armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole CHICOTETS MOUROUX

SEMAINE 02 - DU 8 AU 12 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage 7 légumes Cordon bleu Haricots verts Kiri AB Mousse au chocolat **S/V** : Poisson pané	Tarte au fromage Omelette AB Courgettes et pommes de terre Yaourt aromatisé AB Fruit de saison	Boulettes de bœuf à l'orientale VF Pommes rissolées Fromage blanc nature AB Compote de pommes AB **S/V** : Boulettes de sarrasin	 	Œuf dur mayonnaise AB Filet de colin meunière MSC Beignets de chou-fleur Gélifié vanille **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 CHICOTETS MOUROUX

SEMAINE 03 - DU 15 AU 19 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Riz antibois Bœuf aux carottes (PC) Compote de pommes **S/V** : Pané fromagé	Sauté de poulet vallée d'Auge Penne Emmental Eclair au chocolat **S/P** : Rôti de dinde **S/V** : Poisson en sauce	Paupiette de dinde sauce fromagére Ebly aux petits légumes Livarot Far breton aux pommes **S/P** : Pâté de volaille **S/V** : Omelette au fromage	Betteraves mimosa Chili végétarien (PC) Fruit de saison	Crêpe au fromage Nuggets de poisson Haricots verts persillés Fromage frais aromatisé

- 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 CHICOTETS MOUROUX

SEMAINE 04 - DU 22 AU 26 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisses de Strasbourg* Frites Vache qui rit Fruit de saison **S/P** : Rôti de dindonneau **S/V** : Pané de blé tomates mozzarella	Carottes râpées Dés de colin aux graines de céréale Epinards à la crème Tarte aux pommes	Tranche de surimi mayonnaise Chipolatas* Petits pois carottes Fruit de saison **S/P** : Saucisse de volaille **S/V** : Tranche de surimi / Poisson meunière	Choucroute (PC)* Fromage frais aux fruits 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 CHICOTETS MOUROUX

SEMAINE 05 - DU 29 au 2 FEVRIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Petit salé aux lentilles* (pc) Petit suisse sucré Ananas au sirop **S/P** : Terrine de poisson / Rôti dinde aux lentilles **S/V** :Terrine de poisson / Poisson meunière	Concombre à la crème Mitonné de bœuf aux oignons Courgettes sautées pommes terre Compote de pommes **S/V** : Battonets de mozzarella	Sardine beurre Pizza tomate chèvre et salade (PC) Gâteau basque **S/P** : Pâté de volaille **S/V** : Sardine beurre / Poisson en sauce	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
Trio de légumes: carottes, brocolis, chou-fleur

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 CHICOTETS MOUROUX

SEMAINE 06 - DU 05 AU 09 FEVRIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Filet de poulet sauce chasseur Semoule Yaourt aromatisé Fruit de saison **S/V** : Omelette	Tomates et maïs Cassoulet* (PC) Cocktail de fruits au sirop **S/P** : Cassoulet au poulet **S/V** : Poisson pané	Pizza au fromage Oeufs durs Gratin d'épinards Gâteau au chocolat	Chou rouge aux pommes granny Hachis parmentier (PC) Fruit de saison **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

Maj 31/10/2023

MENUS Ecole CHICOTETS MOUROUX

SEMAINE 07 - DU 12 AU 16 FEVRIER 2024 - (VACANCES IDF - ECOLE OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sauté de porc à la moutarde* Beignets de brocolis Edam Fruit de saison **S/P** : Sauté de poulet à la moutarde **S/V** : Pané de blé tomates mozzarella	 Le menu vous sera communiqué ultérieurement	Carottes râpées Chipolatas* Semoule Tarte au flan **S/P** : Saucisse de volaille **S/V** : Poisson en sauce	Salade d'avocats Tortilla au fromage Salade verte et tomates Gâteau au choclat	Calamars à la romaine Epinards à la crème Fromage frais aromatisé Cookies vanille pépites chocolat **S/P** : Friand au fromage **S/V** : Friand 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

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole CHICOTETS MOUROUX

SEMAINE 08 - DU 19 AU 23 FEVRIER 2024 -(VACANCES IDF - ECOLE OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage Escalope de poulet pané Poélée de légumes Fruit de saison **S/V** : Poisson pané	Œuf dur mayonnaise Boulettes végétarienne Haricots verts persillés Madeleine	Rôti de dinde à la cocotte Pommes noisettes Fromage frais sucré Fruit de saison	Emincé de poulet façon Kebab Boulghour Petit suisse aux fruits Brownies **S/V** : Falafel en sauce	Poisson meunière Ratatouille et pommes de terre Yaourt aromatisé 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:

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 CHICOTETS MOUROUX

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	Flammekueche gratinée* Emmincé de poulet au gingembre Chou-fleur et brocolis Quatre-quarts aux pralines roses **S/P** : Tarte au fromage **S/V** : Tarte au fromage / Marmite de poisson	Radis beurre Parmentier de poisson (PC) Flan nappé caramel	Boulettes de bœuf mironton Ebly aux légumes Kiri 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 CHICOTETS MOUROUX

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade coleslaw			Concombre au yaourt
Paupiette de dinde au jus	Cheeseburger	Boulettes d'agneau aux herbes	Filet de colin façon papillote	Coustillants au fromage
Gratin de potiron	Frites	Semoule	Riz	Lentilles
Camembert	Donuts	Cheddar	Petit suisse aux fruits	Banane
Fruit de saison		Fruit de saison	Fruit de saison	
S/P : Terrine de poisson **S/V** : Terrine de poisson / Salade pommes de terre / Pané de blé fromage épinards	**S/V** : Fish burger	**S/V** : Falafel en sauce		

- 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