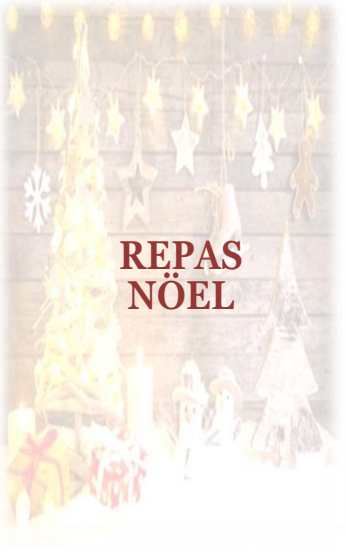
armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

Maj 28/07/2023

MENU SCOLAIRE 2023/2024

SEMAINE 16- DU 18 AU 22 DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur mayonnaise Cordon bleu Carottes au jus Tomme blanche Crème dessert chocolat **S/V:** Poisson pané	Salade verte vinaigrette Lasagnes provençales (PC) Yaourt aromatisé Fruit de saison	Salade arlequin Sauté de bœuf aux olives Poêlé de légumes forestière Yaourt aromatisé Fruit de saison **S/P:** Salade alsacienne sans viande **S/V :** Salade de pâtes / Salade alsacienne sans viande Boulettes de sarrasin		Potage Pavé de colin à la tomate Riz Carré de l'Est Madeleine
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Madeleine marbré	Baguette	Gaufre	Baguette	Briochette pépites de chocolat
Yaourt aromatisé	Pâte à tartiner	Yaourt à boire vanille	Beurre confiture	Petit suisse aux fruits
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus multi-fruits	Fruit

- 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 Arlequin: Pâtes de couleur, tomates en dés, jambon de dinde, maïs, olives
Salade alsacienne: Pommes de terre, chou blanc, oignons, cervelas*, persil

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