


MENUS Ecole POMMEUSE Maternelle Semaine du 02 au 06 mai 2022

LUNDI	MARDI
<u>VACANCES SCOLAIRES</u>	<u>VACANCES SCOLAIRES</u>
MERCREDI	JEUDI
<u>VACANCES SCOLAIRES</u>	<u>VACANCES SCOLAIRES</u>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<u>VACANCES SCOLAIRES</u>	<ul style="list-style-type: none">> L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison>  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités> * Plat contenant du porc



MSC Pêche
Durable



Plat fait maison



Haute Valeur
Environnementale



Produit Issu de l'agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole POMMEUSE Maternelle Semaine du 09 au 13 mai 2022

LUNDI	MARDI
<p><i>Saucisson sec*</i></p> <p><i>Cordon bleu</i></p> <p><i>Haricots beurre</i></p> <p><i>Fromage blanc sucré</i> </p> <p><i>Pêche</i></p>	<p><i>Melon vert</i></p> <p><i>Steak haché de bœuf et ketchup</i></p> <p><i>Frites</i> </p> <p><i>Edam</i></p> <p><i>Pâtisserie</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Melon jaune</i> </p> <p><i>Chipolatas grillées</i> </p> <p><i>Chou-fleur et brocolis</i> </p> <p><i>Gouda</i></p> <p><i>Fraises</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Tomates et maïs</i></p> <p><i>Colin poêlé au beurre</i> </p> <p><i>Epinards à la crème</i> </p> <p><i>Buchette</i></p> <p><i>Liégeois vanille</i></p>	<p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤  <i>Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</i></p> <p>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></p>



MSC Pêche
Durable



Plat fait maison



Haute Valeur
Environnementale



Produit Issu de l'agriculture
Biologique














Appellation d'Origine
Protégée

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole POMMEUSE Maternelle Semaine du 16 au 20 mai 2022

LUNDI	MARDI
 <p>Melon </p> <p>Croustillants au fromage</p> <p>Coquillettes</p> <p>Brownies</p>	<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Tajine de poissons pdt et olives (pc)  </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Banane</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Riz niçois au thon </p> <p>Hachis Parmentier (pc)  </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Madeleine pur beurre </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Sauté de poulet vallée d'auge</p> <p>Semoule</p> <p>Petit-suisse sucré</p> <p>Poire</p>	<p><u>Riz niçois au thon</u> : riz, tomates, poivrons, olives, oignons rouges, thon.</p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤  <i>Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</i></p> <p>➤ * <i>Plat contenant du porc</i></p>



MSC Pêche
Durable



Plat fait maison



Haute Valeur
Environnementale



Produit Issu de l'agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole POMMEUSE Maternelle Semaine 23 au 27 mai 2022

LUNDI	MARDI
 <p><i>Carottes râpées vinaigrette à l'orange</i></p> <p><i>Boulettes de riz Chou-fleur et brocolis</i></p> <p><i>Fromage frais aux fruits</i></p> <p><i>Galette pur beurre</i></p>	<p><i>Melon</i></p> <p><i>Fricadelle de bœuf à la tomate</i></p> <p><i>Macaroni</i></p> <p><i>Yaourt sucré</i></p> <p><i>Pomme</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p>Bon Jeudi</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>FERME</i></p>	<p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤ <i>Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</i></p> <p>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></p>



MSC Pêche
Durable



Plat fait maison



Haute Valeur
Environnementale



Produit Issu de l'agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée

MENUS Ecole POMMEUSE Maternelle Semaine du 30 mai au 03 juin 2022

LUNDI	MARDI
<p>Pastèque</p> <p>Filet de poulet à l'orientale</p> <p>Coquillettes</p> <p>Edam</p> <p>Crème dessert chocolat </p>	<p>Pâté de campagne*</p> <p>Filet de colin sauce provençale </p> <p>Gratin de légumes </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Banane </p>
MERCDREDI	JEUDI
	<p>Melon vert</p> <p>Couscous « boulettes / merguez » (pc) </p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Nectarine</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p><u>Concombres au yaourt</u> </p> <p><u>Omelette au fromage</u> <u>Pommes noisette</u></p> <p><u>Compote</u> <u>Pommes-fraises</u></p>	<p><u>Salade fraîcheur</u> : concombres, radis, tomates, maïs</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



MSC Pêche
Durable



Plat fait maison



Haute Valeur
Environnementale



Produit Issu de l'agriculture
Biologique






Appellation d'Origine
Protégée

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole POMMEUSE Maternelle Semaine du 06 au 10 juin 2021

LUNDI	MARDI
	<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Farfalle</p> <p>Boursin nature</p> <p>Crème dessert vanille</p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p>Carottes râpées </p> <p>Boulettes de sarrasin lentilles garnies (pc) </p> <p>Yaourt sucré Muffin au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade surimi </p> <p>Pavé de poisson napolitain </p> <p>Gratin de courgettes </p> <p>Saint nectaire</p> <p>Cerises</p>	<p>> L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>>  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>> * Plat contenant du porc</p>



MSC Pêche
Durable



Plat fait maison



Haute Valeur
Environnementale



Produit Issu de l'agriculture
Biologique













Appellation d'Origine
Protégée

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole POMMEUSE Maternelle Semaine du 13 au 17 juin 2022

LUNDI	MARDI
<p><u>Betteraves vinaigrette (stock)</u></p> <p>Escalope de poulet pané</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Orange</p>	<p>Tomates vinaigrette </p> <p><u>Raviolis au bœuf gratinés au fromage (pc) (stock)</u></p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Tarte aux fruits</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p> Pastèque </p> <p>Mixed grill* </p> <p>Taboulé </p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Cookies</p> 
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p><u>Œuf dur mayonnaise</u></p> <p><u>Pizza au fromage</u></p> <p><u>Salade composée</u></p> <p>Kiri </p> <p><u>Compote de pommes (stock)</u></p>	<p><u>Mixed grill*</u>: chipolatas et merguez</p> <p><u>Salade composée</u> : salade verte, tomates, maïs, oignons rouges</p> <ul style="list-style-type: none">> L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison>  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités> * Plat contenant du porc



MSC Pêche Durable



Plat fait maison



Haute Valeur Environnementale













Produit Issu de l'agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée

MENUS Ecole POMMEUSE Maternelle Semaine du 20 au 24 juin 2022

LUNDI	MARDI
<p>Melon jaune</p> <p>Aiguillettes de poulet au gingembre</p> <p>Fusilli au beurre</p> <p>Yaourt à la vanille </p> <p>Pêche</p>	<p>Concombres à la crème </p> <p>Fish and chips (pc) </p> <p>Maroilles </p> <p>Abricots</p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p>Melon charentais </p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Cantafrais</p> <p>Eclair au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Paupiette de dinde sauce normande</p> <p>Ratatouille et pommes de terre </p> <p>Petit-suisse aux fruits </p> <p>Compote pommes-poires</p>	<p><u>Fish and chips</u> : beignets de poissons, frites, sauce tartare</p> <p>> L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>>  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>> * Plat contenant du porc</p>



MSC Pêche Durable



Plat fait maison



Haute Valeur Environnementale



Produit Issu de l'agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée

MENUS Ecole POMMEUSE Maternelle Semaine du 27 juin au 01 juillet 2022





LUNDI	MARDI
<p><i>Salade de radis et abricots secs</i></p> <p><i>Rôti de dinde</i></p> <p><i>Coquillettes</i></p> <p><i>Tomme blanche</i></p> <p><i>Crème dessert pistache</i></p>	<p><i>Pastèque</i></p> <p><i>Nuggets de poisson</i></p> <p><i>Printanière de légumes</i></p> <p><i>Yaourt sucré </i></p> <p><i>Fraises</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Tomates et maïs </i></p> <p><i>Paëlla (pc) </i></p> <p><i>Fromage ovale</i></p> <p><i>Ananas au sirop</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Melon Charentais </i></p> <p><i>Jambon de dinde</i></p> <p><i>Chips</i></p> <p><i>Emmental </i></p> <p><i>Beignet au chocolat</i></p>	<p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤  <i>Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</i></p> <p>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></p>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole POMMEUSE Maternelle Semaine du 04 au 07 juillet 2022

LUNDI	MARDI
<p><i>Pastèque</i></p> <p><i>Cordon bleu</i></p> <p><i>Pommes noisette</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i></p> <p><i>Cerises</i></p>	<p><i>Carottes râpées</i> </p> <p><i>Lasagnes Bolognaise (pc)</i></p> <p><i>Compote de pommes</i> </p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Melon</i> </p> <p><i>Poulet rôti et ketchup</i></p> <p><i>Frites</i></p> <p><i>Gouda</i></p> <p><i>Mousse au chocolat</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
	<p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤  <i>Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</i></p> <p>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></p>



MSC Pêche
Durable



Plat fait maison



Haute Valeur
Environnementale



Produit Issu de l'agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée