

## REPAS MERIEL

<p>lundi 06 octobre 2008</p> <p>Pamplemousse</p> <p>Brochette de dinde grillée au thym</p> <p>ratatouille niçoise</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt sucre</p> <p>Compote aux deux fruits</p>	<p>mardi 07 octobre 2008</p> <p>Riz nicois</p> <p>Filet de hoki sauce ciboulette</p> <p>courgettes sautées</p> <p>Chantailou</p> <p>Glace</p>	<p>mercredi 08 octobre 2008</p> <p>rillettes *</p> <p>Poitrine de veau farcie sauce forestière</p> <p>pommes de terre lyonnaises</p> <p>coeur de nonette</p> <p>fruit</p>	<p>jeudi 09 octobre 2008</p> <p>Betteraves mais</p> <p>pot au feu (plat complet)</p> <p>Coulommiers</p> <p>Abricots au sirop</p>	<p>vendredi 10 octobre 2008</p> <p>salade verte</p> <p>lasagnes au saumon</p> <p>Buchette</p> <p>fruit</p>
---	---	---	--	--



# ARMOR CUISINE



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Traiteur pour collectivités  
 2 à 12, Rue Lavoisier - 93000 BOBIGNY  
 ☎ 01 48 10 10 80 - Fax : 01 48 91 97 81  
 e-mail : [contact@armorcuisine.com](mailto:contact@armorcuisine.com)  
 Agrément sanitaire : F 93. 008. 008 CE