armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS SAINT MARD

SEMAINE 18 - DU 29 AU 03 MAI 2024 - (ECOLE IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate antiboise Grignotine de porc au miel* Macaroni Liégeois café **S/P** : Sauté de poulet **S/V** : Poisson poêlé au beurre	Nuggets de poisson Pommes rissolées Tartare nature Pâtisserie		Salade d'avocats Tortilla au fromage Salade verte et tomates Gâteau au chocolat	Conocombre vinaigrette ciboulette Blanquette de veau/ riz (PC) Fruit de saison **S/V** : Blanquette de poisson

- 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:

Tomate antiboise: thon, poivrons
Tortilla au fromage: pdt,oignons fromage

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc