




# armor cuisine









la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS Ecole MONT SAINT PERE Semaine du 01 et 02 septembre 2022

LUNDI <i>Centre de loisirs</i>	MARDI <i>Centre de loisirs</i>
MERCREDI <i>Centre de loisirs</i>	JEUDI
	
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Carottes râpées</i>  </p> <p><i>Escalope de poulet grillée</i></p> <p><i>Petits pois</i></p> <p><i>Rondelé nature</i></p> <p><i>Flan nappé caramel</i></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></li><li>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></li><li>➤</li></ul>



## MENUS Ecole MONT SAINT PERE Semaine du 05 au 09 septembre 2022

LUNDI	MARDI
<p>Saucisson sec*</p> <p>Bœuf bourguignon (pc)  </p> <p>Croc'lait</p> <p>Compote pommes fraises</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Terrine de poissons</p>	 <p>Concombre bulgare </p> <p>Raviolini ricotta et épinards (pc)</p> <p>Tarte aux pommes </p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Pâté en croûte de volaille</p> <p>Grignotine de porc*</p> <p>Chou-fleur au fromage </p> <p>Vache qui rit</p> <p>Liégeois vanille</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Sauté de poulet</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Cèleri rémoulade  </p> <p>Poisson pané</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Coulommiers</p> <p>Gâteau marbré</p>	<p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



## MENUS Ecole MONT SAINT PERE Semaine du 12 au 16 septembre 2022









LUNDI	MARDI
<p>Melon </p> <p>Sauté de poulet</p> <p>Farfalle</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Crème dessert praliné</p>	<p>Salade Athéna </p> <p>Steak haché de thon sauce provençale</p> <p>Semoule au beurre</p> <p>Babybel</p> <p>Cookies vanille</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Rôti de veau aux herbes de Provence</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage ovale</p> <p>Flan chocolat</p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
 <p>Carottes râpées </p> <p>Tomates farcies veggi's</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Pomme </p>	<p><u>Salade Athéna</u> : concombres, tomates, féta, olives noires, oignons rouges.</p> <p><u>Tomates farcies veggi's</u> : tomates, oignons, carottes, épices</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



# armor cuisine


la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS Ecole MONT SAINT PERE Semaine du 19 au 23 septembre 2022

LUNDI	MARDI
<p>Melon</p> <p>Sauté de dinde à l'estragon</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Camembert </p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Tarte aux fromages</p> <p>Rissollette de veau</p> <p>Gratin d'épinards</p> <p>Gouda</p> <p>Banane </p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Aiguillettes de blé au fromage</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Gâteau au yaourt</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade coleslaw  </p> <p>Brandade de poissons (pc)  </p> <p>Vache qui rit</p> <p>Crème dessert pistache</p>	<p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p> <p>➤</p>







## MENUS Ecole MONT SAINT PERE Semaine 26 au 30 septembre 2022

LUNDI	MARDI
 <p><i>Melon charentais</i> <i>Omelette basquaise</i> <i>Pommes rissolées</i> <i>Croc lait</i>  <i>Tarte au chocolat</i></p>	<p><i>Pizza</i></p> <p><i>Paupiette de dinde aux champignons</i></p> <p><i>Jardinière de légumes</i></p> <p><i>Saint-Bricet</i></p> <p><i>Flan vanille</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Concombres</i>  <i>vinaigrette</i></p> <p><i>Sauté de poulet au curry</i></p> <p><i>Nouilles sautées</i></p> <p><i>Coulommiers</i></p> <p><i>Raisin</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Tranche de surimi mayonnaise</i></p> <p><i>Feuilleté de poisson beurre blanc</i></p> <p><i>Carottes au jus</i></p> <p><i>Samos</i></p> <p><i>Compote biscuitée</i></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>



## MENUS Ecole MONT SAINT PERE

Semaine du 03 au 07 octobre 2022

LUNDI	MARDI
<p>Tomates  vinaigrette à l'échalotte</p> <p>Escalope de poulet à la crème</p> <p>Spaghetti</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Kiwi</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Quenelles de brochet sauce Nantua</p> <p>Riz</p> <p>Vache Picon</p> <p>Crème dessert chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p>Taboulé </p> <p>Nuggets de fromage</p> <p>Haricots verts </p> <p>Banane</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Quiche lorraine*</p> <p>Sauté de dinde à la moutarde</p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Bûche du Pilat</p> <p>Compote de pommes</p> <p><u>Substitution</u></p> <p>S/P : Tarte au fromage</p>	<p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité



## MENUS Ecole MONT SAINT PERE Semaine du 17 au 21 octobre 2022

LUNDI	MARDI
<p>Saucisson sec*</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Beignets de courgettes</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Crème dessert caramel</p> <p><u>Substitution</u></p> <p>S/P : Galantine de volaille</p>	 <p>Carottes râpées</p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Eclair au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Salade de pâtes au surimi ㊦</p> <p>Sauté de poulet façon thai</p> <p>Légumes Wok ㊦</p> <p>Samos</p> <p>Orange</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Steak haché de saumon</p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>Boursin ail et fines herbes</p> <p>Liégeois chocolat</p> <p><u>Substitution</u></p> <p>S/P : Friand au fromage</p>	<p><u>Légumes Wok</u> : julienne de légumes, haricots verts, brocolis, soja, sésame.</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>

