

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole POMMEUSE Primaire Semaine du 02 au 06 janvier 2023

LUNDI - CENTRES DE LOISIRS	MARDI - ECOLES
	 <p style="text-align: center;"> <i>Tomate farcie veggi's Riz</i> Kiri  <i>Mousse au chocolat</i> </p>
MERCREDI	JEUDI
	
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p>Blanquette du pêcheur aux fruits de mer </p> <p>Petit pois</p> <p>Petit suisse aux fruits </p> <p>Pomme </p>	<p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



Haute Valeur
Environnementale



Appellation d'Origine
Protégée



Plat fait maison

MENUS Ecole POMMEUSE Primaire Semaine du 09 au 13 janvier 2023

LUNDI	MARDI
<i>Accras de poisson</i> <i>Rissolette de veau</i> <i>Carottes au jus</i> <i>Compote de pommes</i> 	<i>Sauté de dinde vallée d'Auge</i> <i>Penne</i> <i>Emmental</i>  <i>Eclair au chocolat</i>
MERCREDI	JEUDI
	 <div style="text-align: center; border: 1px solid green; border-radius: 50%; width: 150px; height: 150px; margin: 0 auto;"> <p><i>Chili végétarien (pc)</i> </p> <p><i>Tartare nature</i></p> <p><i>Chocolat Liégeois</i> </p> </div>
VENDREDI	INFORMATIONS
<i>Crêpe au fromage</i> <i>Nuggets de poissons</i> <i>Trio de légumes</i>  <i>Fromage frais aromatisé</i>	<p><i>Chili végétarien</i> : égrainé de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i> ➤ <i>* Plat contenant du porc</i>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



Haute Valeur
Environnementale



Appellation d'Origine
Protégée



Plat fait maison

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole POMMEUSE Primaire Semaine du 16 au 20 janvier 2023

LUNDI	MARDI
<i>Rôti de dindonneau sauce forestière</i> <i>Coquillettes</i> <i>Fromage blanc nature</i>  <i>Orange</i> 	<i>Dés de colin aux graines de céréales</i>  <i>Epinards à la crème</i> <i>Brie</i>  <i>Gâteau basque</i>
MERCREDI	JEUDI
	<i>Colombo de veau (pc)</i>  <i>Fromage frais aux fruits</i> <i>Banane</i> 
VENDREDI	INFORMATIONS
 <p><i>Tarte aux trois fromages</i> <i>Parmentier aux légumes</i> <i>Compote de pommes fraises</i> </p>	<p><i>Colombo de veau</i> : courgettes, pdt, tomates, sauce au curry.</p> <p><i>Parmentier de légumes</i> : purée de pommes de terre, Egrené végétal, carottes, haricots rouges, fèves, poivrons, oignons, tomates</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison ➤ * Plat contenant du porc

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



Haute Valeur
Environnementale



Appellation d'Origine
Protégée



MENUS Ecole POMMEUSE Primaire Semaine du 23 au 27 janvier 2023

LUNDI	MARDI
 <p>Nouvel An Chinois</p> <p>Nems au poulet</p> <p>Grignotines de porc sauce asiatique*</p> <p>Riz cantonais</p> <p>Pâtisserie</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Sauté de poulet sauce asiatique</p>	<p>Concombres à la crème</p> <p>Mitonné de bœuf aux oignons VF</p> <p>Chou-fleur et brocolis</p> <p>Clémentine</p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p>Couscous « Boulettes » végétal (pc) ⌂</p> <p>Samos</p> <p>Mousse au chocolat</p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Œuf dur AB mayonnaise</p> <p>Filet de colin poêlé au beurre</p> <p>Haricots verts</p> <p>Kiwi AB</p>	<p><u>Couscous végétal</u> : boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous.</p> <p><u>Sauce asiatique</u> : Vinaigre de vin blanc, miel, sauce soja, graine de sésame, gingembre, ail, oignons, poivre</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison ➤ * Plat contenant du porc

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



Haute Valeur
Environnementale



Appellation d'Origine
Protégée



Plat fait maison

MENUS Ecole POMMEUSE Primaire Semaine du 30 janvier au 03 février 2023

LUNDI	MARDI
<p><i>Filet de poulet sauce chasseur</i></p> <p><i>Semoule</i></p> <p><i>Pont-l'Évêque</i> </p> <p><i>Liégeois vanille</i></p>	<p><i>Potage aux 7 légumes</i></p> <p><i>Roti de veau au thym</i></p> <p><i>Cocos mijotés</i></p> <p><i>Poire</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Crêpe jambon fromage *</i></p> <p><i>Boulettes de bœuf aux oignons VF</i></p> <p><i>Haricots verts AB</i></p> <p><i>Crêpe au chocolat</i></p> <p><i>Substitution</i> <i>S/P : Crêpe au fromage</i></p> <p><i>C'est la Chandeleur</i></p> 
VENDREDI	INFORMATIONS
 <p><i>Pizza au fromage</i></p> <p><i>Eufs durs AB et épinards</i></p> <p><i>Sauce mornay (pc)</i></p> <p><i>Petit suisse aux fruits</i></p>	<p><u>Sauce chasseur</u> : Oignons et champignons</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison ➤ * Plat contenant du porc

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



Haute Valeur
Environnementale



Appellation d'Origine
Protégée



Plat fait maison

MENUS Ecole POMMEUSE Primaire Semaine du 06 au 10 février 2023

LUNDI	MARDI
<i>Potage (carottes et pommes de terre)</i> <i>Poulet rôti</i> <i>Beignets de brocolis</i> <i>Yaourt aromatisé</i> 	<i>Tomate mimosa</i> <i>Cassolette de poissons</i> <i>Frites</i> <i>Poire</i> 
MERCREDI	JEUDI
	 <p style="text-align: center;"> <i>Samoussa aux légumes</i> <i>Omelette</i> <i>Chou-fleur au fromage</i>  <i>Compote de pommes</i>  </p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<i>Pavé de merlu au citron vert</i>  <i>Petit-pois</i>  <i>Buchette</i> <i>Cookies à la vanille et aux pépites de chocolat</i>	<p><i>Cassolette de poissons</i> : poissons, carottes, poireaux, crème fraîche.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i> ➤ <i>* Plat contenant du porc</i>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



Haute Valeur
Environnementale



Appellation d'Origine
Protégée



Plat fait maison

MENUS Ecole POMMEUSE Primaire Semaine du 13 au 17 février 2022

LUNDI	MARDI
<i>Bœuf mironton VF</i> <i>Gratin de courgettes et tomates</i> <i>Carré de l'Est</i> <i>Compote de pommes</i>	 <p> <i>Boulettes de sarrasin</i> <i>Haricots verts persillés</i> <i>Yaourt sucré</i> <i>Orange</i> </p>
MERCREDI	JEUDI
	<i>Potage potiron</i> <i>Emincé de poulet façon kebab</i> <i>Pommes vapeur</i> <i>Brownies</i>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<i>Lieu frais saveurs provençales (Pêche Française)</i> <i>Ratatouille et pommes de terre</i> <i>Cheddar</i> <i>Madeleine</i>	<p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



Haute Valeur
Environnementale



Appellation d'Origine
Protégée



Plat fait maison