

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole SAINTE AULDE

Semaine du 09 au 13 mai 2022

LUNDI	MARDI
<i>Saucisson sec*</i> <i>Cordon bleu</i> <i>Gratin de poireaux</i> <i>Fromage blanc sucré</i>  <i>Pêche</i> <u><i>Plats de substitution</i></u> <i>S/P : Mortadelle de volaille</i>	<i>Concombres à la menthe</i>  <i>Steak haché de bœuf et ketchup</i> <i>Frites</i>  <i>Edam</i> <i>Poire</i>
MERCREDI	JEUDI
	<i>Melon jaune</i>  <i>Chipolatas grillées</i>  <i>Rösti aux légumes</i> <i>Gouda</i> <i>Mousse au chocolat</i> <u><i>Plats de substitution</i></u> <i>S/P : Saucisse de volaille</i>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<i>Cèleri rémoulade</i>  <i>Colin poêlé au beurre</i>  <i>Epinards à la crème</i>  <i>Yaourt sucré</i> <i>Pomme</i> 	<i>S/P : Sans porc</i> <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



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 SAINTE AULDE Semaine du 16 au 20 mai 2022

LUNDI	MARDI
 <p> <i>Melon</i>  <i>Croustillants au fromage</i> <i>Coquillettes</i> <i>Brownies</i> </p>	<p> <i>Œuf dur</i>  <i>mayonnaise</i> <i>Tajine de poissons pdt et olives (pc)</i>   </p> <p> <i>Tomme blanche</i> <i>Compote biscuitée</i> </p>
MERCREDI	JEUDI
	<p> <i>Riz niçois au thon</i>  </p> <p> <i>Hachis Parmentier (pc)</i>   </p> <p> <i>Coulommiers</i> <i>Ananas</i> <u><i>Plat de substitution</i></u> <i>S/P : Terrine de légumes</i> </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p> <i>Salade brésilienne</i>  <i>Sauté de poulet vallée d'auge</i> <i>Semoule</i> <i>Petit-suisse sucré</i> <i>Poire</i> </p>	<p> <u><i>Riz niçois au thon</i></u> : riz, tomates, poivrons, olives, oignons rouges, thon. <u><i>Salade brésilienne</i></u> : cœurs de palmier, tomates, maïs </p> <p> <u><i>S/P : Sans porc</i></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 </p>



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 SAINTE AULDE Semaine 23 au 27 mai 2022

LUNDI	MARDI
 <p> <i>Carottes râpées vinaigrette à l'orange</i> <i>Boulettes de riz</i> <i>Chou-fleur et brocolis</i> <i>Fromage frais aux fruits</i> <i>Galette pur beurre</i> </p>	<p><i>Salade grecque</i></p> <p><i>Sauté de veau aux olives</i></p> <p><i>Petits pois carotte</i></p> <p><i>Yaourt sucré</i></p> <p><i>Pomme</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p>Bon Jeudi</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Fermé</i></p>	<p><u>Salade grecque</u> : concombre, tomate, fêta, oignons rouges, olives noires</p> <p><u>S/P</u> : Sans porc</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



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 SAINTE AULDE Semaine du 30 mai au 03 juin 2022

LUNDI	MARDI
<i>Pomelos en quartiers</i> <i>Jambon cornichons*</i> <i>Coquillettes</i> <i>Orange</i>  <i>Crème dessert chocolat</i>  <u>Plat de substitution</u> <u>S/P : Jambon de dinde</u>	<i>Salade parisienne</i>  <i>Aiguillettes de saumon meunière</i> <i>Gratin de légumes</i>  <i>Coulommiers</i> <i>Croisillon aux abricots</i>
MERCREDI	JEUDI
	<i>Melon vert</i> <i>Couscous « boulettes / merguez » (pc)</i>  <i>Carré de l'Est</i> <i>Nectarine</i>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <div style="position: absolute; top: 0; left: 0; width: 100%; height: 100%; background-color: white; opacity: 0.8; border-radius: 50%; border: 2px solid #ccc; padding: 10px;"> <p><i>Concombres au yaourt</i> </p> <p><i>Omelette au fromage</i></p> <p><i>Pommes noisette</i></p> <p><i>Compote</i></p> <p><i>Pommes-fraises</i></p> </div>	<p><u>Salade parisienne</u> : pdt, tomates, maïs, olives vertes et noires</p> <p><u>S/P : Sans porc</u></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 ➤ * <i>Plat contenant du porc</i>



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 SAINTE AULDE Semaine du 06 au 10 juin 2021

LUNDI	MARDI
	<i>Tomates vinaigrette</i>  <i>Cordon bleu</i> <i>Farfalle</i> <i>Boursin nature</i> <i>Crème dessert vanille</i>
MERCREDI	JEUDI
	 <div style="border: 1px solid green; border-radius: 50%; padding: 10px; width: fit-content; margin: auto;"> <i>Carottes râpées</i>  <i>Boulettes de sarrasin</i> <i>lentilles garnies (pc)</i>  <i>Yaourt sucré</i> <i>Muffin au chocolat</i> </div>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<i>Feuilleté hot dog*</i> <i>Pavé de poisson napolitain</i>  <i>Gratin de courgettes</i>  <i>Saintnectaire</i> <i>Cerises</i> <u><i>Plats de substitution</i></u> <i>S/P : Feuilleté au fromage</i>	<p>S/P : Sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i> ➤  <i>Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</i> ➤ * <i>Plat contenant du porc</i>



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 SAINTE AULDE

Semaine du 13 au 17 juin 2022

LUNDI	MARDI
<p>Betteraves vinaigrette (stock)</p> <p>Sauté de bœuf aux oignons ➔</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Yaourt nature AB</p> <p>Orange</p>	<p>Tomates vinaigrette AB</p> <p>Raviolis au bœuf gratinés au fromage (pc) (stock)</p> <p>Vache Picon</p> <p>Tarte aux fruits</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Pastèque AB</p> <p>Mixed grill* ➔</p> <p>Taboulé ➔</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Cookies</p> <p><u>Plats de substitution</u></p> <p>S/P : Mixed grill (sans porc)</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Euf dur mayonnaise</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Salade composée</p> <p>Kiri AB</p> <p>Compote de pommes (stock)</p>	<p>« INFORMATIONS »</p> <p><u>Mixed grill*</u>: chipolatas et merguez</p> <p><u>Salade composée</u> : salade verte, tomates, maïs, oignons rouges</p> <p>S/P : Sans porc</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>



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 SAINTE AULDE Semaine du 20 au 24 juin 2022

LUNDI	MARDI
<i>Melon jaune</i> <i>Aiguillettes de poulet au gingembre</i> <i>Fusilli au beurre</i> <i>Yaourt à la vanille</i> AB <i>Pêche</i>	<i>Concombres à la crème</i> AB <i>Fish and chips (pc)</i> AB
MERCREDI	JEUDI
	 <div style="text-align: center; border: 1px solid green; border-radius: 50%; padding: 10px;"> <i>Melon charentais</i> AB <i>Lasagnes végétariennes (pc)</i> <i>Cantafris</i> <i>Eclair au chocolat</i> </div>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<i>Tomates vinaigrette</i> AB <i>Filet de poulet rôti</i> <i>Ratatouille et pommes de terre</i> AB <i>Petit-suisse aux fruits</i> AB <i>Pomme</i>	<p><u><i>Fish and chips</i></u> : beignets de poissons, frites, sauce tartare</p> <p><u>S/P</u> : Sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison ➤ ➤ ➤ Local Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités ➤ * Plat contenant du porc



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 SAINTE AULDE Semaine du 27 juin au 01 juillet 2022

LUNDI	MARDI
<i>Salade de radis et abricots secs</i> <i>Emincé de poulet à l'ananas</i> <i>Pommes vapeur</i> <i>Kiri</i> <i>Ananas</i>	<i>Pastèque</i> <i>Nuggets de poisson</i> <i>Printanière de légumes</i> <i>Yaourt sucré</i>  <i>Marbré au chocolat</i>
MERCREDI	JEUDI
	<i>Salade verte vinaigrette ciboulette</i> <i>Paëlla (pc)</i> 
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<i>Melon Charentais</i>  <i>Jambon de dinde</i> <i>Chips</i> <i>Emmental</i>  <i>Beignet au chocolat</i>	<i>S/P : Sans porc</i> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i> ➤  <i>Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</i> ➤ <i>* Plat contenant du porc</i>



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 SAINTE AULDE Semaine du 04 au 07 juillet 2022

LUNDI	MARDI
<i>Tomates vinaigrette</i>  <i>Cordon bleu</i> <i>Pommes noisette</i> <i>Yaourt aromatisé</i> <i>Cerises</i>	<i>Carottes râpées</i>  <i>Lasagnes Bolognaise (pc)</i> <i>Compote de pommes</i> 
MERCREDI	JEUDI
	<i>Melon</i>  <i>Poulet rôti et ketchup</i> <i>Frites</i> <i>Gouda</i> <i>Mousse au chocolat</i>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<i>Vacances</i>	<u>S/P : Sans porc</u> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i> ➤  <i>Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</i> ➤ <i>* Plat contenant du porc</i>



Haute Valeur
Environnementale



Appellation d'Origine
Protégée