

MENUS Ecoles MAUPERTHUIS - SAINT AUGUSTIN

Semaine du 07 au 11 novembre 2022

LUNDI	MARDI
<p>Betteraves à l'échalote</p> <p>Pilon de poulet mariné rôti </p> <p>Potatoes</p> <p>Pyrénées</p> <p>Crème dessert chocolat </p> <p><u>Substitution</u> S/V: Omelette au fromage</p>	<p>Pomelos</p> <p>Bœuf bourguignon (pc)  </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Pomme </p> <p><u>Substitution</u> S/V: Poisson pané</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Oeuf dur mayonnaise</p> <p>Nuggets de poissons</p> <p>Haricots verts </p> <p>Edam</p> <p>Clémentine</p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison ➤ * Plat contenant du porc

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



Haute Valeur
Environnementale



Appellation d'Origine
Protégée



Plat fait maison

MENUS Ecoles MAUPERTHUIS - SAINT AUGUSTIN

Semaine du 14 au 18 novembre 2022

LUNDI	MARDI
<p>Betteraves maïs vinaigrette</p> <p>Lasagnes bolognaise (pc)</p> <p>Fromage frais aux fruits </p> <p>Poire </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Lasagnes au saumon (pc)</p>	 <p>Salade verte  Et emmental</p> <p>Parmentier de légumes (pc) </p> <p>Cookies vanille pépites de chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Pizza</p> <p>Cassoulet* (pc) </p> <p>Kiri </p> <p>Raisin</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Cassoulet sans porc S/V : Poisson meunière</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Filet de lieu frais à la provençale  « Pêche Française »</p> <p>Riz</p> <p>Coulommiers</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p><u>Parmentier de légumes</u> : purée de pommes de terre, carottes, haricots rouges, fèves, poivrons, oignons, tomates</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i> ➤ <i>* Plat contenant du porc</i>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



Haute Valeur
Environnementale



Appellation d'Origine
Protégée



Plat fait maison

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecoles MAUPERTHUIS - SAINT AUGUSTIN Semaine du 21 au 25 novembre 2022

LUNDI	MARDI
<i>Maquereau à la tomate</i> <i>Sauté d'agneau marengo</i> <i>Macaroni</i> <i>Petit suisse sucré</i> <i>Pomme</i> <u><i>Substitution</i></u> <i>S/V: Poisson pané</i>	 Euf dur mayonnaise Bouchées de riz façon thaï Lentilles Yaourt à la grecque et colis de framboise
MERCREDI	JEUDI
	<i>Salade verte</i> <i>Paëlla sans porc (pc)</i>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<i>Tarte au fromage</i> <i>Filet de colin meunière</i> <i>Chou-fleur persillé</i> <i>Fromage frais aromatisé</i> <i>Banane</i>	<p>« INFORMATIONS »</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i> ➤ <i>* Plat contenant du porc</i>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



Haute Valeur
Environnementale



Produit Issu de l'agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Plat fait maison

MENUS Ecoles MAUPERTHUIS - SAINT AUGUSTIN

Semaine du 28 novembre au 02 décembre 2022

LUNDI	MARDI
<i>Potage tomate</i> <i>Blanquette de veau</i> <i>Riz</i> <i>Saint-Nectaire</i>  <i>Crème dessert vanille</i>  <u><i>Substitution</i></u> <i>S/V : Boulettes de sarrasin</i>	<i>Quiche lorraine*</i> <i>Saucisse fumée*</i> <i>Cocos mijotés</i> <i>Yaourt à boire</i> <i>Panettone</i> <u><i>Substitution</i></u> <i>S/P : Tarte au fromage / Saucisses de volaille</i> <i>S/V : Tarte au fromage / Poisson pané</i>
MERCREDI	JEUDI
	 <div style="text-align: center; border: 1px solid green; border-radius: 50%; width: 150px; height: 150px; margin: 0 auto;"> <p><i>Carottes râpées</i> </p> <p><i>Couscous végétal (pc)</i> </p> <p><i>Yaourt sucré</i></p> <p><i>Clémentine</i></p> </div>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<i>Surimi mayonnaise</i> <i>Haché de thon aux petits légumes</i> <i>Haricots plats à la tomate</i> <i>Camembert</i>  <i>Liégeois chocolat</i>	<p>roux.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i> ➤ <i>* Plat contenant du porc</i>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



Haute Valeur
Environnementale



Appellation d'Origine
Protégée



Plat fait maison

MENUS Ecoles MAUPERTHUIS - SAINT AUGUSTIN

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 S/V : Poisson meunière</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>Roulade de volaille</p> <p>Paupiette de lapin aux olives</p> <p>Haricots verts </p> <p>Yaourt nature</p> <p>Gaufre liégeoise</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Terrine de légumes / Omelette</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> <ul style="list-style-type: none"> ➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison ➤ * Plat contenant du porc

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



Haute Valeur
Environnementale



MENUS Ecoles MAUPERTHUIS - SAINT AUGUSTIN

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>  <i>Pomme</i> </p>	<p><i>Concombres à la sauce bulgare</i> </p> <p><i>Velouté de potiron</i>  <i>Steak haché et ketchup</i> </p> <p><i>Boulettes d'agneau à l'indienne</i> <i>Macaroni au beurre</i> <i>Pommes de terre en quartiers</i></p> <p><i>Livarot</i>  <i>Petit suisse nature</i>  <i>Raisin</i> <i>Banane sauce chocolat</i></p> <p><i>Substitution</i> S/V: Falafel en sauce</p>
<p><i>Tarte aux poireaux</i> <i>Pomelos en quartiers</i></p> <p><i>Gratin d'aubergines façon moussaka (pc)</i>  <i>Escalope de volaille aux champignons</i> <i>Riz</i> <i>Gratin d'aubergines</i> </p> <p><i>Cheddar</i> <i>Vache qui rit</i>  <i>Litchi</i> <i>Compote pommes poires</i> <i>Substitution</i> S/V: Poisson en sauce</p>	<h1>Repas de Noël</h1> 
<p><i>Betteraves vinaigrette</i> <i>Cèleri rémoulade</i> </p> <p><i>Pépites de colin aux trois céréales</i> <i>Pavé de poisson mariné à l'huile d'olive</i>  <i>Epinards à la crème</i>  <i>Chou-fleur et brocolis</i></p> <p><i>Brie</i>  <i>Chanteneige</i> <i>Poire</i> <i>Palet breton</i> </p>	<p>« INFORMATIONS »</p> <p><i>Salade domino</i> : pommes de terre, carottes, petits pois, maïs, vinaigrette.</p> <p><i>Sauce bulgare</i> : fromage blanc, paprika, persil, sel, poivre.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i> ➤ <i>* Plat contenant du porc</i> ➤

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



Haute Valeur
Environnementale



Appellation d'Origine
Protégée



Plat fait maison