armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole BLED

SEMAINE 02 - DU 8 AU 12 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Cordon bleu Haricots verts Kiri AB Mousse au chocolat **S/V** : Poisson pané	Tarte au fromage Omelette AB Courgettes et pommes de terre Fruit de saison			Œuf dur mayonnaise AB Blanquette pêcheur aux fruits de mer Beignets de chou-fleur Petit suisse aux fruits AB **S/P** : Terrine de légumes **S/V** : Terrine de légumes

Plat Fait Maison
Label Rouge
Viande Bovine Française
Produits Locaux
Plat Végétarien
Produit Issue de l'Agriculture Biologique
MSC Pêche Durable
Haute Valeur Environnementale
Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

Maj 31/10/2023

MENUS Ecole BLED

SEMAINE 03 - DU 15 AU 19 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Riz antibois Rissolette de veau Carottes au jus Yaourt aux fruits mixés **S/V** : Pané fromagé	Chou blanc aux raisins secs Sauté de poulet vallée d'Auge Pommes de terre en quartiers Eclair au chocolat **S/P** : Rôti de dinde **S/V** : Poisson en sauce		Betteraves mimosa Chili végétarien (PC) Fruit de saison	Crêpe au fromage Nuggets de poisson Haricots verts persillés Fruit de saison

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Chili végétarien: Egréné de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz
Riz antibois : Riz, concombre, maïs, thon, poivrons, olives, vinaigrette

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole BLED

SEMAINE 04 - DU 22 AU 26 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Rôti de dindonneau sauce forestière Coquillettes Fromage blanc sucré Fruit de saison **S/P** : Rôti de dindonneau **S/V** : Pané de blé tomates mozzarella	Terrine de légumes sauce cocktail Dés de colin aux graines de céréale Lentilles vertes Tarte aux pommes		Pâte en croûte* Choucroute (PC)* Fruit de saison **S/P** : Pâté croûte de volaille / choucroute sans porc **S/V** : Salade de pâtes / Choucroute au poisson / Colombo de poisson	Lasagnes végetarienne (PC) Buchette Compote de pommes fraises

Plat Fait Maison
Label Rouge
Viande Bovine Française
Produits Locaux
Plat Végétarien
Produit Issue de l'Agriculture Biologique
MSC Pêche Durable
Haute Valeur Environnementale
Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS :

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole BLED

SEMAINE 05 - DU 29 au 2 FEVRIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec* Cuisse de poulet rôti Lentilles au jus Petit suisse sucré **S/P** : Terrine de poisson / Rôti dinde aux lentilles **S/V** :Terrine de poisson / Poisson meunière	Concombre à la crème Burger de veau Courgettes sautées pommes terre Yaourt aromatisé **S/V** : Battonets de mozzarella		Salade coleslaw Couscous Boulettes végétal (PC) Ile Flottante	Crêpe jambon fromage* Boulettes de bœuf aux oignons Haricots verts Crêpe au chocolat **S/P** : Crêpe au fromage **S/V** : Crêpe au fromage / Poisson meunière

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Couscous végétal: boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole BLED

SEMAINE 06 - DU 05 AU 09 FEVRIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Filet de poulet sauce chasseur Semoule Pont-l'évêque Liégeois vanille **S/V** : Omelette	Tomates et maïs Rôti de veau au thym Ebly aux champignons Fruit de saison **S/P** : Cassoulet au poulet **S/V** : Poisson pané		Hachis parmentier (PC) Emmental Flan nappé caramel **S/V** : Parmentier de poisson / Poisson en sauce	 Nems au poulet Grignotines de porc sauce asiatique* Riz cantonais Tarte au chocolat et à la noix de coco **S/P** : Sauté de poulet sauce asiatique **S/V** : Nems aux légumes / Poisson sauce asiatique

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Sauce chasseur: Oignons et champignons

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole BLED

SEMAINE 09 - DU 26 FEVRIER AU 1 MARS 2024 - (ECOLE IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pates Paupiette de veau à la tomate Haricots beurre Yaourt aux fruits mixés **S/V** : Poisson gratiné au fromage	Raviolini ricotta épinards (PC) Yaourt sucré Muffin au chocolat		Radis beurre Parmentier de poisson (PC) Flan nappé caramel	Boulettes de bœuf mironton Ebly aux légumes Buchette Fruit de saison **S/V** : Croustillant au fromage

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole BLED

SEMAINE 10 - DU 04 AU 08 MARS 2024 - (ECOLES IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade parisienne Paupiette de dinde au jus Gratin de potiron Fruit de saison **S/P** : Terrine de poisson **S/V** : Terrine de poisson / Salade pommes de terre / Pané de blé fromage épinards	Salade coleslaw Cheeseburger Frites Donuts **S/V** : Fish burger		Tomates vinaigrette Filet de colin façon papillote Riz Crème dessert pistaches	Concombre au yaourt Coustillants au fromage Lentilles Banane

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade parisienne: pdt, tomates, maïs, jambon de dinde

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc