

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS BUTRY SUR OISE

Semaine du 30 mai au 03 juin 2022

LUNDI	MARDI
<p>Pastèque</p> <p>Filet de poulet à l'orientale</p> <p>Coquillettes</p> <p>Edam</p> <p>Crème dessert chocolat </p> <p>Substitution S/V : Boulettes de sarrasin à l'orientale</p>	<p>Salade parisienne </p> <p>Filet de colin sauce provençale  </p> <p>Gratin de légumes</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Banane </p> <p>Substitution S/V : Terrine de poisson S/P : Pâté de volaille</p>
MERCDREDI	JEUDI
<p>Quiche Lorraine*</p> <p>Médaille de merlu beurre blanc</p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Cheddar</p> <p>Gâteau basque</p> <p>Substitution S/V : Tarte au fromage S/P : Tarte au fromage</p>	<p>Salade fraîcheur </p> <p>Couscous « boulettes / merguez » (pc)</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Crème dessert caramel</p> <p>Substitution S/V : Couscous au poisson (pc)</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p><u>Concombres au yaourt</u> </p> <p><u>Omelette au fromage</u></p> <p><u>Pommes noisette</u></p> <p><u>Compote</u></p> <p><u>Pommes-fraises</u></p>	<p><u>Salade fraîcheur</u> : concombres, radis, tomates, maïs</p> <p><u>Salade parisienne</u> : pdt, tomates, maïs, olives vertes et noires</p> <p>S/V : sans viande S/P : sans porc</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