armor cuisine

*la cuisine traditionnelle au service de la collectivité*

# Menu : Ecole MAUPERTHUIS / SAINT AUGUSTIN
# Semaine du 01 au 03 septembre 2021

| LUNDI | MARDI |
|---|---|
| | |
| **MERCREDI** | **JEUDI** |
| | *Melon*<br>*Spaghetti Bolognaise (pc)*<br>*Kiri*<br>*Cookies*<br>*Plats de substitution*<br>***S/V :*** *Spaghetti au thon* |
| **VENDREDI** | **« INFORMATIONS »** |
| *Salade brésilienne*<br>*Rôti de porc à la moutarde**<br>*Petits pois*<br>*Fromage frais aux fruits*<br>*Banane*<br>*Plats de substitution*<br>***S/P :*** *Rôti de dinde* ***S/V*** *: Poisson pané* | *Salade brésilienne : cœurs de palmiers, pdt, tomates, maïs.*<br>***S/P : Sans porc*** ***S/V: Sans viande***<br>*L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.*<br>*** : Plat contenant du porc*** |

Label Rouge · Viande Bovine Française · Produit Local · MSC Pêche Durable

Produit Issu de l'agriculture Biologique · Appellation d'Origine Protégée · Plat fait maison

armor cuisine

*la cuisine traditionnelle au service de la collectivité*

# Menu : Ecole MAUPERTHUIS / SAINT AUGUSTIN
# Semaine du 06 au 10 septembre 2021

| LUNDI | MARDI |
|---|---|
| Tomate vinaigrette<br>Rôti de veau marengo<br>Pommes vapeur<br>Yaourt sucré<br>Pêche<br>Plats de substitution<br>S/V : Poisson en sauce | Menu Végétarien<br>Salade carioca<br>Raviolini ricotta et épinards (pc)<br>Tarte normande |
| **MERCREDI** | **JEUDI** |
| | Pâté en croûte de volaille<br>Grignotine de porc*<br>Chou-fleur au fromage<br>Fromage blanc nature<br>Poire<br>Plats de substitution<br>S/P : Sauté de poulet<br>S/V : Œuf dur mayonnaise<br>Poisson meunière |
| **VENDREDI** | **« INFORMATIONS »** |
| Céleri rémoulade<br>Filet de merlu à la florentine<br>Jardinière de légumes<br>Coulommiers<br>Fomage frais aromatisé<br>Gâteau marbré | Salade carioca : maïs, poivrons, dés de carottes, haricots rouges, petits pois, cornichons.<br>Filet de merlu florentine : béchamel, épinards, parmesan<br>S/P : Sans porc<br>S/V : Sans viande<br>: L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.<br>* : Plat contenant du porc |

Label Rouge · Viande Bovine Française · Produit Local · MSC Pêche Durable

Produit Issu de l'agriculture Biologique · Appellation d'Origine Protégée · Plat fait maison

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

# Menu : Ecole MAUPERTHUIS / SAINT AUGUSTIN
# Semaine du 13 au 17 septembre 2021

| LUNDI | MARDI |
|---|---|
| Melon<br>Escalope viennoise<br>Beignets de brocolis<br>Yaourt aux fruits mixés<br>Nectarine<br>Plat de substitution<br>S/V : Croustillant au fromage | Salade Athéna 🍴<br>Colin gratiné au fromage<br>Semoule au beurre<br>Babybel<br>Cookies vanille |
| **MERCREDI** | **JEUDI** |
| | Salade bellagio 🍴<br>Sauté de bœuf au paprika<br>Haricots verts<br>Tartare nature<br>Flan chocolat<br>Plat de substitution<br>S/V : Poisson pané |
| **VENDREDI** | **« INFORMATIONS »** |
| Menu Végétarien<br>Carottes râpées<br>Tomates farcies veggi's<br>Riz<br>Yaourt sucré<br>Pomme | Salade Athéna : concombres, tomates, féta, olives noires, oignons rouges<br>Tomates farcies veggi's : tomates, oignons, carottes, épices<br>Salade bellagio : pâtes, tomates, poivrons, mayonnaise<br>S/P : Sans porc S/V : Sans viande<br>🍴 : L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.<br>* : Plat contenant du porc |

Label Rouge · Viande Bovine Française · Produit Local · MSC Pêche Durable

Produit Issu de l'agriculture Biologique · Appellation d'Origine Protégée · Plat fait maison

armor cuisine

*la cuisine traditionnelle au service de la collectivité*

# Menu : Ecole MAUPERTHUIS / SAINT AUGUSTIN
# Semaine du 20 au 24 septembre 2021

| LUNDI | MARDI |
|---|---|
| Tomate vinaigrette<br>Petit salé aux lentilles* (pc)<br>Camembert<br>Mousse au chocolat<br>Plats de substitution<br>S/P : Rôti de dinde aux lentilles S/V : Omelette | Taboulé<br>Rôti de bœuf sauce niçoise<br>Printanière de légumes<br>Gouda<br>Banane<br>Plat de substitution<br>S/V : Boulette de sarrasin |
| **MERCREDI** | **JEUDI** |
| | Menu Végétarien<br>Œuf dur mayonnaise<br>Crêpe au fromage<br>Haricots verts persillés<br>Pâtisserie |
| **VENDREDI** | **« INFORMATIONS »** |
| Salade verte<br>Brandade de poisson (pc)<br>Vache qui rit<br>Pomme | S/P : Sans porc S/V : Sans viande<br>: L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.<br>* : Plat contenant du porc |

Label Rouge · Viande Bovine Française · Produit Local · MSC Pêche Durable

Produit Issu de l'agriculture Biologique · Appellation d'Origine Protégée · Plat fait maison

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

# Menu : Ecole MAUPERTHUIS / SAINT AUGUSTIN
# Semaine du 27 septembre au 01 octobre 2021

## LUNDI

Menu Végétarien

*Melon charentais*

*Omelette basquaise*

*Pommes rissolées*

*Croc'lait*

*Tarte au chocolat*

## MARDI

*Salade de riz à la niçoise* 合

*Paupiette de dinde aux champignons*

*Jardinière de légumes*

*Yaourt nature*

*Poire*

*Plat de substitution*
***S/V** : Pané fromage épinards*

## MERCREDI

## JEUDI

*Concombres vinaigrette*

*Chili con carne (pc)* 合

*Coulommiers*

*Raisin*

*Plat de substitution*
***S/V** : Poisson en sauce*

## VENDREDI

*Salade parisienne*

*Feuilleté de poisson au beurre blanc*

*Haricots beurre*

*Yaourt aromatisé*

*Compote biscuitée*

## « INFORMATIONS »

*Salade de riz à la niçoise : riz, poivrons, tomates, olives, oignons*
*Salade parisienne : pdt, tomates, jambon de dinde, maïs*

***S/P** : Sans porc* ***S/V**: Sans viande*

合 : *L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.*

** : Plat contenant du porc*

Label Rouge · Viande Bovine Française · Produit Local · MSC Pêche Durable

Produit Issu de l'agriculture Biologique · Appellation d'Origine Protégée · Plat fait maison

armor cuisine

*la cuisine traditionnelle au service de la collectivité*

# Menu : Ecole MAUPERTHUIS / SAINT AUGUSTIN
# Semaine du 04 au 08 octobre 2021

| LUNDI | MARDI |
|---|---|
| *Pomelos*<br>*Escalope de poulet à la crème*<br>*Spaghetti*<br>*Carré de l'Est*<br>*Prune*<br>*Plat de substitution*<br>***S/V** : Omelette* | *Betteraves vinaigrette*<br>*Filet de colin mariné à la provençale*<br>*Riz*<br>*Yaourt sucré*<br>*Pomme* |
| **MERCREDI** | **JEUDI** |
| | Menu Végétarien<br>*Salade verte et croûtons*<br>*Nuggets de maïs*<br>*Haricots verts*<br>*Emmental*<br>*Banane* |
| **VENDREDI** | **« INFORMATIONS »** |
| *Quiche lorraine **<br>*Steak haché de bœuf*<br>*Beignets de chou-fleur*<br>*Bûche du Pilat*<br>*Kiwi*<br>*Plats de substitution*<br>***S/P** : Tarte au fromage* ***S/V** : Tarte au fromage Croustillant au fromage* | *Salade surprise : pâtes, tomates, maïs, mayonnaise.*<br>***S/P** : Sans porc* ***S/V**: Sans viande*<br>*: L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.*<br>** : Plat contenant du porc* |

Label Rouge · Viande Bovine Française · Produit Local · MSC Pêche Durable

Produit Issu de l'agriculture Biologique · Appellation d'Origine Protégée · Plat fait maison

armor cuisine

*la cuisine traditionnelle au service de la collectivité*

***Menu : Ecole MAUPERTHUIS / SAINT AUGUSTIN***

***Semaine du 11 au 15 octobre 2021***

# *LA SEMAINE DU GOÛT*

Label Rouge — Viande Bovine Française — Produit Local — MSC Pêche Durable

Produit Issu de l'agriculture Biologique — Appellation d'Origine Protégée — Plat fait maison

armor cuisine

*la cuisine traditionnelle au service de la collectivité*

# Menu : Ecole MAUPERTHUIS / SAINT AUGUSTIN
# Semaine du 18 au 22 octobre 2021

| LUNDI | MARDI |
|---|---|
| Saucisson sec* | Menu Végétarien |
| Carbonade de bœuf VF 🍴 | Carottes râpées |
| Beignets de courgettes | Lasagnes végétarienes (pc) |
| Croc'lait | Petits suisse sucré |
| Crème dessert caramel | Eclair au chocolat |
| Plats de substitution<br>S/P : Galantine de volaille<br>S/V : Pommes de terre au thon<br>Poisson pané | |

| MERCREDI | JEUDI |
|---|---|
| | Nems au poulet |
| | Chipolatas grillées * |
| | Légumes Wok 🍴 |
| | Yaourt aromatisé |
| | Compote de pommes rhubarbe |
| | Plats de substitution<br>S/V : Salade de perles marines<br>Boulettes de sarrasin |

| VENDREDI | « INFORMATIONS » |
|---|---|
| Œuf dur mayonnaise | Légumes Wok : julienne de légumes, haricots verts, brocolis, soja, sésame. |
| Steak haché de saumon | Carbonade de bœuf : oignons, carottes, thym, laurier, cassonade. |
| Haricots beurre | S/P : Sans porc S/V : Sans viande |
| Fromage blanc nature | 🍴 : L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison. |
| Banane | * : Plat contenant du porc |

Label Rouge · Viande Bovine Française · Produit Local · MSC Pêche Durable

Produit Issu de l'agriculture Biologique · Appellation d'Origine Protégée · Plat fait maison