armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

Maj 03/07/2023

MENU - Ecole Germigny-l'Evêque

SEMAINE 49 - DU 04 AU 08 DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Salade coleslaw	Salade de montagne	Samoussa aux légumes	Tarte tomate chèvre
Jambon*	Fish and chips sauce tartare (PC)	Boulettes de bœuf aux fruits secs	Omelette au fromage	Paupiette de lapin aux olives
Coquillettes		Semoule	Gratin de butternut et potiron	Haricots verts
Tartare nature	Petit moulé Fromage frais aromatisé	Saint-Nectaire	Brownies	Carré de l'Est
Compotes de pommes	Fruit de saison	Panacotta coulis de fruits		Mousse au chocolat
S/P: Jambon de dinde **S/V:** Poisson en sauce		**S/V:** Boulettes de sarrasin		**S/P:** Rôti de dinde **S/V:** Tarte tomate chèvre / Poisson aux olives

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 montagne: Endives, laitue, pommes granny, noix, feta
Salade coleslaw: Chou blanc et carottes râpés, mayonnaise

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

Maj 03/07/2023

MENU - Ecole Germigny-l'Evêque

SEMAINE 50 - DU 11AU 15 DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur	Velouté de potiron	Carottes râpées	Crêpe au fromage	Cèleri rémoulade
Chili végétarien (PC)	Steak haché et ketchup Frites	Bœuf façon moussaka (PC)	Emincé de poulet Ratatouille	Pépites de colin aux trois céréales Chou-fleur et brocolis
Emmental	Livarot	Vache qui rit	Tartare nature	Yaourt à la vanille
Fruit de saison	Banane sauce chocolat	Quatre-quarts	Fruit de saison	Palet breton
	S/V: Steak haché au thon	**S/V:** Marmite de poisson	**S/V:** Omelette au fromage	

- 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:

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

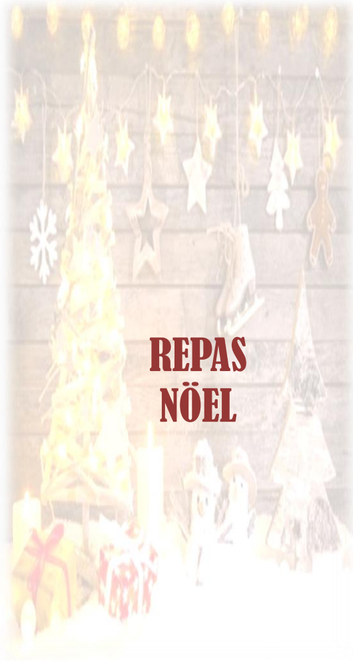
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

Maj 03/07/2023

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU - Ecole Germigny-l'Evêque

SEMAINE 51 - DU 18 AU 22 DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur mayonnaise	Salade verte vinaigrette	Salade arlequin		Potage
Cordon bleu	Lasagnes provençales (PC)	Sauté de bœuf aux olives		Filet de hoki à l'oseille
Carottes au jus		Petits pois		Macaroni
Tomme blanche	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé		Petit suisse sucré
Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison		Madeleine
S/V: Poisson pané		**S/V** : Salade de pâtes / Boulettes de sarrasin		

- 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 Arlequin: Pâtes de couleur, tomates en dés, jambon de dinde, maïs, olives
Salade alsacienne: Pommes de terre, chou blanc, oignons, cervelas*, persil

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

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

Maj 03/07/2023

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU - Centre de loisirs Germigny-l'Evêque

SEMAINE 52- DU 25 AU 29 DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tarte au fromage	Œuf dur mayonnaise	Pâté en croute*	Concombres vinaigrette
	Nuggets de poulet	Pizza au fromage	Poisson poêlé au beurre	Escalope de poulet au jus
	Haricots verts	Salade verte	Purée	Beignets de salsifis
	Fruit de saison	Donuts	Emmental	Yaourt aux fruits mixés
	S/V: Nuggets de poisson		Mousse au chocolat	Fruit de saison
			S/P: Pâté en croûte de volaille **S/V:** Betteraves vinaigrette	**S/V:** Poisson mariné

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