

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

LUNDI	MARDI
<i>Potage aux sept légumes</i> <i>Pilon de poulet mariné rôti</i>  <i>Potatoes</i> <i>Pyrénées</i> <i>Crème dessert chocolat</i>  <u><i>Substitution</i></u> <i>S/P : Rôti de dinde à la diable</i>	<i>Tomate au thon</i> <i>Bœuf bourguignon (pc)</i>   <i>Tomme blanche</i> <i>Pomme</i> 
MERCREDI	JEUDI
	<i>Salade d'Ebly</i> <i>Nuggets de poissons</i> <i>Haricots verts</i>  <i>Edam</i> <i>Quatre quarts</i>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u> <i>Salade d'Ebly : Ebly, tomates, poivrons, olives</i> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i> ➤ <i>* Plat contenant du porc</i> ➤

Menus susceptibles de variation sous réserve des approvisionnements

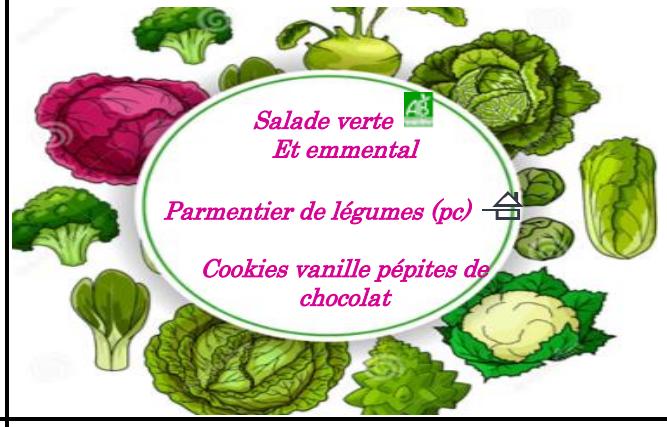


Haute Valeur
Environnementale



Plat fait maison

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

LUNDI	MARDI
<i>Betteraves maïs vinaigrette</i> <i>Lasagnes bolognaise (pc)</i> <i>Fromage frais aux fruits</i>  <i>Poire</i> 	 <div style="border: 1px solid green; padding: 10px; width: fit-content; margin-left: auto; margin-right: auto;"> <i>Salade verte AB Et emmental</i> <i>Parmentier de légumes (pc)</i>  <i>Cookies vanille pépites de chocolat</i> </div>
MERCREDI	JEUDI
	<i>Pizza</i> <i>Cassoulet* (pc)</i>  <i>Kiri</i>  <i>Raisin</i> <u><i>Substitution</i></u> <i>S/P : Cassoulet san porc</i>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<i>Salade de légumes à l'italienne</i> <i>Filet de lieu frais à la provençale « Pêche Française »</i>  <i>Riz</i> <i>Coulommiers</i> <i>Mousse au chocolat</i>	<i>Salade de légumes à l'italienne : brocolis, fenouil, carottes, haricots plats.</i> <i>Parmentier de légumes : purée de pommes de terre, carottes, haricots rouges, fèves, poivrons, oignons, tomates</i> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i> ➤ <i>* Plat contenant du porc</i>

Menus susceptibles de variation sous réserve des approvisionnements



Haute Valeur Environnementale



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 novembre 2022

LUNDI	MARDI
<i>Maquereau à la tomate</i> <i>Sauté de bœuf sauce cornichons VF</i> <i>Macaroni</i> <i>Rondelé au sel de Guérande</i> <i>Compote de pommes AB</i>	 <p><i>Eufs durs</i>  <i>mayonnaise</i> <i>Bouchées de riz façon thaï</i> <i>Lentilles</i> <i>Yaourt à la grecque et colis de framboise</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<i>Salade croquante</i> <i>Paëlla sans porc (pc)</i> 
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<i>Tarte au fromage</i> <i>Filet de colin meunière</i>  <i>Gratin de salsifis</i> <i>Fromage ovale</i> <i>Flan nappé caramel</i>	<p><u><i>Salade croquante</i></u> : radis, carottes, céleri, vinaigrette</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison ➤ * Plat contenant du porc ➤

Menus susceptibles de variation sous réserve des approvisionnements



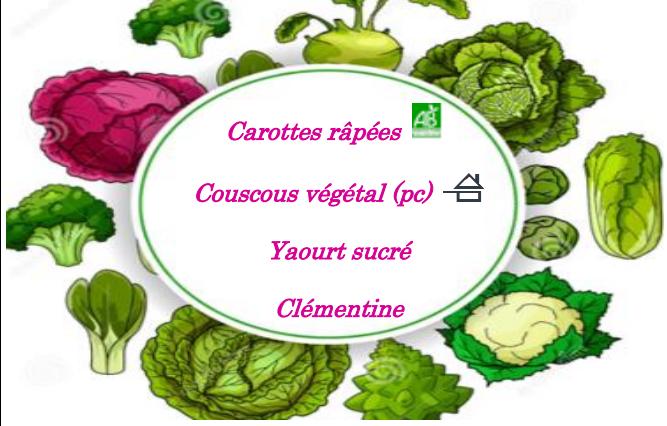
Haute Valeur
Environnementale



Plat fait maison

MENUS Ecole MONT SAINT PERE

Semaine du 28 novembre au 02 décembre 2022

LUNDI	MARDI
<i>Potage tomate</i> <i>Fricadelle de bœuf aux oignons</i> <i>Pommes rissolées</i> <i>Saint-Nectaire</i>  <i>Crème dessert vanille</i> 	<i>Quiche lorraine*</i> <i>Saucisse fumée*</i> <i>Cocos mijotés</i> <i>Yaourt à boire</i> <i>Panettone</i> <i>Substitution</i> <i>S/P : Tarte au fromage / Saucisses de volaille</i>
MERCREDI	JEUDI
	 <i>Carottes râpées</i>  <i>Couscous végétal (pc)</i>  <i>Yaourt sucré</i> <i>Clémentine</i>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<i>Chou blanc à la japonaise</i>   <i>Feuilleté de poisson beurre blanc</i> <i>Haricots plats à la tomate</i> <i>Camembert</i>  <i>Raisin</i>	<p><i>Chou blanc à la japonaise</i> : chou blanc, sésame, soja, sucre roux.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i> ➤ * <i>Plat contenant du porc</i>

Menus susceptibles de variation sous réserve des approvisionnements



Haute Valeur
Environnementale



Appellation d'Origine
Protégée



Plat fait maison

MENUS Ecole MONT SAINT PERE Semaine du 05 au 09 décembre 2022

LUNDI	MARDI
<i>Potage</i> <i>Poulet rôti mariné</i>  <i>Coquillettes</i> <i>Buchette</i>  <i>Kaki</i>	<i>Salade coleslaw</i>  <i>Fish and chips sauce tartare (pc)</i> 
MERCREDI	JEUDI
	 <p> <i>Salade Mexico</i>  <i>Curry de lentilles (pc)</i>  <i>Kiri</i>  <i>Poire</i>  </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<i>Tarte tomate chèvre</i> <i>Paupiette de lapin aux olives</i> <i>Haricots verts</i>  <i>Yaourt nature</i> <i>Gaufre liégeoise</i>	<p> <i>Fish and chips</i> : poisson pané, frites et sauce tartare. <i>Curry de lentilles</i> : lentilles, carottes, petits pois, pommes de terre, oignons, persil. <i>Salade Mexico</i> : maïs, tomates, concombres, </p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison ➤ * Plat contenant du porc

Menus susceptibles de variation sous réserve des approvisionnements



Haute Valeur
Environnementale



Appellation d'Origine
Protégée



Plat fait maison

MENUS Ecole MONT SAINT PERE Semaine du 12 au 16 décembre 2022

LUNDI	MARDI
 <p><i>Salade domino</i> </p> <p><i>Aiguillettes de blé au fromage</i> <i>Gratin de légumes</i></p> <p><i>Emmental</i> </p> <p><i>Pomme</i> </p>	<p><i>Velouté de potiron</i></p> <p><i>Steak haché et ketchup</i> </p> <p><i>Macaroni au beurre</i></p> <p><i>Livarot</i> </p> <p><i>Banane sauce chocolat</i></p>
	<h2>Repas de Noël</h2> 
<p><i>Betteraves vinaigrette</i></p> <p><i>Pépites de colin aux trois céréales</i></p> <p><i>Chou-fleur et brocolis</i></p> <p><i>Brie</i> </p> <p><i>Palet breton</i> </p>	<p>« INFORMATIONS »</p> <p><i>Salade domino</i> : pommes de terre, carottes, petits pois, maïs, vinaigrette.</p> <p><i>Sauce bulgare</i> : fromage blanc, paprika, persil, sel, poivre.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i> ➤ * <i>Plat contenant du porc</i> ➤

Menus susceptibles de variation sous réserve des approvisionnements



Haute Valeur
Environnementale



Plat fait maison