Maj 02/06/2025

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU SCOLAIRE

SEMAINE 41- DU 06 AU 10 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Œuf dur mayonnaise	Saucisson à l'ail*	Tarte au fromage	Salade verte
Boulettes d'agneau à l'orientale Penne	Nuggets de fromage Lentilles vertes	Boudin blanc à l'orange* Gratin de poireaux-pommes de terre	Filet de colin meunière Chou fleur	Hachis parmentier (PC)
Pont l'Evêque	Fruit de saison	Fromage frais aromatisé	Fromage ovale Fruit de saison	Mimolette Gâteau basque
Compote de pommes		Gâteau au fromage blanc et fleur d'oranger		
S/V : Boulettes de sarrasin		**S/P:** Roulade de volaille / Poulet rôti **S/V:** Sardine à la tomate / Marmite de poisson	**S/V:** Salade piémontaise sans viande	**S/V:** Parmentier de poisson / 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	Confiture	Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	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 piémontaise : Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives, cornichons, œuf dur
Trio de légumes : Carottes, chou-fleur, brocolis

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