

*Restaurant  
Armor Cuisine*

# *Menu*

*La gastronomie s'invite  
à la table de la cantine*



*Lundi 09 octobre 2017*

*Tarte méditerranéenne  
Filet de poulet et son comté AOC en cordon bleu  
Haricots verts étuvés à l'échalote  
Poulonniers local  
Raisin blanc chasselas*



*Mardi 10 octobre 2017*

*Rosette de Lyon\*  
Parmentier de canard (pc)  
Yaourt fermier et sa confiture de framboises*



*Mercredi 11 octobre 2017*

*Salade landaise  
Gigot d'agneau au thym  
Pommes grenailles rôties au sel de Guérande  
Dessert gourmand « mini mousse au chocolat  
et mini far aux pommes »*

*Jeudi 12 octobre 2017*

*Terrine aux deux saumons  
Hot-l'y-laisse rôti et sa crème au curry  
Duo de carottes jaunes et rouges beurrées  
Cheesecake à la vanille*



*Vendredi 13 octobre 2017*

*Salade verte et son croustillant de chèvre chaud  
Lieu noir frais et son coulis de tomate  
Riz basmati pilaf  
Tarte sablée aux fraises*



*Informations*

*Tarte méditerranéenne : tomates, poivrons, thon, basilic, origan  
Salade landaise : frisée, gésiers, œufs dur, croutons, maïs  
Poulonniers : Producteur à St Siméon (77)  
Pommes : Verger de Nolongues (77)*