








MENU - Ecole Mormant



SEMAINE 49 - DU 04 AU 08 DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Salade coleslaw		Samoussa aux légumes	
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	Jardinière de légumes
		Saint-Nectaire	Brownies	Carré de l'Est
Compotes de pommes	Fruit de saison 			Mousse au chocolat
		Panacotta coulis de fruits 		
S/P: Jambon de dinde S/V: Poisson en sauce		S/V: Boulettes de sarrasin		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

MENU - Ecole Mormant



SEMAINE 50 - DU 11 AU 15 DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chili végétarien (PC)	Velouté de potiron	Escalope de volaille aux champignons	Crêpe au fromage	Pépites de colin aux trois céréales 
Emmental	Macaroni au beurre	Haricots beurre	Ratatouille	Epinards à la crème
Fruit de saison 	Banane sauce chocolat	Vache qui rit 	Fruit de saison	Yaourt à la vanille
	S/V: Steak haché au thon	S/V: Marmite de poisson	S/V: Omelette au fromage	Palet breton

 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



SEMAINE 51 - DU 18 AU 22 DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V: Poisson pané</p>	<p>Lasagnes provençales (PC)</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison </p> 	<p>Salade arlequin</p> <p>Galopin de veau aux herbes</p> <p>Poêlé de légumes forestière</p> <p>Purée de fruits</p> <p>S/V : Salade de pâtes / Boulettes de sarrasin</p>		<p>Filet de hoki à l'oseille </p> <p>Riz</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Madeleine</p>

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 Arlequin: Pâtes de couleur, tomates en dés, jambon de dinde, maïs, olives

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

Menu de Noël

JEUDI 21 DECEMBRE 2023

Galantine de volaille

Substitution sans viande (Terrine de saumon)

Sot-l'y-laisse de poulet sauce forestière

Substitution sans viande (Poisson à la crème)

Pommes Duchesse

Moelleux au chocolat & Chantilly

Clémentine

Père Noël en chocolat



Armor Cuisine vous souhaite un bon appétit et de Joyeuses fêtes

MENU - Centre de loisirs Mormant



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	Quenelles de brochet sauce dieppoise	Escalope de poulet au jus
	Haricots verts	Salade verte	Penne	Beignets de salsifis
	Fruit de saison	Donuts	Mousse au chocolat	Yaourt aux fruits mixés
	S/V: Nuggets de poisson		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

MENU - Centre de loisirs Mormant



SEMAINE 01 - DU 1er AU 05 JANVIER

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>NOUVEL AN 1er JANVIER</p>	<p>Lasagnes bolognaise (PC)</p> <p>Samos</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V: Lasagnes végétarienne</p>	<p>Ebly cocktail</p> <p>Poisson meunière </p> <p>Mijoté de légumes</p> <p>Yaourt sucré</p>	<p>Steak haché sauce ketchup </p> <p>Frites</p> <p>Coulommiers</p> <p>Flan vanille</p> <p>S/V: Steak haché poisson</p>	<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Œuf dur</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Gâteau marbré</p>

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:

Ebly Cocktail: Ebly, tomates, poivron vert, maïs, olives noires, vinaigrette

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc