

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole CHICOTETS - Mouroux

Semaine du 06 au 10 mars 2023

LUNDI	MARDI
<p><i>Tarte au fromage</i></p> <p><i>Rôti de dinde</i></p> <p><i>Haricots verts</i></p> <p><i>Crème dessert vanille</i> </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson poêlé au beurre</p>	<p><i>Saucisse fumée*</i></p> <p><i>Lentilles au jus</i></p> <p><i>Faisselle</i></p> <p><i>Madeleine</i> </p> <p><u>Substitution</u> S/P : Saucisse de volaille S/V : Poisson pané</p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Sardine beurre</i></p> <p><i>Sauté de bœuf à l'ancienne</i> </p> <p><i>Courgettes et pommes de terre</i></p> <p><i>Ananas</i></p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>	 <p><i>Chili végétarien (pc)</i> </p> <p><i>Fromage blanc nature</i></p> <p><i>Eclair au chocolat</i></p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p><i>Brandade de poissons (pc)</i> </p> <p><i>Camembert</i></p> <p><i>Liégeois chocolat</i></p>	<p><i>Sauté de bœuf à l'ancienne</i> : oignons, champignons, carottes,</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 variations sous réserves des approvisionnements



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 13 au 17 mars 2023

LUNDI	MARDI
<i>Quiche lorraine*</i> <i>Nuggets de poulet</i> <i>Jeunes carottes</i> <i>Orange</i> <u><i>Substitution</i></u> <i>S/P : Tarte au fromage</i> <i>S/V : Tarte au fromage / Nuggets de poisson</i>	<i>Steak haché sauce au fromage VF</i> <i>Frites</i> <i>Buchette</i> <i>Pomme AB</i> <u><i>Substitution</i></u> <i>S/V : Poisson gratiné au fromage</i>
MERCREDI	JEUDI
<i>Sauté de dinde aux olives</i> <i>Poêlée de légumes</i> <i>Yaourt sucré</i> <i>Banane</i> <u><i>Substitution</i></u> <i>S/V : Filet de poisson aux olives</i>	<i>Pâté de campagne *</i> <i>Feuilleté de poisson beurre blanc</i> <i>Gratin d'épinards</i>  <i>Gâteau de semoule</i> <u><i>Substitution</i></u> <i>S/P : Pâté de volaille</i> <i>S/V : Terrine de poisson</i>
VENDREDI	INFORMATIONS
 <p> <i>Concombre bulgare</i>  <i>Falafels à la sauce tomate</i> <i>Boulghour</i> <i>Compote de pommes et biscuit</i> </p>	<p><i>Concombre bulgare</i> : crème fraîche, fromage blanc, 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 variations sous réserves des approvisionnements



Haute Valeur
Environnementale



Appellation d'Origine
Protégée



Plat fait maison

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole CHICOTETS - Mouroux

Semaine du 20 au 24 mars 2023

LUNDI	MARDI
<p><i>Yassa de poulet (pc)</i> </p> <p><i>Edam</i></p> <p><i>Liégeois vanille</i> </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>	<p><i>Macédoine au thon</i></p> <p><i>Colin façon papillote</i> </p> <p><i>Macaroni</i></p> <p><i>Crème dessert chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Paupiette de dinde</i></p> <p><i>Haricots verts persillés</i></p> <p><i>Vache qui rit</i> </p> <p><i>Kiwi</i></p> <p><u>Substitution</u> S/V : Pané fromager</p>	<p>menu du printemps</p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<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>Yassa de poulet</i> : pilons de poulet, tomates, gingembre, citron confit / riz</p> <p><i>Parmentier de légumes</i> : purée de pommes de terre, carottes, haricots rouges, fèves, poivrons, oignons, tomates</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 variations sous réserves des approvisionnements



Haute Valeur
Environnementale



Appellation d'Origine
Protégée



Plat fait maison

MENUS Ecole CHICOTETS - Mouroux

Semaine du 27 au 31 mars 2023

LUNDI	MARDI
<p>Salade de maïs au thon</p> <p>Tajine d'agneau aux fruits secs (pc) ☺</p> <p>Orange ☺</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Tajine de poisson (pc)</p>	 <p><i>Tomates mozzarella</i> <i>Lasagnes à la provençale (pc)</i> <i>Mousse au chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade piémontaise</p> <p>Rôti de bœuf VF</p> <p>Petit-pois ☺</p> <p> </p> <p>Crème dessert popcorn ☺</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Salade de pomme de terre / Colin sauce citron</p>	<p>Salade fantaisie</p> <p>Boulettes de bœuf sauce bourgeoise VF</p> <p>Beignets de courgettes</p> <p> </p> <p>Flan nappé caramel</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Boulettes de sarrasin</p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Filet de poisson à la bordelaise ☺</p> <p>Duo de carottes ☺</p> <p>Samos</p> <p>Banane ☺</p>	<p><u>Salade fantaisie</u> : pdt, tomates, maïs, concombres, 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> <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 variations sous réserves des approvisionnements



Haute Valeur
Environnementale



Appellation d'Origine
Protégée



Plat fait maison

MENUS Ecole CHICOTETS - Mouroux

Semaine du 03 au 07 avril 2023

LUNDI	MARDI
<i>Radis beurre</i>  <i>Rissolette de veau</i> <i>Pommes vapeur persillées</i> <i>Ananas</i> <u><i>Substitution</i></u> S/V : Poisson pané	<i>Filet de poulet rôti</i> <i>Jardinière de légumes</i> <i>Carré de l'Est</i> <i>Mousse au chocolat</i> <u><i>Substitution</i></u> S/V : Nuggets de fromage
MERCREDI	JEUDI
<i>Salade de radis aux abricots secs</i> <i>Croque-monsieur*</i> <i>et salade composée (pc)</i> <i>Salade de fruits frais</i> <u><i>Substitution</i></u> S/P : Croque-monsieur au jambon de dinde S/V : Poisson meunière	 <i>Concombre vinaigrette</i> <i>Omelette Gratin dauphinois</i> <i>Yaourt sucré</i> 
VENDREDI	INFORMATIONS
<i>Friand au fromage</i> <i>Marmite de poissons</i>  <i>Fusilli</i> <i>Liégeois vanille</i> 	<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 variations sous réserves des approvisionnements



Haute Valeur
Environnementale



Appellation d'Origine
Protégée



Plat fait maison

MENUS Ecole CHICOTETS - Mouroux

Semaine du 10 au 14 avril 2023

LUNDI	MARDI
	<p><i>Tarte aux fromages</i></p> <p><i>Cordon bleu</i></p> <p><i>Haricots verts</i></p> <p><i>Pomme</i></p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson pané</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p><i>Curry de lentilles (pc)</i> ☺</p> <p><i>Yaourt au sucre de canne</i></p> <p><i>Poire</i></p>	
VENDREDI	INFORMATIONS
<p><i>Carottes râpées</i></p> <p><i>Pavé de merlu sauce nordique</i> ☺</p> <p><i>Gratin d'épinards</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i></p>	<p><i>Curry de lentilles</i> : lentilles, carottes, petit pois, pommes de terre, oignons, persil.</p> <p><i>Sauce nordique</i> : crème fraîche, aneth</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 variations sous réserves des approvisionnements



Haute Valeur
Environnementale



Appellation d'Origine
Protégée



Plat fait maison

MENUS Ecole CHICOTETS - Mouroux

Semaine du 17 au 21 avril 2022

LUNDI	MARDI
<i>Saucisse de Francfort*</i> <i>Ebly aux champignons</i> <i>Kiri</i> <i>Mousse à la framboise</i>  <u>Substitution</u> <i>S/P : Saucisse de volaille</i> <i>S/V : Poisson poêlé au beurre</i>	<i>Salade verte</i>  <i>Couscous boulettes merguez (pc)</i> <i>Compote de pommes</i>  <u>Substitution</u> <i>S/V : Couscous poisson (pc)</i>
MERCREDI	JEUDI
<i>Mortadelle*</i> <i>Sauté de bœuf sauce charcutière</i>  <i>Riz à la tomate</i> <i>Clafoutis aux poires et amandes</i> <u>Substitution</u> <i>S/P : Mortadelle de volaille</i> <i>S/V : Potage andalou / Omelette</i>	 <p style="text-align: center;"> <i>Salade niçoise</i> <i>Lasagnes végétariennes (pc)</i> <i>Pâtisserie</i> </p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<i>Salade du Puy</i> <i>Filet de lieu « frais » sauce citron vert</i>  <i>Pommes röstis</i> <i>Fromage frais aux fruits</i>	<p><u><i>Salade du Puy</i></u> : lentilles, carottes, maïs, échalote</p> <p><u><i>Salade niçoise</i></u> : Pdt, haricots verts, tomates, poivrons, olives</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 variations sous réserves des approvisionnements



Haute Valeur
Environnementale



Appellation d'Origine
Protégée



Plat fait maison

MENUS Centre de loisirs CHICOTETS - Mouroux

Semaine du 24 au 28 avril 2023

LUNDI	MARDI
<p>Tarte provençale</p> <p>Sauté de poulet</p> <p>Macaroni</p> <p><i>Liégeois café</i></p> <p><u>Substitution</u> S/V : Batônnets de mozzarella</p>	<p>Pastèque </p> <p>Filet de colin beurre blanc </p> <p>Pommes rissolées</p> <p><i>Pâtisserie</i></p>
MERCREDI	JEUDI
 <p><i>Salade d'avocats.</i></p> <p><i>Tortilla au fromage</i> </p> <p><i>Salade verte et tomate</i> </p> <p><i>Tarte au flan</i> </p>	<p><i>Saucisson sec*</i></p> <p><i>Boulettes de bœuf à la tomate</i> </p> <p><i>Haricots beurre</i> </p> <p><i>Pêches au sirop</i></p> <p><u>Substitution</u> S/P : Pâté en croute de volaille S/V : Œuf dur mayonnaise / Boulette de sarrasin à la tomate</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Blanquette de veau / riz (pc)</i> </p> <p><i>Yaourt aux fruits mixés</i></p> <p><i>Banane</i></p> <p><u>Substitution</u> S/V : Blanquette de poisson (pc)</p>	<p><i>Tortilla au fromage</i> : pdt, oignons, fromage</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 variations sous réserves des approvisionnements



Haute Valeur
Environnementale



Appellation d'Origine
Protégée



Plat fait maison