armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

Maj 28/07/2023

MENU SCOLAIRE 2023/2024

SEMAINE 2- DU 11 AU 15 SEPTEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate	Œuf dur mayonnaise	Melon	Crêpe au fromage	Concombres vinaigrette
Bœuf bourguignon (PC)	Raviolini ricotta et épinards (PC)	Pizza tex Mex salade mixte (PC)	Grignotine de porc* Beignets de chou-fleur	Filet de merlu à la tomate Riz
Emmental	Fruit de saison	Saint-Nectaire	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits
Crème dessert chocolat		Ile flottante	Gâteau marbré	Fruit de saison
S/V: Pané fromager		**S/P:** Rôti de dinde aux lentilles (pc) **S/V:** Pizza au fromage / Poisson en sauce	**S/P:**Sauté de poulet **S/V:** Feuilleté de poison	
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Barre de chocolat	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Pâte de fruits

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade fleurette: Brisures de chou-fleur, carottes en dés, maïs, cornichons
Chou blanc à la japonaise: Chou blanc, sésame, soja, sucre roux
Légumes du pot: Pommes de terre, carottes, chou blanc

S/V; Sans viande S/P: Sans porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc