

## MENUS Ecole SAINTE AULDE Semaine du 01 et 02 septembre 2022

LUNDI <i>Centre de loisirs</i>	MARDI <i>Centre de loisirs</i>
MERCREDI <i>Centre de loisirs</i>	JEUDI
	
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<i>Carottes râpées</i>   <i>Escalope de poulet grillée</i> <i>Gratin de courgettes</i> <i>Fromage frais aux fruits</i>  <i>Prune</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></li> <li>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></li> <li>➤</li> </ul>



*Label Rouge*



*Viande Bovine  
Française*



*Produit Local*



*MSC Pêche  
Durable*



*Haute Valeur  
Environnementale*



*Produit Issu de l'agriculture  
Biologique*



*Appellation d'Origine  
Protégée*



*Plat fait maison*

# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS Ecole SAINTE AULDE Semaine du 05 au 09 septembre 2022

LUNDI	MARDI
<p>Saucisson sec*</p> <p>Bœuf bourguignon (pc) VF</p> <p>Yaourt sucré AB</p> <p>Pêche</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Terrine de poissons</p>	 <p>Concombre bulgare</p> <p>Raviolini ricotta et épinards (pc)</p> <p>Tarte aux pommes</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Oeuf dur AB mayonnaise</p> <p>Grignotine de porc*</p> <p>Chou-fleur au fromage</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Poire</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Sauté de poulet</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Cèleri rémoulade</p> <p>Poisson pané</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Yaourt à la grecque nature AB</p> <p>Gâteau marbré</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li> <li>➤ * Plat contenant du porc</li> <li>➤</li> </ul>



Label Rouge



Viande Bovine  
Française



Produit Local



MSC Pêche  
Durable



Haute Valeur  
Environnementale



Produit Issu de l'agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Protégée



Plat fait maison

## MENUS Ecole SAINTE AULDE Semaine du 12 au 16 septembre 2022

LUNDI	MARDI
<i>Pomelos en quartiers</i> <i>Rôti de dinde aux champignons</i> <i>Farfalle</i> <i>Yaourt aux fruits mixés</i> <i>Nectarine</i>	<i>Salade Athéna</i> <i>Steak haché de thon sauce provençale</i> <i>Ratatouille et pommes vapeur</i> <i>Fromage frais aux fruits</i> <i>Cookies vanille</i>
MERCREDI	JEUDI
	<i>Crêpe au fromage</i> <i>Boulettes de bœuf au paprika</i> <i>Haricots verts</i> <i>Fromage ovale</i> <i>Banane</i>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <i>Carottes râpées</i> <i>Tomates farcies veggi's</i> <i>Riz</i> <i>Yaourt sucré</i> <i>Pomme</i>	<p><i>Salade Athéna</i> : concombres, tomates, féta, olives noires, oignons rouges.</p> <p><i>Tomates farcies veggi's</i> : tomates, oignons, carottes, épices</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></li> <li>➤ * <i>Plat contenant du porc</i></li> </ul>



Label Rouge



Viande Bovine  
Française



Produit Local



MSC Pêche  
Durable



Haute Valeur  
Environnementale



Produit Issu de l'agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Protégée



Plat fait maison

## MENUS Ecole SAINTE AULDE Semaine du 19 au 23 septembre 2022

LUNDI	MARDI
<p><i>Melon</i></p> <p><i>Petit salé aux lentilles* (pc) -</i> </p> <p><i>Camembert</i> </p> <p><i>Orange</i></p> <p><u><i>Substitution</i></u> <i>S/P : Rôti de dinde aux lentilles</i></p>	<p><i>Tarte aux fromages</i></p> <p><i>Rissolette de veau</i></p> <p><i>Printanière de légumes</i></p> <p><i>Gouda</i></p> <p><i>Banane</i> </p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Euf dur</i> <i>mayonnaise</i></p> <p><i>Aiguillettes de blé au fromage</i></p> <p><i>Haricots verts persillés</i></p> <p><i>Gâteau au yaourt</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Salade coleslaw</i> </p> <p><i>Brandade de poissons (pc)</i> </p> <p><i>Petit suisse nature</i> </p> <p><i>Pomme</i> </p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></li> <li>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></li> </ul>



*Label Rouge*



*Viande Bovine  
Française*



*Produit Local*



*MSC Pêche  
Durable*



*Haute Valeur  
Environnementale*



*Produit Issu de l'agriculture  
Biologique*



*Appellation d'Origine  
Protégée*



*Plat fait maison*

# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS Ecole SAINTE AULDE Semaine 26 au 30 septembre 2022

LUNDI	MARDI
 <p> <i>Melon charentais</i>  <i>Omelette basquaise</i>  <i>Pommes rissolées</i>  <i>Croc' lait</i>   <i>Tarte au chocolat</i> </p>	<p><i>Pizza</i></p> <p><i>Chipolatas aux herbes *</i> </p> <p><i>Gratin de courgettes</i></p> <p><i>Saint-Bricet</i></p> <p><i>Poire</i> </p> <p><i>Substitution</i>  <i>S/P : Saucisses de volaille</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Concombres</i>  <i>vinaigrette</i></p> <p><i>Chili con carne (pc)</i> </p> <p><i>Fromage frais sucré</i></p> <p><i>Ananas au sirop</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Salade parisienne</i></p> <p><i>Feuilleté de poisson beurre blanc</i></p> <p><i>Epinards à la crème</i> </p> <p><i>Yaourt aromatisé</i> </p> <p><i>Pomme</i> </p>	<p><i>Salade parisienne</i> : pdt, tomates, jambon de dinde, maïs.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></li> <li>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></li> </ul>



Haute Valeur  
Environnementale



Appellation d'Origine  
Protégée



Plat fait maison

## MENUS Ecole SAINTE AULDE Semaine du 03 au 07 octobre 2022

LUNDI	MARDI
<i>Tomates  vinaigrette à l'échalotte</i> <i>Escalope de poulet à la crème</i> <i>Spaghetti</i> <i>Carré de l'Est</i> <i>Poires au sirop</i>	<i>Potage poireaux et pommes de terre</i> <i>Quenelles de brochet sauce Nantua</i> <i>Boulghour</i> <i>Vache Picon</i> <i>Crème dessert chocolat</i>
MERCREDI	JEUDI
	 <p style="text-align: center;"> <i>Taboulé </i>  <i>Nuggets de fromage</i>  <i>Haricots verts </i>  <i>Banane</i> </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<i>Quiche lorraine*</i> <i>Steak haché de bœuf </i> <i>Petits pois </i> <i>Bûche du Pilat</i> <i>Kiwi </i> <u><i>Substitution</i></u> <i>S/P : Tarte au fromage</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>



Label Rouge



Viande Bovine  
Française



Produit Local



MSC Pêche  
Durable



Haute Valeur  
Environnementale



Produit Issu de l'agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Protégée



Plat fait maison

# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité



Label Rouge



Viande Bovine  
Française



Produit Local



MSC Pêche  
Durable



Haute Valeur  
Environnementale



Produit Issu de l'agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Protégée



Plat fait maison

## MENUS Ecole SAINTE AULDE Semaine du 17 au 21 octobre 2022

LUNDI	MARDI
<i>Pommes de terre au thon</i> <i>Cordon bleu</i> <i>Julienne de légumes</i> <u><i>Croc'lait</i></u>  <i>Pomme</i>  <u><i>Substitution</i></u> <i>S/P : Galantine de volaille</i>	 <div style="border: 2px solid green; border-radius: 50%; padding: 10px; text-align: center;"> <i>Carottes râpées</i>   <i>Lasagnes végétariennes (pc)</i>  <i>Petit suisse sucré</i>  <i>Eclair au chocolat</i> </div>
MERCREDI	JEUDI
	<i>Nems au poulet</i> <i>Sauté de poulet façon thaï</i> <i>Légumes Wok</i>  <i>Yaourt aromatisé</i>  <i>Orange</i>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<i>Feuilleté hot dog*</i> <i>Steak haché de saumon</i> <i>Ratatouille et pommes de terre</i>  <i>Banane</i>   <i>Liégeois chocolat</i> <u><i>Substitution</i></u> <i>S/P : Friand au fromage</i>	<p><i>Légumes Wok</i> : julienne de légumes, haricots verts, brocolis, soja, sésame.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li> <li>➤ * Plat contenant du porc</li> </ul>



Haute Valeur  
Environnementale



Appellation d'Origine  
Protégée



Plat fait maison