

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité









MENUS Ecole MAISONCELLES Semaine du 03 au 07 janvier 2022

LUNDI	MARDI
<p><i>Lasagnes bolognaises (pc)</i></p> <p><i>Coulommiers</i></p> <p><i>Clémentine</i> </p> <p><u>Plat de substitution</u> <i>S/V : Poisson pané</i></p>	 <p><i>Tomate farcie veggi 's</i> <i>Riz</i></p> <p><i>Kiri</i> </p> <p><i>Mousse au chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Salade verte</i>  <i>vinaigrette à l'orange</i></p> <p><i>Parmentier de canard (pc)</i> </p> <p><i>Galette des rois</i> </p> <p><u>Plat de substitution</u> <i>S/V : Parmentier de poisson</i></p> 
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p><i>Filet de colin meunière</i></p> <p><i>Beignets de chou-fleur</i></p> <p><i>Tomme noire</i></p> <p><i>Gélifié vanille</i></p>	<p><i>S/P : Sans porc</i> <i>S/V : Sans viande</i></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 MAISONCELLES






Semaine du 10 au 14 janvier 2022

LUNDI	MARDI
<p>Rissolette de veau</p> <p>Gratin de ratatouille</p> <p>Yaourt aux fruits mixés </p> <p>Compote de pommes </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Pané fromage épinards</p>	<p>Rôti de porc au thym* </p> <p>Penne</p> <p>Emmental </p> <p>Poire</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/P : Rôti de dinde au thym S/V : Poisson en sauce</p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p><u>Betteraves mimosa</u></p> <p><u>Chili végétarien (pc)</u> </p> <p><u>Chocolat Liégeois</u> </p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Crêpe au fromage</p> <p>Filet de merlu citronné </p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Banane</p>	<p><u>Chili végétarien</u> : égrainé de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz</p> <p>S/P : Sans porc S/V : Sans viande</p> <p>➤ <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u></p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p> <p>➤</p>






MENUS Ecole MAISONCELLES

Semaine du 17 janvier au 21 janvier 2022

LUNDI	MARDI
<p>Saucisses de Strasbourg*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p><u>Plat de substitution</u></p> <p>S/P : Saucisse de volaille S/V : Pané de tomate mozzarella</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Dés de colin aux graines de céréales </p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Gâteau basque</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Choucroute* (pc) </p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Banane </p> <p><u>Plats de substitution</u></p> <p>S/P : Choucroute sans porc S/V : Choucroute de poisson</p>
VENDREDI	INFORMATIONS
 <p>Green Burger Purée de potiron</p> <p>Compote de pommes</p> <p>fraises </p>	<p><u>Green Burger</u> : quinoa rouge, brocolis, petit pois, chou frisé</p> <p>S/P : Sans porc S/V : Sans viande</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p> <p>➤</p>











MENUS Ecole MAISONCELLES Semaine du 24 au 28 janvier 2022

LUNDI	MARDI
<p>Aiguillettes de poulet corn-flakes</p> <p>Ebly aux champignons</p> <p>Edam</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Bâtonnets de mozzarella</p>	<p>Burger de veau</p> <p>Courgettes sautées et pommes de terre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Clémentine</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Pané fromage épinards</p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p>Couscous « Boulettes » végétal (pc) </p> <p>Samos</p> <p>Mousse au chocolat</p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Carottes au beurre</p> <p>Crème dessert caramel</p>	<p><u>Couscous végétal</u> : boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous.</p> <p><u>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u> : Sans viande</p> <p>➤ <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u></p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p> <p>➤</p>










MENUS Ecole MAISONCELLES

Semaine du 31 janvier au 04 février 2022

LUNDI	MARDI
<p>Filet de poulet sauce chasseur</p> <p>Gratin de blettes et pommes de terre</p> <p>Pont-l'évêque </p> <p>Liégeois vanille</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Omelette</p>	 <p>Nems au poulet</p> <p>Grignotines de porc sauce asiatique*</p> <p>Riz cantonais</p> <p>Litchi au sirop</p> <p><u>Plat sde substitution</u> S/P : Sauté de poulet sauce asiatique S/V : Poisson sauce asiatique</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Hachis Parmentier (pc)  </p> <p>Emmental </p> <p>Orange</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Parmentier de poisson</p>
VENDREDI	INFORMATIONS
 <p>Pizza au fromage</p> <p>Œufs durs  et épinards </p> <p>Sauce mornay (pc)</p> <p>Gâteau au chocolat</p>	<p><u>Sauce chasseur</u> : Oignons et champignons</p> <p><u>Sauce asiatique</u> : Vinaigre de vin blanc, miel, sauce soja, graine de sésame, gingembre, ail, oignons, poivre.</p> <p>S/P : Sans porc S/V : Sans viande</p> <p>➤ <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u></p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>




MENUS Ecole MAISONCELLES Semaine du 07 au 11 février 2022

LUNDI	MARDI
<p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Pomme </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Pané de blé tomate mozzarella</p>	<p>Cassolette de poissons</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Poire </p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p>Omelette</p> <p>Chou-fleur au fromage </p> <p>Petit moulé</p> <p>Compote de pommes </p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p>Feuilleté de poisson au beurre blanc</p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Cookies à la vanille et aux pépites de chocolat</p>	<p><u>Cassolette de poissons</u> : poissons, carottes, poireaux, crème fraîche.</p> <p><u>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u> : Sans viande</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



MENUS Ecole MAISONCELLES

Semaine du 14 au 18 février 2022

LUNDI	MARDI
<p>Bœuf mironton </p> <p>Gratin de courgettes et tomates</p> <p>Carré frais</p> <p>Compote de pommes</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson pané</p>	 <p>Boulettes de sarrasin Haricots verts persillés</p> <p>Yaourt sucré  Orange sanguine</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Boulettes d'agneau à la tomate</p> <p>Boulghour</p> <p>Petit suisse aux fruits </p> <p>Brownies</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p>Lieu frais saveurs provençales (Pêche Française)</p> <p>Röstis aux légumes</p> <p>Cheddar</p> <p>Poire</p>	<p><u>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u> : Sans viande</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>

