









MENUS Ecoles MAUPERTHUIS - SAINT AUGUSTIN Semaine du 09 au 13 mai 2022

LUNDI	MARDI
<p>Tarte au fromage</p> <p>Escalope de poulet mariné</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage blanc sucré </p> <p>Pêche</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson pané</p>	<p>Concombres à la menthe </p> <p>Rôti de veau sauce au poivre</p> <p>Frites </p> <p>Edam</p> <p>Pâtisserie</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Omelette au fromage</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Roulade de volaille</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Chou-fleur et brocolis </p> <p>Gouda</p> <p>Fraises</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Melon jaune  / Pané fromagé</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Cèleri rémoulade  </p> <p>Nuggets de poissons</p> <p>Pommes vapeur persillées</p> <p>Buchette</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p><u>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u> : Sans viande</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



MENUS Ecoles MAUPERTHUIS - SAINT AUGUSTIN Semaine du 16 au 20 mai 2022

LUNDI	MARDI
 <p>Melon </p> <p>Croustillants au fromage Coquillettes</p> <p>Brownies</p>	<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Haricots plats à la tomate</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Banane</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Riz niçois au thon </p> <p>Hachis Parmentier (pc)  </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Madeleine pur beurre </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Hachis de poisson (pc)</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Boulettes d'agneau au curry</p> <p>Semoule</p> <p>Petit-suisse sucré</p> <p>Poire </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Falafels en sauce</p>	<p><u>Riz niçois au thon</u> : riz, tomates, poivrons, olives, oignons rouges, thon.</p> <p><u>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u> : Sans viande</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecoles MAUPERTHUIS - SAINT AUGUSTIN Semaine 23 au 27 mai 2022

LUNDI	MARDI
 <p><i>Carottes râpées vinaigrette à l'orange</i></p> <p><i>Boulettes de riz Chou-fleur et brocolis</i></p> <p><i>Fromage frais aux fruits</i></p> <p><i>Galette pur beurre</i></p>	<p><i>Salade grecque</i></p> <p><i>Fricadelle de bœuf à la tomate</i></p> <p><i>Macaroni</i></p> <p><i>St-Morêt</i></p> <p><i>Ile flottante</i></p> <p><u>Substitution</u> <i>SV : Pané de blé tomate-mozzarella</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p>Bon Jeudi</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
	<p><i>Salade grecque : concombre, tomate, fêtas, oignons rouges, olives noires</i></p> <p><i>S/P : Sans porc</i> <i>SV : Sans viande</i></p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤  <i>Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</i></p> <p>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></p>



MSC Pêche
Durable



Plat fait maison



Haute Valeur
Environnementale



Produit Issu de l'agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée

MENUS Ecoles MAUPERTHUIS - SAINT AUGUSTIN

Semaine du 30 mai au 03 juin 2022

LUNDI	MARDI
<p>Pastèque</p> <p>Jambon cornichons*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Edam</p> <p>Crème dessert chocolat </p> <p><u>Substitution</u> S/P : Jambon de dinde S/V : Boulettes de sarrasin à l'orientale</p>	<p>Pâté de campagne*</p> <p>Filet de colin sauce provençale </p> <p>Carottes persillées </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Banane </p> <p><u>Substitution</u> S/P : Pâté de volaille S/V : Terrine de poisson</p>
MERCDREDI	JEUDI
	<p>Salade fraîcheur </p> <p>Couscous « boulettes / merguez » (pc) </p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Nectarine</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Couscous au poisson (pc)</p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
 <p>Concombres au yaourt </p> <p>Omelette au fromage Pommes noisette</p> <p>Compote Pommes-fraises</p>	<p><u>Salade fraîcheur</u> : concombres, radis, tomates, maïs</p> <p>S/P : Sans porc S/V : Sans viande</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



MSC Pêche Durable



Plat fait maison



Haute Valeur Environnementale



Produit Issu de l'agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité








MENUS Ecoles MAUPERTHUIS - SAINT AUGUSTIN

Semaine du 06 au 10 juin 2021

LUNDI	MARDI
	<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Farfalle</p> <p>Boursin nature</p> <p>Crème dessert vanille</p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p>Carottes râpées </p> <p>Boulettes de sarrasin lentilles garnies (pc) </p> <p>Yaourt sucré Muffin au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade surimi</p> <p>Filet de colin poêlé au beurre </p> <p>Poêlée de légumes </p> <p>Saint nectaire</p> <p>Cerises</p>	<p>Salade surimi : Pdt, surimi, tomates, poivrons, olives, mayonnaise.</p> <p><u>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u> : Sans viande</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>






MENUS Ecoles MAUPERTHUIS - SAINT AUGUSTIN Semaine du 13 au 17 juin 2022

LUNDI	MARDI
<p>Betteraves vinaigrette (stock)</p> <p>Sauté de bœuf aux oignons 🏠</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Crème dessert vanille </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson pané</p>	<p>Melon charentais</p> <p>Raviolis au bœuf gratinés au fromage (pc) (stock)</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Tarte aux fruits</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Raviolini ricotta épinards</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p> Pastèque </p> <p>Mixed grill* 🏠</p> <p>Taboulé 🏠</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Cookies</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Mixed grill (sans porc) S/V : Poisson mariné 🏠</p> 
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Salade composée</p> <p>Kiri </p> <p>Compote de pommes (stock)</p>	<p><u>Mixed grill*</u>: chipolatas et merguez</p> <p><u>Salade composée</u> : salade verte, tomates, maïs, oignons rouges</p> <p><u>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u> : Sans viande</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



MENUS Ecoles MAUPERTHUIS - SAINT AUGUSTIN Semaine du 20 au 24 juin 2022

LUNDI	MARDI
<p>Salade verte </p> <p>Aiguillettes de poulet au gingembre</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Yaourt à la vanille </p> <p>Pêche</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Marmite de poisson</p>	<p>Concombres à la crème </p> <p>Fish and chips (pc) </p> <p>Croc 'lait</p> <p>Abricots</p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p>Melon charentais </p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Cantafrais</p> <p>Eclair au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Sardines à l'huile</p> <p>Paupiette de dinde sauce normande</p> <p>Cocos mijotés </p> <p>Petit-suisse aux fruits </p> <p>Pomme</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Falafels en sauce</p>	<p><u>Fish and chips</u> : beignets de poissons, frites, sauce tartare</p> <p><u>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u> : Sans viande</p> <p>> L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>></p> <p>></p> <p>>  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>> * Plat contenant du porc</p>



MSC Pêche Durable



Plat fait maison



Haute Valeur Environnementale









Produit Issu de l'agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée

MENUS Ecoles MAUPERTHUIS - SAINT AUGUSTIN Semaine du 27 juin au 01 juillet 2022

LUNDI	MARDI
<p>Œuf dur (mayonnaise en dosette) </p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Coquillettes</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Crème dessert pistache</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Pané de blé tomate mozzarella</p>	<p>Salade comtoise </p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Fraises</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p>Pizza</p> <p>Œufs durs </p> <p>Epinards sauce mornay </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Tomates et maïs </p> <p>Paëlla (pc) </p> <p>Fromage ovale</p> <p>Pêche</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Paëlla de la mer (pc) </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Melon Charentais </p> <p>Jambon de dinde</p> <p>Chips</p> <p>Emmental </p> <p>Beignet au chocolat</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Salade de pomme de terre au thon (pc)</p>	<p><u>Salade comtoise</u> : chou blanc, jambon de dinde, emmental</p> <p><u>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u> : Sans viande</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



MENUS Ecoles MAUPERTHUIS - SAINT AUGUSTIN Semaine du 04 au 07 juillet 2022

LUNDI	MARDI
<p>Pastèque</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Cerises</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson pané</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Lasagnes Bolognaise (pc)</p> <p>Compote de pommes </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Lasagne végétale</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Concombre</p>	<p>Melon </p> <p>Poulet rôti et ketchup</p> <p>Frites</p> <p>Gouda</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Omelette</p>
VENDREDI	<p>« INFORMATIONS »</p> <p>S/P : Sans porc S/V : Sans viande</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



MSC Pêche
Durable



Plat fait maison



Haute Valeur
Environnementale



Produit Issu de l'agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée