Maj 11/07/2024

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU SCOLAIRE

SEMAINE 38- DU 16 AU 20 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates vinaigrette	Tarte tomate chèvre	Sardine à l'huile	Betteraves à l'échalotte	Pizza au fromage
Escalope viennoise Petits pois à l'anglaise	Poisson pané Ratatouille et pommes de terre	Filet de poulet grillé Epinards à la crème	Steak haché de bœuf au paprika Pommes quartiers	Omelette basquaise Haricots verts persillés
Tomme blanche	Brie	Yaourt au sucre de canne	Petit moulé	Fromage blanc
Fruit de saison **S/V:** Poisson meunière	Banane	Tarte au flan **S/P:** Filet de poulet grillée **S/V:** Poisson en sauce	Donuts **S/V:** Boulettes de sarrasin	Palet breton
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Cake pépites chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Croc'lait	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Compote de pommes

- 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 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