Maj 11/07/2024

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU SCOLAIRE

SEMAINE 36- DU 02 AU 06 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Carottes râpées	Pastèque	Concombres vinaigrette	Saucisson sec*
Spaghetti bolognaise (PC)	Colin meunière Purée	Rôti de dinde en sauce Boulghour	Omelette Pommes vapeur	Aiguillettes de poulet à la crème Petits pois-carottes
Chantaillou	Fromage blanc	Mimolette	Coulommiers	Yaourt sucré
Pâtisserie **S/V:** Spaghetti au thon	Fruit de saison	Mousse au chocolat **S/V:** Poisson pané	Fruit de saison	Banane **S/P:** Roulade de volaille / Rôti de dinde **S/V:** Salade brésilienne / Poisson en sauce
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Beurre et confiture	Barre 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:

Goulash de bœuf: Bœuf, oignons, céleri, tomates, bouillon de bœuf, margarine
Salade brésilienne: Pommes de terre, cœur de palmiers, tomates, maïs

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