

## MENUS Ecole SAINTE AULDE Semaine du 07 au 11 novembre 2022

LUNDI	MARDI
<p>Potage aux sept légumes</p> <p>Pilon de poulet mariné rôti </p> <p>Potatoes</p> <p>Pyrénées</p> <p>Crème dessert chocolat </p>	<p>Pomelos</p> <p>Bœuf bourguignon (pc)  </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Compote de pommes </p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Nuggets de poissons</p> <p>Haricots verts </p> <p>Clémentine</p> <p>Quatre quarts</p>
VENREDI	INFORMATIONS
	<p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p> <p>➤</p>



## MENUS Ecole SAINTE AULDE Semaine du 14 au 18 novembre 2022

LUNDI	MARDI
<p><i>Betteraves maïs vinaigrette</i></p> <p><i>Lasagnes bolognaise (pc)</i></p> <p><i>Fromage frais aux fruits</i> </p> <p><i>Poire</i> </p>	 <p><i>Salade verte</i> </p> <p><i>Et emmental</i></p> <p><i>Parmentier de légumes (pc)</i> </p> <p><i>Cookies vanille pépites de chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Terrine de légumes sauce ciboulette</i></p> <p><i>Cassoulet* (pc)</i> </p> <p><i>Kiri</i> </p> <p><i>Raisin</i></p> <p><i>Substitution</i> <i>S/P : Cassoulet san porc</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Tomates vinaigrette</i></p> <p><i>Filet de lieu frais à la provençale</i>  <i>« Pêche Française »</i></p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>Coulommiers</i></p> <p><i>Mousse au chocolat</i></p>	<p><i>Parmentier de légumes</i> : purée de pommes de terre, carottes, haricots rouges, fèves, poivrons, oignons, tomates</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>



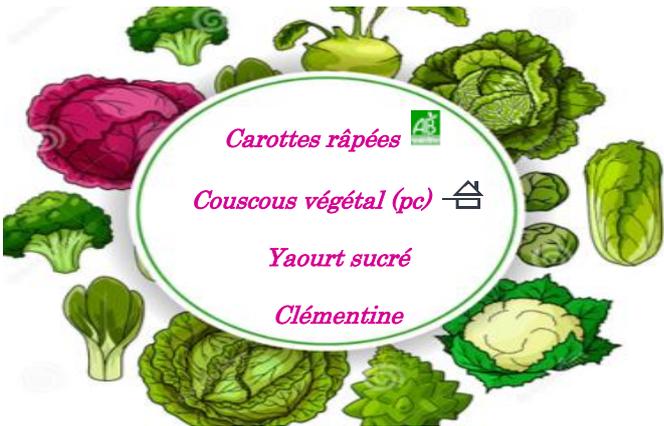
## MENUS Ecole SAINTE AULDE Semaine du 21 au 25 novembre 2022

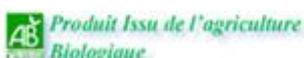
LUNDI	MARDI
<p><i>Maquereau à la tomate</i></p> <p><i>Sauté d'agneau marengo</i></p> <p><i>Macaroni</i></p> <p><i>Rondelet au sel de Guérande</i></p> <p><i>Compote de pommes</i> </p>	 <p><i>Œuf dur</i>  <i>mayonnaise</i></p> <p><i>Bouchées de riz façon thaï</i></p> <p><i>Lentilles</i></p> <p><i>Yaourt à la grecque et colis de framboise</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Salade croquante</i></p> <p><i>Paëlla sans porc (pc)</i> </p> <p><i>Mimolette</i></p> <p><i>Poire au chocolat</i></p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Salade piémontaise</i> </p> <p><i>Filet de colin meunière</i> </p> <p><i>Gratin de salsifis</i></p> <p><i>Fromage frais aromatisé</i> </p> <p><i>Banane</i></p>	<p><i>Salade croquante</i> : radis, carottes, céleri, vinaigrette</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> <p>➤</p>



## MENUS Ecole SAINTE AULDE

Semaine du 28 novembre au 02 décembre 2022

LUNDI	MARDI
<p>Potage tomate</p> <p>Fricadelle de bœuf aux oignons</p> <p>Riz</p> <p>Saint-Nectaire </p> <p>Pomme </p>	<p>Choux rouge aux pommes</p> <p>Saucisse fumée*</p> <p>Cocos mijotés</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Panettone</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Saucisses de volaille</p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p>Carottes râpées </p> <p>Couscous végétal (pc) </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Clémentine</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Chou blanc à la japonaise  </p> <p>Feuilleté de poisson beurre blanc</p> <p>Gratin de poireaux</p> <p>Raisin / Liégeois chocolat</p>	<p><u>Chou blanc à la japonaise</u> : chou blanc, sésame, soja, sucre roux.</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



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

LUNDI	MARDI
<p>Potage</p> <p>Chipolatas aux herbes* </p> <p>Coquillettes</p> <p>Buchette </p> <p>Compote de pommes</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Saucisses de volaille aux herbes</p>	<p>Salade coleslaw </p> <p>Fish and chips sauce tartare (pc) </p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Raisin</p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p>Salade Mexico </p> <p>Curry de lentilles (pc) </p> <p>Kiri </p> <p>Poire </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tarte tomate chèvre</p> <p>Paupiette de lapin aux olives</p> <p>Haricots verts </p> <p>Yaourt nature</p> <p>Gaufre liégeoise</p>	<p><u>Fish and chips</u> : poisson pané, frites et sauce tartare.</p> <p><u>Curry de lentilles</u> : lentilles, carottes, petits pois, pommes de terre, oignons, persil.</p> <p><u>Salade Mexico</u> : maïs, tomates, concombres.</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



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

LUNDI	MARDI
 <p><i>Salade domino</i> </p> <p><i>Aiguillettes de blé au fromage</i> <i>Gratin de légumes</i></p> <p><i>Emmental</i> </p> <p><i>Pomme</i> </p>	<p><i>Velouté de potiron</i></p> <p><i>Boulettes d'agneau à l'indienne</i></p> <p><i>Macaroni au beurre</i></p> <p><i>Livarot</i> </p> <p><i>Banane sauce chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><b>Repas de Noël</b></p> 
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Betteraves vinaigrette</i></p> <p><i>Pépites de colin aux trois céréales</i></p> <p><i>Chou-fleur et brocolis</i></p> <p><i>Poire / Palet breton</i> </p>	<p><i>Salade domino</i> : pommes de terre, carottes, petits pois, maïs, vinaigrette.</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> <p>➤</p>



# 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