armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ECOLE MATERNELLE DU MOULIN

SEMAINE 11 - DU 11 AU 15 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Aiguillettes de poulet sauce tomate Haricots verts Coulommiers Crème dessert vanille AB **S/V** : Poisson poêlée au beurre	Carottes rapées Boulettes de volaille façon Kefta Coquillettes Fruit de saison **S/P** : Saucisse de volaille **S/V** : Poisson pané		Tomates vinaigrette AB Chili végétarien (PC) Eclair au chocolat	Brandade de poissons (PC) Camembert 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:

Sauté de boeuf à l'ancienne:: oignons, champignons, carottes
Boulettes de volaille façon Kefta: poulet, tpmates, oignons, persil, menthe

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 MATERNELLE DU MOULIN

SEMAINE 12 - DU 18 AU 22 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Paté de campagne* Poisson pané Gratin d'épinards Fruit de saison **S/P** : Pâté de volaille **S/V** : Terrine de poisson	Steak haché sauce fromage Frites Buchette Marbré au chocolat **S/V** : Poisson gratiné au fromage		 Le menu vous sera communiqué ultérieurement	Tomates vinaigrette Falafels sauce Orientale Semoule Yaourt à boire framboise

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 MATERNELLE DU MOULIN

SEMAINE 13 - DU 26 AU 29 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette au miel Yassa de poulet (PC) Fruit de saison **S/V** : Poisson en sauce	Macédoine au thon Filet de merlu sauce crevettes Macaroni Crème dessert chocolat		Quiche* Nuggets de poulet Haricots beurre Fruit de saison **S/P** : Salade paysanne **S/V** : Salade paysanne / Nuggets de poisson	Aiguillettes de blé emmental Gratin de courgettes Fromage blanc sucré Cookies vanille aux pépites de chocolat

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:

Yassa de poulet: pilons de poulet, tomates, gingembre,citron confit/riz

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 MATERNELLE DU MOULIN

SEMAINE 14 - DU 01 AU 5 AVRIL 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Lasagnes à la provençale (PC) Saint Moret Fruit de saison		**MENU SPECIAL PAQUES** 	Concombre à la crème Filet de poisson à la bordelaise Haricots beurre 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:

Lasagnes à la provençale: pâtes fraîches, tomates, cougettes, poivrons, crème, emmental

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 MATERNELLE DU MOULIN

SEMAINE 17 - DU 22 AU 26 AVRIL 2024 - (ECOLE IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté forestier* Steak haché AB sauce cheddar Pommes vapeur Fruit de saison **S/P** : Pâté de volaille **S/V** : Salade brésilienne / Poisson en sauce	Couscous boulettes merguez (PC) Buchette Compote de pommes **S/V** : Couscous au poisson		Salade niçoise Raviolini et ricotta (pc) Pâtisserie	Colin meuniére et citron Pommes röstis Camembert AB 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:

Salade niçoise: pdt, haricots verts,tomates, poivrons, olives
Salade brésilienne : cœurs de palmiers, pommes de terres, tomates, maïs

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 MATERNELLE DU MOULIN

SEMAINE 18 - DU 29 AU 03 MAI 2024 - (ECOLE IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Grignotine de porc au miel* Macaroni Yaourt aromatisé Fruit de saison **S/P** : Sauté de poulet **S/V** : Poisson poêlé au beurre	Pastèque Nuggets de poisson Pommes rissolées Pâtisserie		Salade d'avocats Tortilla au fromage Salade verte et tomates Gâteau au chocolat	Conocombre vinaigrette ciboulette Blanquette de veau/ riz (PC) Yaourt aux fruits mixés **S/V** : Blanquette de poisson

- 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:

Tortilla au fromage: pdt,oignons fromage

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