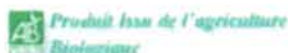


armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole NEUFMOUTIERS Semaine du 07 au 11 mars 2022

LUNDI	MARDI
<p>Tarte au fromage</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce tomate</p> <p>Potatoes</p> <p>Coulommiers</p> <p>Pomme </p> <p><u>Plat de substitution</u> SV : Pané tomate mozzarella</p>	<p>Salade Louisiane</p> <p>Boulettes de volaille façon kefta</p> <p>Lentilles au jus</p> <p>St Bricet</p> <p>Poire</p> <p><u>Plat de substitution</u> SV : Poisson pané</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Sardine beurre</p> <p>Sauté de bœuf à l'ancienne </p> <p>Cocos à la tomate</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Far breton aux pruneaux </p> <p><u>Plat de substitution</u> SV : Boulettes de sarrasin</p>	 <p><u>Ouf dur mayonnaise</u></p> <p><u>Galette de riz, lentilles colombo</u> <u>Haricots verts persillés</u></p> <p><u>Petit suisse nature</u> <u>Eclair au chocolat</u></p>
VENREDI	INFORMATIONS
<p>Surimi mayonnaise</p> <p>Brandade de poissons (pc) </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Clémentine</p>	<p><u>Salade Louisiane</u> : mais, haricots rouges, tomates</p> <p><u>Sauté de bœuf à l'ancienne</u> : oignons, champignons, carottes,</p> <p><u>Boulettes de volaille façon kefta</u> : poulet, tomates, oignons, persil, menthe</p> <p><u>Galette de riz, lentilles colombo</u> : riz, blé, lentilles, épice colombo, blanc d'œuf, basilic, persil, cardamone.</p> <p><u>SV</u> : Sans porc <u>SV</u> : Sans viande</p> <p>➤ <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u></p> <p>➤ * <u>Plat contenant du porc</u></p> <p>➤</p>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole NEUFMOUTIERS Semaine du 14 au 18 mars 2022



LUNDI	MARDI
<p><i>Quiche lorraine*</i></p> <p><i>Nuggets de poulet</i></p> <p><i>Jeunes carottes</i></p> <p><i>Fromage blanc sucré</i> </p> <p><i>Orange</i></p> <p><u>Plats de substitution</u> <i>S/P : Friand au fromage</i> <i>S/V : Friand au fromage</i> <i>Nuggets de poisson</i></p>	<p><i>Tomate vinaigrette</i></p> <p><i>Steak haché sauce au fromage</i> </p> <p><i>Frites</i></p> <p><i>Buchette</i></p> <p><i>Fondant au chocolat</i></p> <p><u>Plat de substitution</u> <i>S/V : Spaghetti au thon à la bolognaise</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Taboulé</i></p> <p><i>Sauté de dinde aux olives</i></p> <p><i>Beignets de brocolis</i></p> <p><i>Yaourt sucré</i></p> <p><i>Crème brûlée</i> </p> <p><u>Plat de substitution</u> <i>S/V : Filet de poisson aux olives</i></p>	<p><i>Pâté de campagne *</i></p> <p><i>Feuilleté de poisson beurre blanc</i></p> <p><i>Pommes röstis</i></p> <p><i>Brie</i></p> <p><i>Kiwi</i></p> <p><u>Plats de substitution</u> <i>S/P : Pâté de volaille</i> <i>S/V : Pomelos en quartiers</i></p>
VENDREDI	INFORMATIONS
 <p><i>Concombre bulgare</i> </p> <p><i>Falafels à la sauce tomate</i></p> <p><i>Boulghour</i></p> <p><i>Compote de pommes et biscuit</i> </p>	<p><u>Concombre bulgare</u> : crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre.</p> <p><i>S/P : Sans porc</i> <i>S/V : Sans viande</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>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole NEUFMOUTIERS Semaine du 21 au 25 mars 2022

LUNDI	MARDI
<p><i>Betteraves vinaigrette au miel</i></p> <p><i>Yassa de poulet (pc) ☞</i></p> <p><i>Yaourt aux fruits mixés</i></p> <p><i>Poire</i></p> <p><i><u>Plat de substitution</u></i> <i>SV : Poisson en sauce</i></p>	<p><i>Carottes râpées vinaigrette à l'orange</i> </p> <p><i>Colin gratiné au fromage</i> </p> <p><i>Macaroni</i></p> <p><i>Coulommiers</i></p> <p><i>Crème dessert chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Feuilleté hot-dog*</i></p> <p><i>Paupiette de lapin</i></p> <p><i>Chou-fleur</i> </p> <p><i>Tomme noire</i></p> <p><i>Quatre-quarts</i> ☞</p> <p><i><u>Plats de substitution</u></i> <i>S/P : Friand au fromage</i> <i>SV : Macédoine mayonnaise</i> <i>Pané fromager</i></p>	<p>MENU DU PRINTEMPS</p> 
VENDREDI	INFORMATIONS
 <p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Parmentier de légumes (pc) ☞</i></p> <p><i>Fromage blanc sucré</i> </p> <p><i>Cookies vanille et aux pépites de chocolat</i></p>	<p><i><u>Yassa de poulet</u> : pilons de poulet, tomates, gingembre, citron confit / riz</i></p> <p><i><u>Parmentier de légumes</u> : purée de pommes de terre, carottes, haricots rouges, fèves, poivrons, oignons, tomates</i></p> <p><i><u>S/P</u> : Sans porc <u>SV</u> : Sans viande</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>



LE PRINTEMPS

Jeudi 24 mars 2022

Salade du Printemps

(Concombres, tomates, poivrons, oignons rouges, menthe)

*Tartiflette**

(Substitution

Sans porc : tartiflette au jambon de dinde

Sans viande : tartiflette au fromage)

Moelleux aux fruits rouges

Armor Cuisine vous souhaite un bon appétit

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole NEUFMOUTIERS Semaine du 28 mars au 01 avril 2022

LUNDI	MARDI
<p>Salade de maïs au thon</p> <p>Tajine d'agneau aux fruits secs (pc) ☰</p> <p>Gouda</p> <p>Crème dessert praliné</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Tajine de poisson (pc)</p>	 <p>Tomates mozzarella</p> <p>Lasagnes à la provençale (pc)</p> <p>Mousse au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade piémontaise</p> <p>Rôti de bœuf VF</p> <p>Purée de céleri</p> <p>Yaourt à la vanille</p> <p>Poire</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/V : Salade de pommes de terre Boulettes de sarrasin</p>	<p>Salade fantaisie</p> <p>Boulettes de bœuf sauce bourgeoise VF</p> <p>Beignets de courgettes</p> <p>Petit suisse nature AB</p> <p>Flan nappé caramel</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Omelette</p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Concombre à la crème</p> <p>Filet de poisson pané</p> <p>Duo de carottes</p> <p>Croc-lait</p> <p>Banane AB</p>	<p><u>Salade fantaisie</u> : pdt, tomate, maïs, concombre, olive verte</p> <p><u>Tajine d'agneau aux fruits secs</u> : agneau, pruneaux, abricots secs, amandes / semoule</p> <p><u>Salade piémontaise</u> : pdt, tomates, jambon de dinde, poivrons, olives, cornichons, œuf dur, mayonnaise</p> <p><u>Lasagnes à la provençale</u> : pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental</p> <p><u>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u> : Sans viande</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>

