armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

Maj 28/07/2023

MENU SCOLAIRE 2023/2024

SEMAINE 3- DU 18 AU 23 SEPTEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates vinaigrette	Salade Domino	Salade Athéna	Betteraves à l'échalotte	Carottes râpées
Escalope viennoise Coquillettes	Colin gratiné au fromage Ratatouille et pommes de terre	Escalope de poulet grillée Petits pois à l'anglaise	Boulettes bœuf au paprika Pommes vapeur	Tomate farcie veggie Riz
Fromage blanc	Brie	Yaourt au sucre de canne	Fromage ovale	Fromage blanc
Fruit de saison	Crème dessert vanille	Tarte au flan	Fruit de saison	Palet breton
S/V: Nuggets de poisson		**S/P:** Escalope de poulet grillée **S/V:** Poisson sauce aux olives	**S/V:** Boulettes de sarrasin	
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Sablé nappé chocolat	Baguette	Madeleine	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Beurre confiture	Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Compote de pommes	Petit suisse aux 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 domino: Pommes de terre, carottes en dés, maïs, petit pois
Salade Athéna: Concombres, tomates, féta, olives, oignons rouge

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