>Panacotta aux fruits rouges </p> <p><u>Plats de substitutions</u> S/P : Céleri rémoulade S/V : Poisson en sauce</p>	<p> <b>Menu Végétarien</b> </p> <p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Pâtisserie</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade d'automne </p> <p>Brandade de poisson (pc)  </p> <p>Vache qui rit</p> <p>Crème dessert pistache</p>	<p><u>Salade vigneronne</u> : céleri, saucisse de Francfort, raisins secs, mayonnaise.</p> <p><u>Salade d'automne</u> : salade verte, noix, emmental</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>* : Plat contenant du porc</p>

