armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU - Ecole de Germigny-l'Evêque

SEMAINE 36 - DU 4 AU 8 SEPTEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon AB	Carottes râpées AB	Pastèque	Concombres vinaigrette AB	Saucisson sec*
Spaghetti bolognaise (PC)	Colin meunière Purée	Goulasch de bœuf Semoule	Omelette fromage Fusilli tricolore	Aiguillettes de poulet à la crème Petits pois-carottes
Chantaillou	Livarot	Mimolette	Coulommiers	Tartare nature
Pâtisserie	Fruit de saison AB	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Compote de pommes
S/V: Spaghetti au thon		**S/V:** Poisson pané		**S/V:** Salade brésilienne / Omelette 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:

Goulash de bœuf: Bœuf, oignons, céleri, tomates, bouillon de bœuf, margarine
Salade brésilienne: Pommes de terre, cœur de palmiers, tomates, maïs

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

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU - Ecole de Germigny-l'Evêque

SEMAINE 37 - DU 11 AU 15 SEPTEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate AB Bœuf bourguignon (PC) Pommes vapeur Emmental Crème dessert chocolat **S/V:** Pané fromager	Œuf dur mayonnaise AB Raviolini ricotta et épinards (PC) Fruit de saison Plat Végétarien	Melon AB Pizza tex Mex salade mixte (PC) Petit suisse nature Fruit de saison **S/V:** Pizza au fromage	Crêpe au fromage Grignotine de porc* Beignets de chou-fleur Vache qui rit Gâteau marbré **S/P:** Sauté de poulet **S/V:** Feuilleté de poison	Concombres vinaigrette AB Nuggets de poisson Macaroni au beurre Petit suisse aux fruits Fruit de saison

- 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/V; Sans viande S/P: Sans porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU - Ecole de Germigny-l'Evêque

SEMAINE 38 - DU 18 AU 23 SEPTEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates vinaigrette AB	Tarte aux poireaux	Salade Athéna	Betteraves à l'échalotte	Carottes râpées AB
Escalope viennoise Semoule	Colin gratiné au fromage Jardinière de légumes	Escalope de poulet grillée Petits pois à l'anglaise	Boulettes bœuf au paprika Pommes vapeur	Tomate farcie veggie Riz
Tomme blanche	Brie	Yaourt au sucre de canne	Fromage ovale	Fromage blanc AB
Fruit de saison AB	Crème dessert vanille	Tarte au flan	Fruit de saison AB	Palet breton
S/V: Nuggets de poisson		**S/V:** Poisson sauce aux olives	**S/V:** Boulettes de sarrasin	

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

INFORMATIONS:

Salade Athéna: Concombres, tomates, féta, olives, oignons rouge

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU - Ecole de Germigny-l'Evêque

SEMAINE 39 - DU 25 AU 29 SEPTEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon Sauté de dinde à l'estragon Tortis Vache qui rit Mousse au chocolat **S/V:** Poisson en sauce	Salade de maïs Omelette basquaise Haricots verts persillés Edam Cookies vanille aux pépites de chocolat	Saucisson à l'ail* Chipolatas aux herbes* Pommes röstis Petit suisse aux fruits Quatre quarts **S/P:** Roulade de volaille / Saucisses de volaille aux herbes **S/V:** Chou rouge aux pommes / Poisson meunière		Pâté de volaille Aiguillettes de colin aux céréales Chou-fleur et brocolis Fromage frais nature Fruit de saison **S/V:** Salade coleslaw

- 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:

Salade de maïs: Maïs, tomates, poivrons, olives noires
Salade coleslaw: Chou blanc et carottes râpés

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