armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

Maj 04/07/2023

MENU - Ecole Maternelle La Ferté-Gaucher

SEMAINE 49 - DU 04 AU 08 DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Salade coleslaw		Samoussa aux légumes	Tarte tomate chèvre
Jambon*	Fish and chips sauce tartare (PC)		Omelette au fromage	Paupiette de lapin aux olives
Coquillettes			Gratin de butternut et potiron	Jardinière de légumes
Buchette	Petit moulé		Brownies	Carré de l'Est
Compotes de pommes	Fruit de saison			Fruit de saison
S/P: Jambon de dinde **S/V:** Poisson en sauce				**S/V:** Poisson aux olives

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 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 04/07/2023

MENU - Ecole Maternelle La Ferté-Gaucher

SEMAINE 50 - DU 11AU 15 DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur AB	Velouté de potiron		Crêpe au fromage	Cèleri rémoulade
Chili végétarien (PC)	Boulettes d'agneau à la marocaine Macaroni au beurre		Aiguillettes de poulet au curry Petits pois à l'échalotte	Pavé de poisson mariné à l'huile d'olive Chou-fleur et brocolis
Emmental	Livarot		Tartare nature	Chanteneige
Fruit de saison	Banane sauce chocolat		Crème dessert vanille	Palet breton
	S/V: Steak haché au thon		**S/V:** Omelette au 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:

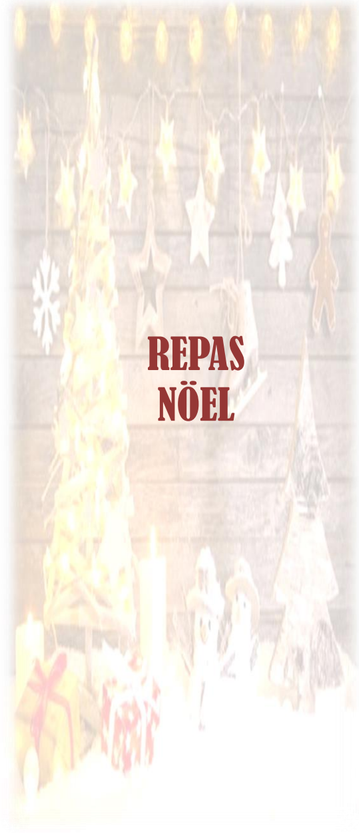
S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

Maj 04/07/2023

MENU - Ecole Maternelle La Ferté-Gaucher

SEMAINE 51 - DU 18 AU 22 DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur mayonnaise	Salade verte vinaigrette			Potage
Cordon bleu	Lasagnes provençales (PC)			Pavé de colin à la tomate
Courgettes sautées et pdt sautée				Macaroni
Boursin nature	Yaourt aromatisé			Carré de l'Est
Crème dessert chocolat	Fruit de saison			Madeleine
S/V: Poisson pané				

- 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