armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole SAINT BARTHELEMY
Semaine du 02 au 06 janvier 2023

LUNDI - CENTRES DE LOISIRS	MARDI - ECOLES
	Tomate farcie veggi 's *Riz* *Kiri* *Mousse au chocolat*
MERCREDI	**JEUDI**
VENDREDI	**INFORMATIONS**
Blanquette du pêcheur aux fruits de mer *Beignets de chou-fleur* *Petit suisse aux fruits* *Pomme*	➢ *L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison* ➢ * *Plat contenant du porc*

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements

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 SAINT BARTHELEMY
Semaine du 09 au 13 janvier 2023

LUNDI	MARDI
Bœuf aux carottes (pc) *Yaourt aux fruits mixés* *Compote de pommes* *Substitution* *S/V : Pané fromager*	*Sauté de dinde vallée d'Auge* *Penne* *Emmental* *Eclair au chocolat* *Substitution* *S/V : Poisson en sauce*
MERCREDI	**JEUDI**
VENDREDI	**INFORMATIONS**
Nuggets de poissons *Haricots verts persillés* *Fromage frais aromatisé* *Banane*	*Chili végétarien : égrainé de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz* ➢ *L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison* ➢ ***** Plat contenant du porc**

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements

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 SAINT BARTHELEMY
Semaine du 16 au 20 janvier 2023

LUNDI	MARDI
Rôti de dindonneau sauce forestière *Coquillettes* *Fromage blanc nature* *Orange* Substitution ***S/V** : Pané de blé tomate mozzarella*	*Filet de lieu sauce citron vert* *Epinards à la crème* *Brie* *Gâteau basque*
MERCREDI	**JEUDI**
	Choucroute (pc)* *Fromage frais aux fruits* *Banane* Substitution ***S/P :** Choucroute sans porc* ***S/V** : Rosini au thon / Choucroute de poisson (pc)*
VENDREDI	**INFORMATIONS**
Tarte aux trois fromages *Parmentier aux légumes* *Compote de pommes* *fraises*	*Rosini au thon : Rosini(pâtes), thon, tomates* *Parmentier de légumes : purée de pommes de terre, Egrené végétal, carottes, haricots rouges, fèves, poivrons, oignons, tomates* ➢ *L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison* ➢ ***Plat contenant du porc***

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements

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 SAINT BARTHELEMY
Semaine du 23 au 27 janvier 2023

LUNDI	MARDI
 Nems au poulet *Grignotines de porc sauce asiatique** *Riz cantonais* *Pâtisserie* *Substitution* ***S/P :*** *Sauté de poulet sauce asiatique* ***S/V*** *: Nems aux légumes / Poisson sauce asiatique*	*Burger de veau* *Courgettes sautées et pommes de terre* *Yaourt aromatisé* *Clémentine* *Substitution* ***S/V*** *: Bâtonnets de mozzarella*
MERCREDI	**JEUDI**
VENDREDI	**INFORMATIONS**
Nuggets de poissons *Carottes au beurre* *Fromage frais sucré* *Kiwi*	*Couscous végétal : boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous.* *Sauce asiatique : Vinaigre de vin blanc, miel, sauce soja, graine de sésame, gingembre, ail, oignons, poivre* ➢ *L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison* ➢ **** Plat contenant du porc***

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements

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 SAINT BARTHELEMY
Semaine du 30 janvier au 03 février 2023

LUNDI	MARDI
Filet de poulet sauce chasseur *Gratin de blettes et pommes de terre* *Yaourt aromatisé* *Pomme* *Substitution* *S/V : Omelette*	*Roti de veau au thym* *Ebly aux champignons* *Edam* *Poire* *Substitution* *S/V : Poisson pané*
MERCREDI	**JEUDI**
	Crêpe jambon fromage * ***Boulettes de bœuf aux oignons*** ***Haricots verts*** ***Crêpe au chocolat*** *Substitution* *S/P : Crêpe au fromage* *S/V : Crêpe au fromage / Boulettes de sarrasin*
VENDREDI	**INFORMATIONS**
	Sauce chasseur : Oignons et champignons ➢ *L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison* ➢ ** Plat contenant du porc*

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements

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 SAINT BARTHELEMY
Semaine du 06 au 10 février 2023

LUNDI	MARDI
Poulet rôti *Beignets de brocolis* *Yaourt aromatisé* *Pomme* *Substitution* *S/V: Pané de blé tomate mozzarella*	*Cassolette de poissons* *Frites* *Chantaillou ail et fines herbes* *Poire*
MERCREDI	**JEUDI**
VENDREDI	**INFORMATIONS**
Feuilleté de poisson au beurre blanc *Epinards à la crème* *Fromage frais sucré* *Cookies à la vanille et aux pépites de chocolat*	*Cassolette de poissons : poissons, carottes, poireaux, crème fraîche.* ➢ *L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison* ➢ * *Plat contenant du porc*

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements

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 SAINT BARTHELEMY
Semaine du 13 au 17 février 2022

LUNDI	MARDI
Tarte aux poireaux *Bœuf mironton* *Gratin de courgettes et tomates* *Compote de pommes* *Substitution* ***S/V** : Poisson pané*	
MERCREDI	**JEUDI**
	Boulettes d'agneau à la tomate *Boulghour* *Petit suisse aux fruits* *Brownies* *Substitution* ***S/V** : Falafel en sauce*
VENDREDI	**INFORMATIONS**
Poisson meunière *Röstis aux légumes* *Yaourt aromatisé* *Madeleine*	➢ *L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison* ➢ ***** Plat contenant du porc*

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements

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