

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole CHICOTETS - MOUROUX

Semaine du 01 et 02 septembre 2022

LUNDI Centre de loisirs	MARDI Centre de loisirs
MERCREDI Centre de loisirs	JEUDI
	<p><i>Melon</i> </p> <p><i>Spaghettis bolognaise</i>  </p> <p><i>Brownies</i></p> <p><u><i>Plat de substitution</i></u> S/V: <i>Spaghettis au thon (pc)</i></p>
VENDREDI	<p>« INFORMATIONS »</p> <p><i>Carottes râpées</i>  </p> <p><i>Escalope de poulet grillée</i></p> <p><i>Petits pois</i></p> <p><i>Flan nappé caramel</i></p> <p><u><i>Substitution</i></u> S/V: <i>Poisson pané</i></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> ➤



Haute Valeur
Environnementale



Produit Issu de l'agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Plat fait maison

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole CHICOTETS - MOUROUX

Semaine du 05 au 09 septembre 2022

LUNDI	MARDI
<p>Pastèque</p> <p>Bœuf bourguignon (pc) VF ☺</p> <p>Yaourt sucré AB</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>	 <p>Concombre bulgare</p> <p>Raviolini ricotta et épinards (pc)</p> <p>Tarte aux pommes</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Rôti de dinde</p> <p>Macaroni à la tomate fraîche</p> <p>Saint-Nectaire</p> <p>Kiwi</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Croustillant au fromage</p>	<p>Oeuf dur AB mayonnaise</p> <p>Poule au pot (pc) ☺</p> <p>Liégeois vanille</p> <p><u>Substitution</u> S/P : S/V : Poisson meunière</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Poisson pané</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Coulommiers</p> <p>Gâteau marbré</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison ➤ * Plat contenant du porc



Label Rouge



Viande Bovine
Française



Produit Local



MSC Pêche
Durable



Haute Valeur
Environnementale



Produit Issu de l'agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Plat fait maison

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole CHICOTETS - MOUROUX

Semaine du 12 au 16 septembre 2022

LUNDI	MARDI
<p>Melon </p> <p>Sauté de poulet</p> <p>Farfalle</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p><u>Substitution</u> S/V: Pané de blé fromage épinards</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Colin gratiné au fromage </p> <p>Ratatouille et pommes vapeur</p> <p>Prune</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Merguez grillées</p> <p>Carottes au jus </p> <p>Kiri </p> <p>Quatre-quarts </p> <p><u>Substitution</u> S/V: Poisson pané</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Boulettes de bœuf au paprika </p> <p>Trio de légumes </p> <p>Banane</p> <p><u>Substitution</u> S/V: Boulettes de sarrasin</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p>Carottes râpées </p> <p>Tomates farcies veggi's</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt sucré</p>	<p><u>Tomates farcies veggi's</u> : tomates, oignons, carottes, épices</p> <p><u>Trio de légumes</u> : carottes, brocolis, chou-fleur</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison ➤ * Plat contenant du porc



Label Rouge



Viande Bovine
Française



Produit Local



MSC Pêche
Durable



Haute Valeur
Environnementale



Produit Issu de l'agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Plat fait maison

MENUS Ecole CHICOTETS - MOUROUX

Semaine du 19 au 23 septembre 2022

LUNDI	MARDI
<p><i>Tomates vinaigrette</i></p> <p><i>Petit salé aux lentilles* (pc) ☺</i></p> <p><i>Mousse au chocolat</i></p> <p><i>Substitution</i> S/P : Rôti de dinde aux lentilles / S/V : Omelette</p>	<p><i>Rissolette de veau</i></p> <p><i>Printanière de légumes</i></p> <p><i>Gouda</i></p> <p><i>Banane</i> </p> <p><i>Substitution</i> S/V : Marmite de poisson</p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Sardines beurre</i></p> <p><i>Boulettes d'agneau au thym</i></p> <p><i>Flageolets</i></p> <p><i>Panacotta aux fruits rouges ☺</i></p> <p><i>Substitution</i> S/V : Falafel en sauce</p>	<p><i>Euf dur</i> <i>mayonnaise</i></p> <p><i>Aiguillettes de blé au fromage</i></p> <p><i>Haricots verts persillés</i></p> <p><i>Gâteau au yaourt</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Salade coleslaw ☺</i></p> <p><i>Colin poêlé au beurre</i></p> <p><i>Purée</i></p> <p><i>Pomme</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>



Haute Valeur
Environnementale



Appellation d'Origine
Protégée



MENUS Ecole CHICOTETS - MOUROUX

Semaine 26 au 30 septembre 2022

LUNDI	MARDI
 <p> <i>Melon charentais</i> <i>Omelette basquaise</i> <i>Pommes rissolées</i> <i>Tarte au chocolat</i> </p>	<p><i>Pizza</i></p> <p><i>Chipolatas aux herbes *</i> </p> <p><i>Gratin de courgettes</i></p> <p><i>Poire</i> </p> <p><u><i>Substitution</i></u> <i>S/P : Saucisses de volaille / S/V : Pané fromage épinards</i></p>
<p><i>Tarte tomate chèvre</i></p> <p><i>Pépites de lieu aux céréales</i></p> <p><i>Haricots verts</i> </p> <p><i>Marbré au chocolat</i> </p>	<p><i>Concombres</i>  <i>vinaigrette</i></p> <p><i>Sauté de poulet au curry</i></p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>Raisin</i></p> <p><u><i>Substitution</i></u> <i>S/V : Poisson en sauce</i></p>
<p><i>Feuilleté de poisson beurre blanc</i></p> <p><i>Epinards à la crème</i> </p> <p><i>Yaourt aromatisé</i> </p> <p><i>Pomme</i> </p>	<p>« INFORMATIONS »</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>



Label Rouge



*Viande Bovine
Française*



Produit Local



*MSC Pêche
Durable*



*Haute Valeur
Environnementale*



*Produit Issu de l'agriculture
Biologique*



*Appellation d'Origine
Protégée*



Plat fait maison

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole CHICOTETS - MOUROUX

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>Poires au sirop</p> <p><u>Substitution</u> S/V: Poisson poêlé au beurre</p>	<p>Filet de colin mariné à la provençale </p> <p>Riz</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Pomme </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Boulettes de bœuf à l'orientale </p> <p>Semoule</p> <p>Kiri </p> <p>Clafoutis tutti frutti </p> <p><u>Substitution</u> S/V: Boulettes de sarrasin</p>	<p>Taboulé </p> <p>Nuggets de fromage</p> <p>Haricots verts </p> <p>Banane</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Steak haché de bœuf </p> <p>Petits pois </p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Kiwi </p> <p><u>Substitution</u> S/V: Marmite de poisson</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison ➤ * Plat contenant du porc



Label Rouge



Viande Bovine
Française



Produit Local



MSC Pêche
Durable



Haute Valeur
Environnementale



Produit Issu de l'agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Plat fait maison

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité



Label Rouge



Viande Bovine
Française



Produit Local



MSC Pêche
Durable



Haute Valeur
Environnementale



Produit Issu de l'agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Plat fait maison

MENUS Ecole CHICOTETS - MOUROUX

Semaine du 17 au 21 octobre 2022

LUNDI	MARDI
<p><i>Cordon bleu</i></p> <p><i>Beignets de courgettes</i></p> <p><i>Croc'lait</i> </p> <p><i>Pomme</i> </p> <p><u><i>Substitution</i></u> S/V: Poisson pané</p>	 <p><i>Carottes râpées</i> </p> <p><i>Lasagnes végétariennes (pc)</i></p> <p><i>Eclair au chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Salade Louisiane</i></p> <p><i>Omelette</i> </p> <p><i>Pommes sautées</i></p> <p><i>Kaki</i></p>	<p><i>Nems au poulet</i></p> <p><i>Chipolatas grillées*</i> </p> <p><i>Epinards à la crème</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i> </p> <p><u><i>Substitution</i></u> S/P: Saucisse de volaille S/V: Salade de pâtes au surimi - Falafel en sauce</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Filet de colin poêlé au beurre</i> </p> <p><i>Haricots beurre</i></p> <p><i>Fromage blanc nature</i></p> <p><i>Banane</i> </p>	<p><i>Salade Louisiane</i> : tomates, haricots rouges, maïs</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison ➤ * Plat contenant du porc



Haute Valeur
Environnementale



Appellation d'Origine
Protégée



Plat fait maison