armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS SAINT MARD

SEMAINE 09 - DU 26 FEVRIER AU 1 MARS 2024 - (ECOLE IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Paupiette de veau à la tomate	Raviolini ricotta épinards (PC)	Merguez grillées	Parmentier de poisson (PC)	Boulettes de bœuf mironton
Haricots beurre		Chou-fleur et brocolis		Gratin de courgettes
Yaourt aux fruits mixés	Yaourt sucré	Yaourt aromatisé	Tartare ail et fines herbes	Buchette
Fruit de saison	Muffin au chocolat	Quatre-quarts aux pralines roses	Flan nappé caramel	Fruit de saison
S/V : Poisson gratiné au fromage		**S/V** : Marmite de poisson		**S/V** : Croustillant au fromage

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire