armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole MONT SAINT PERE
Semaine du 07 au 11 mars 2022

LUNDI	MARDI
Tarte au fromage *Rôti de dinde* *Potatoes* *Petit suisse sucré* *Crème dessert vanille*	*Salade Louisiane* *Boulettes de volaille façon kefta* *Lentilles au jus* *Faisselle* *Madeleine pépites au chocolat* *Plat de substitution* ***S/P :*** *Saucisse de volaille*
MERCREDI	**JEUDI**
VENDREDI	**INFORMATIONS**
Surimi mayonnaise *Filet de hôki à la niçoise* *Purée de haricots verts* *Yaourt aromatisé* *Clémentine*	*Salade Louisiane : maïs, haricots rouges, tomates* *Boulettes de volaille façon kefta : poulet, tomates, oignons, persil, menthe* *Galette de riz, lentilles colombo : riz, blé, lentilles, épice colombo, blanc d'œuf, basilic, persil, cardamone.* ***S/P : Sans porc*** ➢ *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 · Haute Valeur Environnementale · Produit Issu de l'agriculture Biologique · Appellation d'Origine Protégée · Plat fait maison

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole MONT SAINT PERE
Semaine du 14 au 18 mars 2022

LUNDI	MARDI
*Quiche lorraine** *Nuggets de poulet* *Jeunes carottes* *Fromage blanc sucré* *Orange* *Plat de substitution* ***S/P :*** *Friand au fromage*	*Salade verte* *Spaghetti façon napolitaine (pc)* *Yaourt aromatisé* *Fondant au chocolat*
MERCREDI	**JEUDI**
	*Pâté de campagne ** *Filet de lieu frais* ***(Pêche Française)*** *Pommes röstis* *Kiri* *Kiwi* *Plat de substitution* ***S/P :*** *Pâté de volaille*
VENDREDI	**INFORMATIONS**
	Spaghetti façon napolitaine : pâtes, viande hachée, compotée de tomate, fromage râpé. *Concombre bulgare : crème fraiche, fromage blanc, persil, sel, poivre.* ***S/P : Sans porc*** ➢ *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 · Haute Valeur Environnementale · Produit Issu de l'agriculture Biologique · Appellation d'Origine Protégée · Plat fait maison

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole MONT SAINT PERE
Semaine du 21 au 25 mars 2022

LUNDI	MARDI
Betteraves vinaigrette au miel *Yassa de poulet (pc)* *Yaourt aux fruits mixés* *Liégeois vanille*	*Potage aux 7 légumes* *Colin gratiné au fromage* *Ebly* *Coulommiers* *Pomme*
MERCREDI	**JEUDI**
	MENU DU PRINTEMPS
VENDREDI	**INFORMATIONS**
Salade verte *Parmentier de légumes (pc)* *Fromage blanc sucré* *Cookies vanille et aux pépites de chocolat*	*Yassa de poulet : pilons de poulet, tomates, gingembre, citron confit / riz* *Parmentier de légumes : purée de pommes de terre, carottes, haricots rouges, fèves, poivrons, oignons, tomates* ***S/P : Sans porc*** ➢ *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 · Haute Valeur Environnementale · Produit Issu de l'agriculture Biologique · Appellation d'Origine Protégée · Plat fait maison

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole MONT SAINT PERE
Semaine du 28 mars au 01 avril 2022

LUNDI	MARDI
Salade de maïs au thon *Tajine d'agneau aux fruits secs (pc)* *Yaourt sucré* *Crème dessert praliné*	*Tomates mozzarella* *Lasagnes à la provençale (pc)* *Mousse au chocolat*
MERCREDI	**JEUDI**
	Pâté en croûte de volaille *Boulettes de bœuf sauce bourgeoise* *Haricots plats à la tomate fraîche* *Petit suisse nature* *Pomme*
VENDREDI	**INFORMATIONS**
Potage (velouté de champignons) *Filet de poisson pané* *Duo de carottes* *Croc-lait* *Banane*	*Tajine d'agneau aux fruits secs : agneau, pruneaux, abricots secs, amandes / semoule* *Lasagnes à la provençale : pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental* ***S/P : Sans porc*** ➢ *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 · Haute Valeur Environnementale · Produit Issu de l'agriculture Biologique · Appellation d'Origine Protégée · Plat fait maison

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole MONT SAINT PERE
Semaine du 04 au 08 avril 2022

LUNDI	MARDI
Radis beurre *Rissolette de veau* *Petit-pois à la française* *Livarot* *Crème dessert caramel*	*Salami ** *Paupiette de veau* *Jardinière de légumes* *Fromage frais sucré* *Banane* *Plat de substitution* ***S/P :*** *Roulade de volaille*
MERCREDI	**JEUDI**
VENDREDI	**INFORMATIONS**
Friand au fromage *Beignets de calamars et sauce tartare* *Fusilli* *Petit moulé* *Liégeois vanille*	*Salade Marco Polo : pâtes, surimi, poivrons, mayonnaise, persil* ***S/P : Sans porc*** ➢ *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 · Haute Valeur Environnementale · Produit Issu de l'agriculture Biologique · Appellation d'Origine Protégée · Plat fait maison

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole MONT SAINT PERE
Semaine du 11 au 15 avril 2022

LUNDI	MARDI
Vacances scolaires	Vacances scolaires
MERCREDI	**JEUDI**
	Vacances scolaires
VENDREDI	**INFORMATIONS**
Vacances scolaires	S/P : Sans porc ➢ 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 · Haute Valeur Environnementale · Produit Issu de l'agriculture Biologique · Appellation d'Origine Protégée · Plat fait maison

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole MONT SAINT PERE
Semaine du 18 au 22 avril 2022

LUNDI	MARDI
	Vacances scolaires
MERCREDI	**JEUDI**
	Vacances scolaires
VENDREDI	**INFORMATIONS**
Vacances scolaires	*S/P : Sans porc* ➢ *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

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

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole MONT SAINT PERE
Semaine du 25 au 29 avril 2022

LUNDI	MARDI
Tarte provençale *Grignotine de porc au miel ** *Macaroni* *Yaourt aromatisé* *Pomme* *Plat de substitution* ***S/P :*** *Sauté de volaille au miel*	*Pastèque* *Nuggets de poisson* *Pommes rissolées* *Société crème* *Pâtisserie*
MERCREDI	**JEUDI**
	Pâté en croûte de volaille *Boulettes de bœuf à la tomate* *Poêlée forestière* *Buchette* *Pêches au sirop* *Plat de substitution* ***S/P :*** *Pâté en croûte de volaille*
VENDREDI	**« INFORMATIONS »**
Concombre vinaigrette à la ciboulette *Blanquette de veau / riz (pc)* *Chantaillou nature* *Crème dessert chocolat*	***S/P :*** ***Sans porc*** ➢ *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 · Haute Valeur Environnementale · Produit Issu de l'agriculture Biologique · Appellation d'Origine Protégée · Plat fait maison