

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ALAIN FOURNIER SIPEAF

Semaine du 03 au 07 janvier 2022

LUNDI	MARDI
<p>Potage potiron</p> <p>Pot-au-feu (pc)  </p> <p>Coulommiers</p> <p>Clémentine </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson pané</p>	 <p>Salade de concombres </p> <p>Tomate farcie veggi's</p> <p>Riz</p> <p>Kiri </p> <p>Mousse au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Sardine au beurre</p> <p>Boulettes de bœuf à l'orientale</p> <p>Semoule</p> <p>Cantal </p> <p>Nashi</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Falafels sauce blanche</p>	<p>Salade verte  vinaigrette à l'orange</p> <p>Parmentier de canard (pc) </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Galette des rois </p>  <p><u>Substitution</u> S/V : Parmentier de poisson (pc)</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>Pomme </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Œuf dur mayonnaise</p>	<p><u>Pot-au-feu</u> : bœuf, carottes, poireaux, navets, pdt, (chou vert / adulte).</p> <p>S/V : sans viande S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none">➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison➤ * Plat contenant du porc















armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ALAIN FOURNIER SIPEAF

Semaine du 10 au 14 janvier 2022

LUNDI	MARDI
<p>Accras de poisson</p> <p>Bœuf aux carottes (pc)  </p> <p>Yaourt aux fruits mixés </p> <p>Kiwi</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Pané fromage épinards</p>	<p>Chou blanc aux raisins secs</p> <p>Rôti de porc aux thym* </p> <p>Penne</p> <p>Emmental </p> <p>Eclair au chocolat</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson en sauce S/P : Rôti de dinde au thym</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Endives  aux poires</p> <p>Sauté de poulet sauce basquaise</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Far breton aux pommes </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Omelette au fromage</p>	 <p><u>Betteraves mimosa</u></p> <p><u>Chili végétarien (pc)</u> </p> <p><u>Tartare nature</u></p> <p><u>Chocolat Liégeois</u> </p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Crêpe au fromage</p> <p>Médaille de hoki </p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Fromage ovale</p> <p>Banane</p>	<p><u>Chili végétarien</u> : égrainé de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz</p> <p>S/V : sans viande S/P : sans porc</p> <p>➤ <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u></p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>












armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ALAIN FOURNIER SIPEAF

Semaine du 17 janvier au 21 janvier 2022

LUNDI	MARDI
<p>Potage (poireaux et pommes de terre)</p> <p>Rôti de dindonneau sauce forestière</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage blanc nature </p> <p>Orange </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Pané de tomate mozzarella</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Filet de lieu sauce citron vert </p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Brie </p> <p>Gâteau basque</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade landaise</p> <p>Chipolatas* </p> <p>Petit-pois carottes</p> <p>Mimolette</p> <p>Gâteau fromage blanc à la fleur d'oranger </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Salade de crudités – Nuggets au fromage S/P : Saucisse de volaille</p>	<p>Rosini au thon</p> <p>Choucroute* (pc) </p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Liégeois vanille</p> <p><u>Substitution</u> S/V : - Choucroute de poisson S/P : Choucroute sans porc</p>
VENREDI	INFORMATIONS
 <p><u>Tarte aux trois fromages</u></p> <p><u>Green Burger</u></p> <p><u>Purée de potiron</u></p> <p><u>Compote de pommes fraises</u> </p>	<p><u>Salade Landaise</u> : salade verte, pdt, gésiers, tomates, maïs.</p> <p><u>Rosini au thon</u> : Rosini(pâtes), thon, tomates</p> <p><u>Green Burger</u> : quinoa rouge, brocolis, petit pois, chou frisé</p> <p>S/V : sans viande S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none">➤ <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u>➤ * Plat contenant du porc






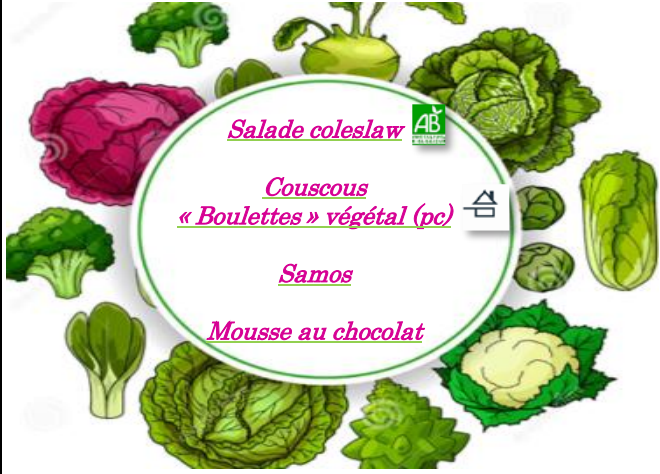






armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ALAIN FOURNIER SIPEAF

Semaine du 24 au 28 janvier 2022

LUNDI	MARDI
<p>Potage aux 7 légumes</p> <p>Cassoulet* (pc) </p> <p>Edam</p> <p>Poire</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Bâtonnets de mozzarella S/P : Cassoulet au poulet</p>	<p>Salade d'endives  et poires</p> <p>Mitonné de bœuf aux oignons </p> <p>Courgettes sautées et pommes de terre</p> <p>Fromage ovale</p> <p>Compote de pommes </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Pané fromage épinards</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pâté de campagne*</p> <p>Pizza tomate chèvre et salade composée (pc)</p> <p>Faisselle </p> <p>Ananas</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Sardine beurre S/P : Pâté de volaille</p>	 <p>Salade coleslaw </p> <p>Couscous « 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>Cantal </p> <p>Crème dessert caramel</p>	<p><u>Couscous végétal</u> : boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous.</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>➤ * Plat contenant du porc</p>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ALAIN FOURNIER SIPEAF

Semaine du 31 janvier au 04 février 2022

LUNDI	MARDI
<p>Endives  vinaigrette au miel</p> <p>Filet de poulet sauce chasseur</p> <p>Semoule</p> <p>Pont-l'évêque </p> <p>Pomme </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Omelette</p>	 <p>Nems au poulet</p>  <p>Grignotines de porc sauce asiatique*</p>  <p>Riz cantonais</p> <p>Litchi au sirop</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson sauce asiatique S/P : Sauté de poulet sauce asiatique</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Crêpe jambon fromage *</p> <p>Emincé de bœuf aux oignons </p> <p>Haricots verts </p> <p>Crêpe au chocolat</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Crêpe au fromage S/P : Crêpe au fromage</p> 	<p>Chou rouge aux pommes granny </p> <p>Hachis parmentier (pc)  </p> <p>Vache qui rit</p> <p>Orange</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Parmentier de poisson</p>
VENDREDI	INFORMATIONS
 <p><u>Pizza au fromage</u></p> <p><u>Œufs durs</u>  <u>et épinards</u> </p> <p><u>Sauce mornay (pc)</u></p> <p><u>Petit suisse aux fruits</u> </p> <p><u>Gâteau au chocolat</u></p>	<p><u>Sauce chasseur</u> : Oignons et champignons</p> <p><u>Sauce asiatique</u> : Vinaigre de vin blanc, miel, sauce soja, graine de sésame, gingembre, ail, oignons, poivre.</p> <p>S/V : sans viande S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none">➤ <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u>➤ * Plat contenant du porc



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ALAIN FOURNIER SIPEAF

Semaine du 07 au 11 février 2022

LUNDI	MARDI
<p>Potage carotte pommes de terre</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Poêlée Victoria</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Pomme </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Pané de blé tomate mozzarella</p>	<p>Tomate mimosa</p> <p>Moules marinières</p> <p>Frites</p> <p>Roulé aux fines herbes</p> <p>Crème dessert caramel</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Carottes râpées</p> <p>Chipolatas * </p> <p>Lentilles vertes </p> <p>Maroilles </p> <p>Tarte au flan </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson en sauce S/P : Saucisses de volaille</p>	 <p>Samoussa aux légumes</p> <p>Omelette</p> <p>Chou-fleur au fromage </p> <p>Petit moulé</p> <p>Compote de pommes </p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Crêpe au fromage</p> <p>Feuilleté de poisson au beurre blanc</p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Buchette</p> <p>Cookies à la vanille et aux pépites de chocolat</p>	<p><u>Cassolette de poissons</u> : poissons, carottes, poireaux, crème fraîche.</p> <p><u>Poêlée Victoria</u> : petit-pois, carottes, haricots plats, ananas</p> <p>S/V : sans viande S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none">➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison➤ * Plat contenant du porc



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ALAIN FOURNIER SIPEAF

Semaine du 14 au 18 février 2022 (CL Picardie)

LUNDI	MARDI
<p>Tarte aux poireaux</p> <p>Bœuf mironton </p> <p>Gratin de courgettes et tomates</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Compote de pommes</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson pané</p>	 <p><u>Œuf dur</u>  <u>mayonnaise</u></p> <p><u>Boulettes de sarrasin</u> <u>Haricots verts persillés</u></p> <p><u>Yaourt sucré</u>  <u>Orange sanguine</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pizza</p> <p>Endives  au jambon* (pc) </p> <p>Fourme d'Ambert </p> <p>Panacotta au coulis de fruits </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Pané fromagé S/P : Endives au jambon de dinde</p>	<p>Potage potiron</p> <p>Emincé de poulet façon kebab</p> <p>Boulghour</p> <p>Petit suisse aux fruits </p> <p>Kiwi</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>
VENREDI	INFORMATIONS
<p>Salade verte  et croûtons vinaigrette à l'échalote</p> <p>Poisson meunière </p> <p>Röstis aux légumes</p> <p>Cheddar</p> <p>Madeleine </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>➤ * Plat contenant du porc</p>












armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ALAIN FOURNIER SIPEAF

Semaine du 07 au 11 mars 2022

LUNDI	MARDI
<p>Tarte au fromage</p> <p>Rôti de dinde </p> <p>Potatoes</p> <p>Coulommiers</p> <p>Pomme </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Pané tomates mozzarella</p>	<p>Velouté de légumes </p> <p>Saucisse fumée*</p> <p>Lentilles au jus</p> <p>St Bricet </p> <p>Madeleine pépites au chocolat </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson pané S/P : Saucisse de volaille</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Sardine beurre</p> <p>Galopin de veau</p> <p>Cocos à la tomate</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Far breton aux pruneaux </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Boulettes de sarrasin</p>	 <p><u>Œuf dur mayonnaise</u> </p> <p><u>Galette de riz, lentilles colombo</u> <u>Haricots verts persillés</u></p> <p><u>Petit suisse nature</u> </p> <p><u>Eclair au chocolat</u></p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p>Surimi mayonnaise</p> <p>Filet de hoki à la niçoise </p> <p>Purée de haricots verts </p> <p>Camembert</p> <p>Clémentine</p>	<p><u>Galette de riz, lentilles colombo</u> : riz, blé, lentilles, épice colombo, blanc d'œuf, basilic, persil, cardamome.</p> <p>S/V : sans viande S/P : sans porc</p> <p>➤ <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u></p> <p>➤ * <u>Plat contenant du porc</u></p>














armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ALAIN FOURNIER SIPEAF

Semaine du 14 au 18 mars 2022

LUNDI	MARDI
<p>Quiche lorraine*</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Haricots beurre </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Crème dessert caramel</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Friand au fromage – Nuggets de poissons S/P : Friand au fromage</p>	<p>Salade verte</p> <p>Steak haché sauce au fromage </p> <p>Frites</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Pomme </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Spaghetti au thon à la napolitaine</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Taboulé</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Pont l'évêque </p> <p>Crème brûlée </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Filet de poisson aux olives</p>	<p>Pomelos en quartiers</p> <p>Filet de lieu frais (Pêche Française) </p> <p>Pommes röstis</p> <p>Kiri </p> <p>Gâteau de semoule</p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
 <p>Concombre bulgare </p> <p>Falafels à la sauce tomate</p> <p>Boulghour</p> <p>Compote de pommes  et biscuit</p>	<p><u>Concombre bulgare</u> : crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre.</p> <p>S/V : sans viande S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none">➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison➤ * Plat contenant du porc





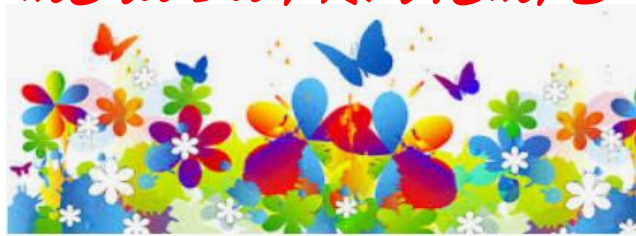





armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ALAIN FOURNIER SIPEAF

Semaine du 21 au 25 mars 2022

LUNDI	MARDI
<p><i>Betteraves vinaigrette au miel</i></p> <p><i>Yassa de poulet (pc) </i></p> <p><i>Yaourt aux fruits mixés</i></p> <p><i>Poire</i></p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>	<p><i>Potage aux 7 légumes</i></p> <p><i>Colin gratiné au fromage </i></p> <p><i>Macaroni</i></p> <p><i>Samos</i></p> <p><i>Crème dessert chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Feuilleté hot-dog*</i></p> <p><i>Crêpinette au jus*</i></p> <p><i>Chou-fleur </i></p> <p><i>Tomme noire</i></p> <p><i>Quatre-quarts </i></p> <p><u>Substitution</u> S/V : Friand au fromage – Pané fromager S/P : Friand au fromage – Paupiette de dinde</p>	<p>MENU DU PRINTEMPS</p> 
VENREDI	INFORMATIONS
 <p><i>Salade verte</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>	<p><u>Yassa de poulet</u> : pilons de poulet, tomates, gingembre, citron confit / riz</p> <p><u>Parmentier de légumes</u> : purée de pommes de terre, carottes, haricots rouges, fèves, poivrons, oignons, tomates</p> <p>S/V : sans viande S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none">➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i>➤ <i>* Plat contenant du porc</i>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ALAIN FOURNIER SIPEAF

Semaine du 28 mars au 01 avril 2022

LUNDI	MARDI
<p>Salade de maïs au thon</p> <p>Tajine d'agneau aux fruits secs (pc) </p> <p>Gouda</p> <p>Orange </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Tajine de poisson</p>	 <p><u>Tomates mozzarella</u></p> <p><u>Lasagnes à la provençale (pc)</u> </p> <p><u>Mousse au chocolat</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade piémontaise</p> <p>Rôti de bœuf </p> <p>Purée de céleri</p> <p>Rondelé ail et fines herbes</p> <p>Crème dessert popcorn </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Terrine de légumes – Boulettes de sarrasin S/P : Roulade de volaille – Saucisse de volaille</p>	<p>Pâté en croûte de volaille</p> <p>Palette de porc à la diable *</p> <p>Haricots plats à la tomate fraîche</p> <p>Petit suisse nature </p> <p>Pomme</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Salade fantaisie - Omelette S/P : Rôti de dinde</p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Concombre à la crème </p> <p>Filet de poisson pané </p> <p>Duo de carottes </p> <p>Croc-lait</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p><u>Tajine d'agneau aux fruits secs</u> : agneau, pruneaux, abricots secs, amandes / semoule</p> <p><u>Salade piémontaise</u> : pdt, tomates, jambon de dinde, poivrons, olives, cornichons, œuf dur, mayonnaise</p> <p><u>Lasagnes à la provençale</u> : pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental</p> <p>S/V : sans viande S/P : sans porc</p> <p>➤ <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u></p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ALAIN FOURNIER SIPEAF

Semaine du 04 au 08 avril 2022

LUNDI	MARDI
<p>Tomate</p> <p>Rissolette de veau</p> <p>Pommes vapeur persillées</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Ananas</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson pané</p>	<p>Salami *</p> <p>Filet de poulet rôti</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Terrine de légumes – Nuggets de fromage S/P : Roulade de volaille</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pomelos</p> <p>Omelette </p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Saint-Nectaire</p> <p>Salade de fruits frais</p>	 <p>Salade Marco Polo </p> <p>Pizza au fromage et salade verte (pc)</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Pâtisserie</p>
VENREDI	INFORMATIONS
<p>Friand au fromage</p> <p>Marmite de poissons </p> <p>Fusilli</p> <p>Yaourt à boire </p> <p>Pomme </p>	<p><u>Salade Marco Polo</u> : pâtes, surimi, poivrons, mayonnaise, persil</p> <p>S/V : sans viande S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none">➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison➤ * Plat contenant du porc



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ALAIN FOURNIER SIPEAF

Semaine du 11 au 15 avril 2022

LUNDI	MARDI
 <p><i><u>Œuf dur</u>  (mayonnaise en dosette)</i></p> <p><i><u>Curry de lentilles (pc)</u> </i></p> <p><i><u>Yaourt au sucre de canne</u></i></p> <p><i><u>Poire</u></i></p>	<p><i>Salade coleslaw </i></p> <p><i>Grignotine de porc sauce barbecue *</i></p> <p><i>Gratin de courgettes </i></p> <p><i>Chanteneige</i></p> <p><i>Riz au lait</i></p> <p><i><u>Substitution</u></i> <i>S/V : Poisson pané</i> <i>S/P : Sauté de poulet sauce barbecue</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Pâté forestier*</i></p> <p><i>Steak haché  sauce cheddar </i></p> <p><i>Semoule garnie aux légumes</i></p> <p><i>Cantal </i></p> <p><i>Mousse à la framboise </i></p> <p><i><u>Substitution</u></i> <i>S/V : Terrine de légumes - Omelette</i> <i>S/P : Pâté de volaille</i></p>	
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p><i>Carottes râpées</i></p> <p><i>Aiguillettes de saumon meunière</i></p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>Rondelé au bleu</i></p> <p><i>Banane </i></p>	<p><i><u>Curry de lentilles</u> : lentilles, carottes, petit-pois, pommes de terre, oignons, persil.</i></p> <p>S/V : sans viande S/P : sans porc</p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></p>





armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ALAIN FOURNIER SIPEAF

Semaine du 18 au 22 avril 2022

LUNDI	MARDI
	<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts persillés </p> <p>St Môret</p> <p>Compote de pommes  <u>Substitution</u> S/V : Poisson pané</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Potage andalou (gaspacho)</p> <p>Sauté de bœuf sauce charcutière </p> <p>Riz à la tomate</p> <p>Fromage ovale</p> <p>Clafoutis aux poires et amandes</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Tomate – Falafels en sauce</p>	 <p><u>Betteraves</u>  <u>vinaigrette</u></p> <p><u>Parmentier de légumes (pc)</u></p> <p><u>Yaourt sucré</u> </p> <p><u>Pomme</u> </p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p>Salade du Puy</p> <p>Colin meunière et citron</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Camembert </p> <p>Gâteau marbré au chocolat</p>	<p><u>Salade du Puy</u> : lentilles, carottes, maïs, échalote</p> <p><u>Parmentier de légumes</u> : purée de pommes de terre, carottes, haricots rouges, fèves, poivrons, oignons, tomates</p> <p>S/V : sans viande S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none">➤ <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u>➤ * <u>Plat contenant du porc</u>

