armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

Maj 07/03/2024

MENUS Ecole PICOT MOUROUX

SEMAINE 11 - DU 11 AU 15 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Aiguillettes de poulet sauce tomate Ratatouille et pommes de terre Coulommiers Crème dessert vanille AB **S/V** : Poisson poêlée au beurre	Carottes rapées Boulettes de volaille façon Kefta Coquillettes Palet Breton pur beurre AB **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:

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 PICOT MOUROUX

SEMAINE 12 - DU 18 AU 22 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Paté de campagne* Poisson pané Gratin d'épinards Gateau de semoule **S/P** : Pâté de volaille **S/V** : Terrine de poisson	Steack haché sauce fromage Frites Yaourt aromatisé 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 PICOT MOUROUX

SEMAINE 13 - DU 26 AU 29 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				Salade verte
Yassa de poulet (PC)	Colin façon papillote		Rôti de porc*	Aiguillettes de blé emmental
Riz	Macaroni		Jeunes carottes	Gratin de courgettes
Tomme des Pyrénées	Coulommiers		Tomme blanche	Fromage blanc sucré
Liégeois vanille	Fruit de saison		Crème dessert caramel	
S/V : Poisson en sauce			**S/P** : Rôti de dinde **S/V** : Nuggets 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:

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 PICOT MOUROUX

SEMAINE 14 - DU 01 AU 5 AVRIL 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Lasagnes à la provençale (PC) AB Saint Moret Fruit de saison		**MENU SPECIAL PAQUES** 	Concombre à la crème Filet de hoki poêlé au beurre Haricots beurre Banane AB

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 PICOT MOUROUX

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Steak haché sauce cheddar Ebly aux champignons Cantal Fruit de saison **S/V** : Poisson en sauce	Salade verte Couscous boulettes merguez (PC) Compote de pommes **S/V** : Couscous au poisson		Raviolini et ricotta (pc) Yaourt aromatisé Pâtisserie	Filet de lieu frais sauce citron vert Epinards à la crème Camembert Gâteau marbré au 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:

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 PICOT MOUROUX

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte provençale Sauté de poulet Macaroni 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	Blanquette de veau/ riz (PC) Yaourt aux fruits mixés Fruit de saison **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