





# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS Ecole MONT SAINT PERE Semaine du 02 au 06 janvier 2023







<p><b>LUNDI - CENTRES DE LOISIRS</b></p>	<p><b>MARDI - ECOLES</b></p>
	 <p>Salade de concombres</p> <p>Tomate farcie veggi 's Riz</p> <p>Kiri  Mousse au chocolat</p>
<p><b>MERCREDI</b></p>	<p><b>JEUDI</b></p>
	
<p><b> VENDREDI</b></p>	<p><b>INFORMATIONS</b></p>
<p>Saucisson à l'ail*</p> <p>Blanquette du pêcheur aux fruits de mer </p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Tomme noire</p> <p>Gélifié vanille</p> <p><u>Substitution</u></p> <p>S/P : Terrine de légumes</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li> <li>➤ * Plat contenant du porc</li> </ul>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



## MENUS Ecole MONT SAINT PERE





Semaine du 09 au 13 janvier 2023

LUNDI	MARDI
<p><i>Accras de poisson</i></p> <p><i>Bœuf aux carottes (pc)</i>  </p> <p><i>Boursin</i></p> <p><i>Compote de pommes</i> </p>	<p><i>Potage tomate</i></p> <p><i>Sauté de dinde vallée d'Auge</i></p> <p><i>Penne</i></p> <p><i>Emmental</i> </p> <p><i>Eclair au chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p><i>Betteraves mimosa</i></p> <p><i>Chili végétarien (pc)</i> </p> <p><i>Tartare nature</i></p> <p><i>Chocolat Liégeois</i> </p>
VENREDI	INFORMATIONS
<p><i>Crêpe au fromage</i></p> <p><i>Nuggets de poissons</i></p> <p><i>Haricots verts persillés</i></p> <p><i>Fromage frais aromatisé</i></p> <p><i>Quatre-quarts</i></p>	<p><u>Chili végétarien</u> : égrainé de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz</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 susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements












## MENUS Ecole MONT SAINT PERE Semaine du 16 au 20 janvier 2023

LUNDI	MARDI
<p><i>Pomelos en quartiers</i></p> <p><i>Rôti de dindonneau sauce forestière</i></p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>Vache qui rit</i></p> <p><i>Crème dessert vanille</i></p>	<p><i>Terrine de légumes sauce cocktail</i></p> <p><i>Dés de colin aux graines de céréales</i> </p> <p><i>Lentilles vertes</i></p> <p><i>Brie</i> </p> <p><i>Gâteau basque</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Pâté en croûte*</i></p> <p><i>Choucroute* (pc)</i> </p> <p><i>Carré de l'Est</i></p> <p><i>Liégeois vanille</i></p> <p><u>Substitution</u> S/P : Pâté en croûte de volaille / Choucroute sans porc</p>
VENDREDI	INFORMATIONS
 <p><i>Tarte aux trois fromages</i></p> <p><i>Parmentier aux légumes</i></p> <p><i>Compote de pommes</i></p> <p><i>fraises</i> </p>	<p><u>Parmentier de légumes</u> : purée de pommes de terre, Egrené végétal, carottes, haricots rouges, fèves, poivrons, oignons, tomates</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 susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements













## MENUS Ecole MONT SAINT PERE Semaine du 23 au 27 janvier 2023

LUNDI	MARDI
 <p><i>Nouveau An Chinois</i></p> <p><i>Nems au poulet</i></p> <p><i>Grignotines de porc sauce asiatique*</i></p> <p><i>Riz cantonais</i></p> <p><i>Pâtisserie</i></p> <p><u>Substitution</u> <i>S/P : Sauté de poulet sauce asiatique</i></p>	<p><i>Concombres à la crème</i> </p> <p><i>Burger de veau</i></p> <p><i>Courgettes sautées et pommes de terre</i></p> <p><i>Fromage ovale</i></p> <p><i>Compote de pommes</i> </p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p><i>Salade coleslaw</i> </p> <p><i>Couscous</i> <i>« Boulettes » végétal (pc)</i> </p> <p><i>Samos</i></p> <p><i>Mousse au chocolat</i></p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p><i>Œuf dur</i>  <i>mayonnaise</i></p> <p><i>Nuggets de poissons</i></p> <p><i>Haricots verts</i> </p> <p><i>Cantal</i> </p> <p><i>Crème dessert caramel</i></p>	<p><u>Couscous végétal</u> : boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous.</p> <p><u>Sauce asiatique</u> : Vinaigre de vin blanc, miel, sauce soja, graine de sésame, gingembre, ail, oignons, poivre</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 susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements




## MENUS Ecole MONT SAINT PERE Semaine du 30 janvier au 03 février 2023

LUNDI	MARDI
<p>Endives  vinaigrette au miel</p> <p>Filet de poulet sauce chasseur</p> <p>Semoule</p> <p>Pont-l'évêque </p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Potage aux 7 légumes</p> <p>Cassoulet* (pc) </p> <p>Edam</p> <p>Poire</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Cassoulet au poulet</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Crêpe jambon fromage *</p> <p>Boulettes de bœuf aux oignons </p> <p>Haricots verts </p> <p>Crêpe au chocolat</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Crêpe au fromage</p> <p>C'est la Chandeleur </p>
VENDREDI	INFORMATIONS
 <p>Pizza au fromage</p> <p>Œufs durs  et épinards</p> <p>Sauce mornay (pc) </p> <p>Petit suisse aux fruits </p> <p>Gâteau au chocolat</p>	<p><u>Sauce chasseur</u> : Oignons et champignons</p> <p>➤ <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u></p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



## MENUS Ecole MONT SAINT PERE Semaine du 06 au 10 février 2023

LUNDI	MARDI
<p><i>Sardine à la tomate</i></p> <p><i>Poulet rôti</i></p> <p><i>Beignets de brocolis</i></p> <p><i>Edam</i></p> <p><i>Flan vanille</i></p> <p><u>Substitution</u> <i>S/P : Sauté de dinde à la moutarde</i></p>	<p><i>Céleri rémoulade</i></p> <p><i>Moules marinières</i></p> <p><i>Frites</i></p> <p><i>Chantailou ail et fines herbes</i></p> <p><i>Crème dessert caramel</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p><i>Samoussa aux légumes</i></p> <p><i>Omelette</i></p> <p><i>Chou-fleur au fromage</i></p> <p><i>Petit moulé</i></p> <p><i>Compote de pommes</i></p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p><i>Feuilleté hot dog*</i></p> <p><i>Pavé de merlu au citron vert</i> </p> <p><i>Petit-pois</i> </p> <p><i>Fromage frais sucré</i></p> <p><i>Cookies à la vanille et aux pépites de chocolat</i></p> <p><u>Substitution</u> <i>S/P : Friand au fromage</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 susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



## MENUS Ecole MONT SAINT PERE Semaine du 13 au 17 février 2022

LUNDI	MARDI
<u>Vacances</u>	<u>Vacances</u>
MERCREDI	JEUDI
<u>Vacances</u>	<u>Vacances</u>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<u>Vacances</u>	<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></ul>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



## MENUS - Ecole MONT SAINT PERE Semaine du 20 au 24 février 2023




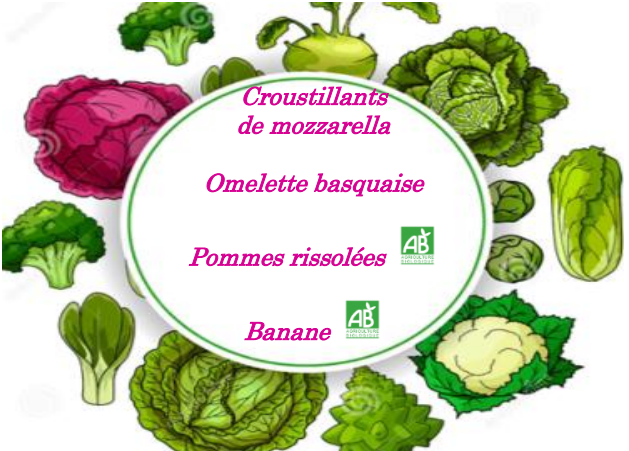


LUNDI	MARDI
<u>Vacances</u>	<u>Vacances</u>
MERCREDI	JEUDI
<u>Vacances</u>	<u>Vacances</u>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<u>Vacances</u>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></li><li>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></li></ul>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements





## MENUS Ecole MONT SAINT PERE Semaine du 27 février au 03 mars 2023

LUNDI	MARDI
<p><i>Saucisson sec*</i></p> <p><i>Paupiette de dinde au jus</i></p> <p><i>Gratin de potiron</i></p> <p><i>Camembert</i> </p> <p><i>Kiwi</i></p> <p><u>Substitution</u> <i>S/P : Terrine de poisson</i></p>	<p><i>Carottes râpées</i> </p> <p><i>Cheeseburger</i> </p> <p><i>Frites</i></p> <p><i>Donuts</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Tomates vinaigrette</i></p> <p><i>Poisson meunière</i></p> <p><i>Pommes vapeur</i></p> <p><i>Six de Savoie</i></p> <p><i>Crème dessert pistache</i></p>
VENREDI	INFORMATIONS
 <p><i>Croustillants de mozzarella</i></p> <p><i>Omelette basquaise</i></p> <p><i>Pommes rissolées</i> </p> <p><i>Banane</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 susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements

