











## MENUS Ecole MONT SAINT PERE

Semaine du 02 au 06 mai 2022

LUNDI	MARDI
<p>Pomelos</p> <p>Yassa de poulet (pc) </p> <p>Buchette</p> <p>Compote de pommes </p>	 <p>Salade verte et croûtons</p> <p>Parmentier de légumes (pc) </p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Orange</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Taboulé </p> <p>Boulettes d'agneau sauce au curry</p> <p>Courgettes sautées</p> <p>Boursin ail et fines herbes</p> <p>Abricots au sirop</p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Filet de colin mariné citron et huile d'olive </p> <p>Purée</p> <p>Petit-suisse aux fruits</p> <p>Pomme </p>	<p><u>Yassa de poulet</u> : pilon de poulet, tomates, gingembre, citron confit, riz.</p> <p><u>SP</u> : Sans porc</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

## MENUS Ecole MONT SAINT PERE Semaine du 09 au 13 mai 2022

LUNDI	MARDI
<p>Tarte au fromage</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage blanc sucré </p> <p>Galette bretonne</p>	<p>Concombres à la menthe </p> <p>Steak haché de bœuf et ketchup</p> <p>Frites </p> <p>Edam</p> <p>Pâtisserie</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Melon jaune </p> <p>Chipolatas grillées </p> <p>Röstis aux légumes</p> <p>Gouda</p> <p>Fraises</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Saucisse de volaille</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Cèleri rémoulade  </p> <p>Colin poêlé au beurre </p> <p>Pommes vapeur persillées</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Pomme </p>	<p><u>S/P</u> : Sans porc</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 Ecole MONT SAINT PERE Semaine du 16 au 20 mai 2022

LUNDI	MARDI
 <p>Melon </p> <p>Croustillants au fromage Coquillettes</p> <p>Brownies</p>	<p>Salade languedocienne </p> <p>Tajine de poissons pdt et olives (pc)  </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Compote biscuitée</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Riz niçois au thon </p> <p>Hachis Parmentier (pc)  </p> <p>Coulommiers</p> <p>Ananas</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade brésilienne </p> <p>Sauté de poulet vallée d'auge</p> <p>Semoule</p> <p>Petit-suisse sucré</p> <p>Poire</p>	<p><u>Riz niçois au thon</u> : riz, tomates, poivrons, olives, oignons rouges, thon.</p> <p><u>Salade languedocienne</u> : pois chiches, tomates, concombres, vinaigrette</p> <p><u>Salade brésilienne</u> : cœurs de palmier, tomates, maïs</p> <p><b>S/P</b> : Sans porc</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 Ecole MONT SAINT PERE 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>Melon </p> <p>Sauté de veau aux olives</p> <p>Macaroni</p> <p>St-Morêt</p> <p>Ile flottante</p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p><b>Bon Jeudi</b></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
	<p><i>S/P : Sans porc</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 Ecole MONT SAINT PERE Semaine du 30 mai au 03 juin 2022

LUNDI	MARDI
<p><i>Pomelos en quartiers</i></p> <p><i>Filet de poulet à l'orientale</i></p> <p><i>Boulghour</i></p> <p><i>Edam</i></p> <p><i>Crème dessert chocolat</i> </p>	<p><i>Salade parisienne</i> </p> <p><i>Aiguillettes de saumon meunière</i></p> <p><i>Gratin de légumes</i> </p> <p><i>Coulommiers</i></p> <p><i>Banane</i> </p>
MERCDREDI	JEUDI
	<p><i>Salade fraîcheur</i> </p> <p><i>Couscous « boulettes / merguez » (pc)</i> </p> <p><i>Carré de l'Est</i></p> <p><i>Nectarine</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p><i>Concombres au yaourt</i> </p> <p><i>Omelette au fromage</i> <i>Pommes noisette</i></p> <p><i>Compote</i> <i>Pommes-fraises</i></p>	<p><i>Salade fraîcheur</i> : concombres, radis, tomates, maïs</p> <p><i>Salade parisienne</i> : pdt, tomates, maïs, olives vertes et noires</p> <p><i>S/P</i> : Sans porc</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 Ecole MONT SAINT PERE

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>Feuilleté hot dog*</p> <p>Pavé de poisson napolitain </p> <p>Poêlée de légumes </p> <p>Saint nectaire</p> <p>Cerises</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Feuilleté au fromage</p>	<p><u>S/P</u> : Sans porc</p> <p>&gt; L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>&gt;  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>&gt; * 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 Ecole MONT SAINT PERE

Semaine du 13 au 17 juin 2022

LUNDI	MARDI
<p><b>Betteraves vinaigrette (stock)</b></p> <p>Sauté de bœuf aux oignons </p> <p>Gratin de légumes du jardin </p> <p>Yaourt nature </p> <p>Orange</p>	<p>Tomates vinaigrette </p> <p><b>Raviolis au bœuf gratinés au fromage (pc) (stock)</b></p> <p>Vache Picon</p> <p>Tarte aux fruits</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></p> <p>S/P : Mixed grill (sans porc)</p> 
VENREDI	« INFORMATIONS »
 <p><b>Œuf dur mayonnaise</b></p> <p><b>Pizza au fromage</b></p> <p><b>Salade composée</b></p> <p>Kiri </p> <p><b>Compote de pommes (stock)</b></p>	<p><u>Gratin de légumes du jardin</u> : poireaux, carottes, courgettes, petits pois</p> <p><u>Mixed grill*</u>: chipolatas et merguez</p> <p><u>Salade composée</u> : salade verte, tomates, maïs, oignons rouges</p> <p><b>S/P : Sans porc</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li><li>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</li><li>➤ * Plat contenant du porc</li></ul>



MSC Pêche Durable



Plat fait maison



Haute Valeur Environnementale












Produit Issu de l'agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée

## MENUS Ecole MONT SAINT PERE Semaine du 20 au 24 juin 2022

LUNDI	MARDI
<p>Melon jaune</p> <p>Aiguillettes de poulet au gingembre</p> <p>Fusilli au beurre</p> <p>Yaourt à la vanille </p> <p>Pêche</p>	<p>Concombres à la crème </p> <p>Fish and chips (pc) </p> <p>Croc 'lait</p> <p>Galette bretonne</p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p>Melon charentais </p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Cantafrais</p> <p>Eclair au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Paupiette de dinde sauce normande</p> <p>Ratatouille et pommes de terre </p> <p>Petit-suisse aux fruits </p> <p>Pomme</p>	<p><i>Fish and chips</i> : beignets de poissons, frites, sauce tartare</p> <p><b>S/P</b> : Sans porc</p> <p>&gt; L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>&gt;</p> <p>&gt;</p> <p>&gt;  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>&gt; * 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 Ecole MONT SAINT PERE Semaine du 27 juin au 01 juillet 2022

LUNDI	MARDI
<p><i>Œuf dur (mayonnaise en dosette) </i></p> <p><i>Rôti de dinde</i></p> <p><i>Pommes vapeur</i></p> <p><i>Kiri</i></p> <p><i>Crème dessert pistache</i></p>	<p><i>Salade comtoise </i></p> <p><i>Nuggets de poisson</i></p> <p><i>Printanière de légumes</i></p> <p><i>Yaourt sucré </i></p> <p><i>Fraises</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Tomates et maïs </i></p> <p><i>Paëlla (pc) </i></p> <p><i>Fromage ovale</i></p> <p><i>Ananas au sirop</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Melon Charentais </i></p> <p><i>Jambon de dinde</i></p> <p><i>Chips</i></p> <p><i>Emmental </i></p> <p><i>Beignet au chocolat</i></p>	<p><i>Salade comtoise</i> : chou blanc, jambon de dinde, emmental</p> <p><b>S/P</b> : Sans porc</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

# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS Ecole MONT SAINT PERE Semaine du 04 au 07 juillet 2022

LUNDI	MARDI
<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Paupiette de dinde à la tomate</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Oreillons d'abricots au sirop</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Lasagnes Bolognaise (pc)</p> <p>Compote de pommes </p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Melon </p> <p>Poulet rôti et ketchup</p> <p>Frites</p> <p>Gouda</p> <p>Mousse au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
	<p><i>SP</i> : Sans porc</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