armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU SCOLAIRE

SEMAINE 20 - DU 12 AU 16 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Carottes râpées	Concombre vinaigrette	Melon	Œuf dur mayonnaise
Cordon bleu	Sauté de poulet sauce Basquaise	Poulet rôti	Croustillants au fromage	Calamars à la romaine
Gratin dauphinois	Boulgour à la tomate	Petit pois carottes	Coquillettes	Pommes vapeurs
Gouda	Yaourt aromatisé	Yaourt à la vanille		Tomme de Pyrènes
Fruit de saison	Compote de pommes	Quatre- quart	Muffin	Fruit de saison
S/V: Pané blé tomates mozzarella	**S/V** : Poisson pané **S/P** : Saucisses de volaille grillées	**S/V** : Pané de blé fromage épinards		
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait au chocolat	Petit suisse aux fruits	Confiture	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	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 languedocienne: pois chiches, tomates, concombres, vinaigrette
Salade surprise : pâtes, tomates, maïs
Salade de maquereaux : maquereaux, pommes de terre

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande V : Végétarien
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire