

# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS Ecole GERMIGNY L'EVÊQUE

Semaine du 08 au 12 mai 2023

LUNDI	MARDI
 <p>#208723915</p>	<p>Tomate vinaigrette </p> <p>Sauté de veau aux olives</p> <p>Fusilli</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Poire </p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson aux olives</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p><i>Ouf dur</i>  mayonnaise </p> <p>Palafels à la tomate</p> <p>Haricots verts </p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Quatre-quarts </p>	<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Rôstis aux légumes</p> <p>Gouda</p> <p>Fraises</p> <p><i>Substitutions</i> S/V : Pané fromager</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Cèleri rémoulade </p> <p>Nuggets de poissons</p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Pomme </p>	<p>S/V : Sans viande    S/P : Sans porc</p> <p>&gt; L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>&gt;  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>=  Plat contenant du porc</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS Ecole GERMIGNY L'EVÊQUE

Semaine du 15 au 19 mai 2022

LUNDI	MARDI
 <p>Melon </p> <p>Croustillants au fromage</p> <p>Coquillettes</p> <p>Brownies</p>	<p>Salade languedocienne </p> <p>Tajine de poissons pdt et olives (pc)  </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Compote biscuitée</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Omelette au fromage </p> <p>Salade surprise</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Gâteau au chocolat </p> <p><b>Substitutions</b> S/V : Omelette au fromage</p>	 <p>Jour férié</p>
VENDREDI - centre de loisirs	« INFORMATIONS »
	<p><u>Salade languedocienne</u> : pois chiches, tomates, concombres, vinaigrette</p> <p>S/V : Sans viande    S/P : Sans porc</p> <p>&gt; L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>&gt;  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>* Plus conséquent du porc</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS Ecole GERMIGNY L'EVÊQUE

Semaine 22 au 26 mai 2023

LUNDI	MARDI
 <p>Melon </p> <p>Boulettes de riz thai Macaroni</p> <p>Fromage frais aux fruits Galette pur beurre </p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Fricadelle de bœuf à la tomate </p> <p>Riz</p> <p>St-Morêt</p> <p>Ile flottante</p> <p>Substitutions S/V : Poisson en sauce</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Tarte tomate et chèvre</p> <p>Cuisse de poulet rôti</p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>Petit-suisse nature </p> <p>Kiwi</p> <p>Substitutions S/V : Pané fromage épinards</p>	<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Burger de veau à la moutarde</p> <p>Ebly</p> <p>Mimolette</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>Substitution S/V : Marmite de poisson</p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade alsacienne* </p> <p>Filet de lieu frais « Pêche Française » </p> <p>Légumes du jardin</p> <p>Brie</p> <p>Fraises</p> <p>Substitutions S/P : Salade alsacienne (sans viande) S/V : Salade alsacienne (sans viande)</p>	<p>Salade alsacienne* : chou blanc, pommes de terre, oignons, cervelas, persil.</p> <p>Légumes du jardin : carottes, navets, poireaux, cocos</p> <p>S/V : Sans viande    S/P : Sans porc</p> <p>&gt; L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>&gt;  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>* Plus contenant du porc</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS Ecole GERMIGNY L'EVÊQUE Semaine du 29 mai au 02 juin 2023

LUNDI	MARDI
<p><b>Bon lundi</b></p> 	<p>Tomate </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Fusilli</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Madeleine </p> <p><i>Substitution</i></p> <p><i>SV</i> : Poisson pané</p>
MERCDREDI	JEUDI
<p>Quiche Lorraine*</p> <p>Médaille de merlu beurre blanc</p> <p>Jardinière de légumes </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Gâteau basque</p> <p><i>Substitutions</i></p> <p><i>SP</i> : Tarte au fromage</p> <p><i>SV</i> : Tarte au fromage</p>	<p>Salade fraîcheur  </p> <p>Couscous « boulettes / merguez » (pc) </p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Nectarine</p> <p><i>Substitutions</i></p> <p><i>SV</i> : Couscous au poisson (pc)</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p>Concombres au yaourt </p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Compote Pommes-fraises</p>	<p><u>Salade fraîcheur</u> : concombres, radis, tomates, maïs</p> <p><i>SV</i> : Sans viande      <i>SP</i> : Sans porc</p> <p>&gt; L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>&gt;  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>* Plat complémentaire du porc</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



















# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS Ecole GERMIGNY L'EVÊQUE Semaine du 05 au 09 juin 2023

LUNDI	MARDI
<p>Pomelos en quartiers</p> <p>Saucisses de Strasbourg*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Compote pommes fraise</p> <p><b>Substitutions</b> S/P : Saucisses de volaille S/V : Croustillant au fromage</p>	<p>Saucisson sec*</p> <p>Hachis Parmentier (pc)  </p> <p>Petit-suisse aux fruits</p> <p>Pomme </p> <p><b>Substitutions</b> S/P : Roulade de volaille S/V : Salade verte - Parmentier de poisson</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pastèque </p> <p>Rôti de veau au thym</p> <p>Pommes de terre aux épices</p> <p>Emmental </p> <p>Mousse à la framboise </p> <p><b>Substitutions</b> S/V : Omelette au fromage</p>	 <p>Carottes râpées</p> <p>Boulettes de sarrasin</p> <p>Lentilles garnies (pc) </p> <p>Yaourt au sucre de canne </p> <p>Muffin au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Pavé de poisson napolitain </p> <p>Gratin de courgettes </p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Cerises</p> <p><b>Substitutions</b> S/P : Feuilleté au fromage S/V : Feuilleté au fromage</p>	<p>S/V : Sans viande      S/P : Sans porc</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤  * Plat contenant du porc</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS Ecole GERMIGNY L'EVÊQUE

Semaine du 12 au 16 juin 2023

LUNDI	MARDI
<p>Betteraves vinaigrette (stock)</p> <p>Boulettes de poulet façons kefta</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Orange</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson pané</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Raviolis au bœuf gratinés au fromage (pc) </p> <p>(stock)</p> <p>Fromage frais aromatisé </p> <p>Tarte aux fruits</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Lasagnes végétarienne (pc)</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Carottes râpées </p> <p>Tomate farcie  </p> <p>Riz</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Kiwi</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson en sauce</p>	<p> Pastèque </p> <p>Mixed grill* </p> <p>Taboulé </p> <p>Yaourt à boire </p> <p>Cookies</p> <p><i>Substitutions</i> S/P : Mixed grill sans porc S/V : Poisson mariné</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Concombre  vinaigrette</p> <p>Omelette</p> <p>Pommes rôtis</p> <p>Kiri</p> <p>Compote de pommes (stock)</p>	<p><u>Mixed grill*</u>: chipolatas et merguez</p> <p>S/V : Sans viande      S/P : Sans porc</p> <p>&gt; L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>&gt;  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>&gt; * Plat contenant du porc</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS Ecole GERMIGNY L'EVÊQUE Semaine du 19 au 23 juin 2023

LUNDI	MARDI
<p>Salade verte </p> <p>Jambonneau aux petits légumes*</p> <p>Fusilli au beurre</p> <p>Yaourt à la vanille </p> <p>Pêche</p> <p><b>Substitutions</b>  <i>S/P</i> : Jambon de dinde aux petits légumes  <i>S/V</i> : Falafel à la tomate</p>	<p>Concombres  à la crème</p> <p>Fish and chips (pc) </p> <p>Croc 'lait</p> <p>Galette bretonne</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Surimi mayonnaise</p> <p>Croque-Monsieur* et salade mixte (pc)</p> <p>Faisselle </p> <p>Donuts</p> <p><b>Substitutions</b>  <i>S/P</i> : Croque monsieur au jambon de dinde  <i>S/V</i> : Poisson en sauce</p>	<p>Melon charentais </p> <p>Raviolis ricotta épinards (pc)</p> <p>Cantafrais</p> <p>Eclair au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Filet de poulet rôti</p> <p>Cocos mijotés </p> <p>Mimolette</p> <p>Compote pommes-poires</p> <p><b>Substitution</b>  <i>S/V</i> : Pané fromager</p>	<p><i>Salade mixte</i> : tomates et salade verte</p> <p><i>Fish and chips</i> : beignets de poissons, frites, sauce tartare</p> <p><i>S/V</i> : Sans viande    <i>S/P</i> : Sans porc</p> <p>&gt; L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>&gt;  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>* Plat contenant du porc</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements















# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS Ecole GERMIGNY L'EVÊQUE

Semaine du 26 au 30 juin 2023

LUNDI	MARDI
<p>Œuf dur  (mayonnaise en dosette)</p> <p>Bœuf bourguignon (pc) </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Ananas</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson pané</p>	<p>Pastèque</p> <p>Filet de colin sauce au citron </p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Marbré au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p>Pizza</p> <p>Œufs durs sauce mornay</p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Salade verte vinaigrette ciboulette</p> <p>Paëlla (pc) </p> <p>Fromage ovale</p> <p>Compote de pommes </p> <p><i>Substitutions</i> S/V : Paëlla de la mer (pc)</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade d'avocat </p> <p>Escalope de poulet au jus</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fraises</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Falafel en sauce</p>	<p><u>Salade d'avocat</u> : Avocats, concombre, tomates, oignons rouges</p> <p>S/V : Sans viande    S/P : Sans porc</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤  Plat contenant du porc</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements





# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS Ecole GERMIGNY L'EVÊQUE Semaine du 03 au 07 juillet 2023

LUNDI	MARDI
<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Paupiette de dinde à la tomate</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Cerises</p> <p><b>Substitution</b> S/V : Nuggets de poisson</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Lasagnes Bolognaise (pc) </p> <p>Edam</p> <p>Gaufre liégeoise</p> <p><b>Substitutions</b> S/V : Lasagnes végétarienne (pc)</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Concombre  vinaigrette</p> <p>Filet de colin à la provençale </p> <p>Boulgour</p> <p>Buchette</p> <p>Mousse au chocolat maison </p>	<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Burger de veau aux olives</p> <p>Ratatouille et pommes de terre </p> <p>Fromage blanc</p> <p>Banane</p> <p><b>Substitution</b> S/V : Pané de blé fromage épinards</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Melon Charentais </p> <p>Jambon *</p> <p>Salade surprise </p> <p>Emmental </p> <p>Beignet au chocolat</p> <p><b>Substitutions</b> S/P : Jambon de dinde S/V : Salade de pâte au thon (pc)</p>	<p>Salade surprise : pâtes, mais, mayonnaise</p> <p>S/V : Sans viande    S/P : Sans porc</p> <p>&gt; L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>&gt;  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>&gt; * Plat contenant du porc</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements

