armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole POMMEUSE

SEMAINE 02 - DU 8 AU 12 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage 7 légumes	Tarte au fromage			Saucisson à l'ail*
Cordon bleu	Omelette			Filet de colin meunière
Haricots verts	Courgettes et pommes de terre			Petits pois
Mousse au chocolat	Fruit de saison			Petit suisse aux fruits

- 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
- 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 30/10/2023

MENUS Ecole POMMEUSE

SEMAINE 03 - DU 15 AU 19 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Bœuf aux carottes (PC)	Potage tomate		Chili végétarien (PC)	Nuggets de poisson
Yaourt aux fruits mixés	Sauté de poulet vallée d'Auge Penne		Tartare nature	Haricots verts persillés Fromage ovale
Compote de pommes	Eclair au chocolat		Fruit de saison *Aide UE à destination des écoles*	Quatre-quarts

- 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

S/P : Sans Porc

- 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 POMMEUSE

SEMAINE 04 - DU 22 AU 26 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage poireaux, pommes de terre	Carottes râpées		Pâte en croûte* Salade de pates	
Rôti de dindonneau sauce forestière	Dés de colin aux graines de céréale		Colombo de veau (PC)	Lasagnes végétarienne (PC)
Coquillettes	Lentilles vertes			
Fruit de saison *Aide UE à destination des écoles*	Tarte aux pommes		Fromage frais aux fruits	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 :

Colombo de veau: Courgettes, pdt, tomates, sauce curry.

S/P: Sans Porc
- 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 POMMEUSE

SEMAINE 05 - DU 29 au 2 FEVRIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage potiron				Crêpe jambon fromage*
Cuisse de poulet rôti	Mitonné de bœuf aux oignons		Couscous Boulettes végétal (PC)	Boulettes de bœuf aux oignons
Purée de carottes	Courgettes sautées pommes terre			Haricots verts
	Fromage ovale		Samos	Crêpe au chocolat
Ananas au sirop	Compote de pommes		Ile Flottante	

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

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 POMMEUSE

SEMAINE 06 - DU 05 AU 09 FEVRIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Filet de poulet sauce chasseur Semoule Pont-l'évêque *Aide UE à destination des écoles* Liégeois vanille	Potage aux 7 légumes Rôti de veau au thym Cocos mijotés Fruit de saison *Aide UE à destination des écoles*		Hachis parmentier (PC) Vache qui rit *Aide UE à destination des écoles* Fruit de saison	 Nems au poulet Grignotines de porc sauce asiatique* Riz cantonais Tarte au chocolat et à la noix de coco

- 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
- 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 POMMEUSE

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	Raviolini ricotta épinards (PC) Yaourt sucré Muffin au chocolat		Parmentier de poisson (PC) Tomme Blanche Fruit de saison	Tomate vinaigrette Boulettes de bœuf mironton Ebly aux légumes Compote de pommes

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
- 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 POMMEUSE

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	Salade coleslaw			Concombre au yaourt
Paupiette de dinde au jus	Cheeseburger		Filet de colin façon papillote	Coustillants au fromage
Carottes au beurre	Frites		Pommes vapeur	Lentilles
Camembert	Donuts		Petit suisse aux fruits	Banane
Aide UE à destination des écoles			Fruit de saison	*Aide UE à destination des écoles*

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
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc