armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

Maj 02/06/2025

MENU SCOLAIRE

SEMAINE 37 - DU 08 AU 12 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Mortadelle*	Quiche Lorraine*	Carottes râpées	Tarte au fromage
Œuf dur	Boulettes de bœuf à la Hongroise	Merguez grillées	Sauté de poulet sauce basquaise	Filet de hoki à l'oseille
Gratin d'épinards	Pommes noisettes	Haricots verts	Ebly aux petits légumes	Tortis
Fromage blanc sucré	Brie	Yaourt aromatisé	Tomme blanche	Carré de l'Est
Gaufre	Fruit de saison	Far breton aux poires	Fruit de saison	Riz au lait
	S/P: Galantine de volaille **S/V:** Terrine de poisson / Boulettes de sarrasin	**S/P:** Accras de poisson **S/V:** Accras de poisson / Omelette	**S/V:** Poisson pané	
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	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:

Sauce à l'Hongroise: Paprika, oignons, céleri, poivrons, tomates, bouillon de bœuf
Sauce marengo : Tomates, champignons, oignons, céleri, bouillon de bœuf
Trio de légumes : Carottes, chou-fleur, brocolis
Taboulé : Semoule, tomates, concombre, raisins secs, poivrons, huile d'olive, menthe

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