
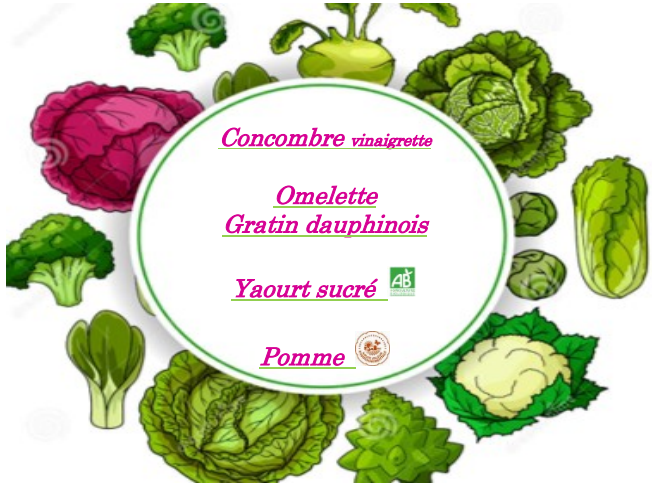






MENUS

Semaine du 03 au 07 avril 2023

LUNDI	MARDI
<p><i>Tomate</i></p> <p><i>Rissolette de veau</i> <i>Pommes vapeur persillées</i></p> <p><i>Petit suisse sucré</i></p> <p><i>Ananas</i></p>	<p><i>Salami *</i></p> <p><i>Filet de poulet rôti</i> <i>Jardinière de légumes</i></p> <p><i>Fromage frais sucré</i></p> <p><i>Banane</i> </p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p><i>Concombre vinaigrette</i></p> <p><i>Omelette</i> <i>Gratin dauphinois</i></p> <p><i>Yaourt sucré</i> </p> <p><i>Pomme</i> </p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p><i>Friand au fromage</i></p> <p><i>Marmite de poissons</i> </p> <p><i>Fusilli</i></p> <p><i>Yaourt à boire</i></p> <p><i>Pomme</i> </p>	<p><i>Purée saint germain</i> : pdt et pois cassés</p> <p><i>Mijoté de légumes</i> : carottes, haricots plats, chou-fleur</p> <p><i>Salade fermière</i> : pdt, tomates, jambon de dinde, maïs.</p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></p> <p>➤ <i>En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire</i></p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



MENUS

Semaine du 10 au 14 avril 2023



LUNDI	MARDI
	<p>Tarte aux fromages</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts</p> <p>Pomme</p>
MERCREDI	JEUDI
	
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Carottes râpées</p> <p>Aiguillettes de saumon meunière</p> <p>Penne</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p><u>Banane</u> </p>	<p><u>Curry de lentilles</u> : lentilles, carottes, petit-pois, pommes de terre, oignons, persil.</p> <p><u>Sauce nordique</u> : crème fraîche, aneth</p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p> <p>➤ <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



MENUS

Semaine du 17 au 21 avril 2022

LUNDI	MARDI
<p><i>Pâté forestier*</i></p> <p><i>Saucisse de Francfort*</i> <i>Ebly aux champignons</i></p> <p><i>Cantal</i> </p> <p><i>Mousse à la framboise</i> </p>	<p><i>Salade verte</i> </p> <p><i>Couscous boulettes merguez (pc)</i></p> <p><i>Buchette</i></p> <p><i>Compote de pommes</i> </p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p><i>Salade niçoise</i></p> <p><i>Pizza au fromage et salade verte (pc)</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i></p> <p><i>Pâtisserie</i></p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p><i>Carottes à la marocaine</i></p> <p><i>Colin meunière et citron</i> <i>Pommes röstis</i></p> <p><i>Fromage frais aux fruits</i></p> <p><i>Gâteau marbré au chocolat</i></p>	<p><i>Salade du Puy</i> : lentilles, carottes, maïs, échalote</p> <p><i>Carottes à la marocaine</i> : carottes, poivrons, raisins secs, cumin</p> <p><i>Salade niçoise</i> : Pdt, haricots verts, tomates, poivrons, olives</p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></p> <p>➤ <i>En souligné</i> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 24 au 28 avril 2023

VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI
MERCREDI	JEUDI
VENREDI	« INFORMATIONS »

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements

