

MENUS Ecole FAVIERES Semaine du 06 au 10 mars 2023

LUNDI	MARDI
<p>Tarte au fromage</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce tomate</p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>Coulommiers</p> <p>Crème dessert vanille </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson poêlé au beurre</p>	<p>Velouté de légumes</p> <p>Saucisse fumée*</p> <p>Lentilles au jus</p> <p>Faisselle</p> <p>Madeleine </p> <p><u>Substitution</u> S/P : Saucisse de volaille S/V : Poisson pané</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Macédoine de légumes et pointes d'asperges</p> <p>Sauté de bœuf à l'ancienne </p> <p>Cocos à la tomate</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Far breton aux pruneaux </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>	 <p>Concombre vinaigrette </p> <p>Chili végétarien (pc) </p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Eclair au chocolat</p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Salade verte et croutons</p> <p>Brandade de poissons (pc) </p> <p>Camembert</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p><u>Sauté de bœuf à l'ancienne</u> : oignons, champignons, carottes,</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



MENUS Ecole FAVIERES Semaine du 13 au 17 mars 2023

LUNDI	MARDI
<p>Quiche lorraine*</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Haricots beurre </p> <p>Fromage blanc aux fruits </p> <p>Orange</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Tarte au fromage S/V : Tarte au fromage / Nuggets de poisson</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Steak haché sauce au fromage </p> <p>Frites</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Marbré au chocolat</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson gratiné au fromage</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Taboulé</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Pont l'évêque </p> <p>Crème brûlée </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Filet de poisson aux olives</p>	<p>Pâté de campagne *</p> <p>Feuilleté de poisson beurre blanc</p> <p>Pommes rôstis</p> <p>Brie</p> <p>Gâteau de semoule</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Pâté de volaille S/V : Terrine de poisson</p>
VENREDI	INFORMATIONS
 <p>Concombre bulgare </p> <p>Falafels à la sauce tomate</p> <p>Boulghour</p> <p>Compote de pommes et biscuit </p>	<p><u>Concombre bulgare</u> : crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre.</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



MENUS Ecole FAVIERES Semaine du 20 au 24 mars 2023

LUNDI	MARDI
<p><i>Betteraves vinaigrette au miel</i></p> <p><i>Rôti de dinde</i></p> <p><i>Pommes sautées</i></p> <p><i>Edam</i></p> <p><i>Liégeois vanille</i> </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>	<p><i>Potage aux 7 légumes</i></p> <p><i>Filet de merlu sauce crevettes</i> </p> <p><i>Macaroni</i></p> <p><i>Coulommiers</i></p> <p><i>Crème dessert chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Feuilleté hot-dog*</i></p> <p><i>Crêpinette au jus*</i></p> <p><i>Haricots verts persillés</i></p> <p><i>Tomme blanche</i></p> <p><i>Quatre-quarts</i> </p> <p><u>Substitution</u> S/P : Friand au fromage / Paupiette de dinde S/V : Friand au fromage / Pané fromager</p>	<p>MENU DU PRINTEMPS</p> 
VENREDI	INFORMATIONS
 <p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Parmentier de légumes (pc)</i> </p> <p><i>Fromage blanc sucré</i> </p> <p><i>Cookies vanille et aux pépites de chocolat</i></p>	<p><u>Parmentier de légumes</u> : purée de pommes de terre, carottes, haricots rouges, fèves, poivrons, oignons, tomates</p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité



Jeudi 23 mars 2023

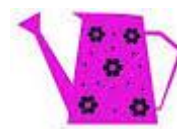


Salade du Printemps

(Concombres, avocats, tomates, maïs)



Sauté de poulet sauce fromagère



Pâtes à la primavera



Dessert du printemps



MENUS Ecole FAVIERES Semaine du 27 au 31 mars 2023

LUNDI	MARDI
<p>Salade de maïs au thon</p> <p>Tajine d'agneau aux fruits secs (pc) </p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Orange </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Tajine de poisson (pc)</p>	<p>Tomates mozzarella</p> <p>Lasagnes à la provençale (pc) </p> <p>Mousse au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade piémontaise</p> <p>Saucisse de Toulouse*</p> <p>Petit-pois </p> <p>Rondelé ail et fines herbes</p> <p>Crème dessert popcorn </p> <p><u>Substitution</u> S/P : Saucisse de volaille S/V : Salade de pomme de terre / Colin sauce citron</p>	<p>Pâté en croûte de volaille</p> <p>Boulettes de bœuf sauce bourgeoise </p> <p>Beignets de courgettes</p> <p>Petit suisse nature </p> <p>Pomme</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Salade fantaisie / Boulettes de sarrasin</p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Potage</p> <p>Filet de hoki poêlé au beurre</p> <p>Duo de carottes </p> <p>Croc-lait</p> <p>Banane </p>	<p><u>Salade fantaisie</u> : pdt, tomates, maïs, concombres, olive verte</p> <p><u>Tajine d'agneau aux fruits secs</u> : agneau, pruneaux, abricots secs, amandes / semoule</p> <p><u>Salade piémontaise</u> : pdt, tomates, jambon de dinde, poivrons, olives, cornichons, œuf dur, mayonnaise</p> <p><u>Lasagnes à la provençale</u> : pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental</p> <p>➤ <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u></p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



MENUS Ecole FAVIERES Semaine du 03 au 07 avril 2023

LUNDI	MARDI
<p>Radis beurre </p> <p>Rissolette de veau</p> <p>Pommes vapeur persillées</p> <p>Livarot </p> <p>Ananas</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson pané</p>	<p>Salade fermière</p> <p>Filet de poulet rôti</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Salade de pommes de terre / Nuggets de fromage</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade de radis aux abricots secs</p> <p>Croque-monsieur* et salade composée (pc)</p> <p>Saint-Nectaire</p> <p>Salade de fruits frais</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Croque-monsieur au jambon de dinde S/V : Poisson meunière</p>	 <p>Concombre vinaigrette</p> <p>Omelette Gratin dauphinois</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Pomme </p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p>Friand au fromage</p> <p>Beignets de calamars et sauce tartare</p> <p>Fusilli</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Liégeois vanille </p>	<p><u>Purée saint germain</u> : pdt et pois cassés</p> <p><u>Mijoté de légumes</u> : carottes, haricots plats, chou-fleur</p> <p><u>Salade fermière</u> : pdt, tomates, jambon de dinde, maïs.</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements












MENUS Ecole FAVIERES Semaine du 10 au 14 avril 2023

LUNDI	MARDI
 <p>Joyeuses Pâques</p>	<p>Tarte aux fromages</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts</p> <p>Pomme</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson pané</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p>Œuf dur </p> <p>Curry de lentilles (pc) </p> <p>Yaourt au sucre de canne</p> <p>Poire</p>	 <p>MENU SPÉCIAL PÂQUES</p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p>Carottes râpées</p> <p>Aiguillettes de saumon meunière</p> <p>Penne</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Banane </p>	<p><u>Curry de lentilles</u> : lentilles, carottes, petit-pois, pommes de terre, oignons, persil.</p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements

MENUS Ecole FAVIERES Semaine du 17 au 21 avril 2022

LUNDI	MARDI
<p><i>Pâté forestier*</i></p> <p><i>Steak haché  sauce cheddar </i></p> <p><i>Pommes vapeur</i></p> <p><i>Cantal </i></p> <p><i>Mousse à la framboise </i></p> <p><u>Substitution</u> <i>S/P : Pâté de volaille</i> <i>S/V : Salade brésilienne / Poisson poêlé au beurre</i></p>	<p><i>Salade verte </i></p> <p><i>Couscous boulettes merguez (pc)</i></p> <p><i>Buchette</i></p> <p><i>Compote de pommes </i></p> <p><u>Substitution</u> <i>S/V : Couscous poisson (pc)</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Mortadelle*</i></p> <p><i>Rôti de dinde </i></p> <p><i>Cocos mijotés</i></p> <p><i>Fromage ovale</i></p> <p><i>Clafoutis aux poires et amandes</i></p> <p><u>Substitution</u> <i>S/P : Mortadelle de volaille</i> <i>S/V : Potage andalou / Omelette</i></p>	 <p><i>Salade niçoise</i></p> <p><i>Lasagne végétarienne (pc)</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i></p> <p><i>Pâtisserie</i></p>
VENREDI	INFORMATIONS
<p><i>Carottes à la marocaine</i></p> <p><i>Colin meunière et citron</i></p> <p><i>Pommes röstis</i></p> <p><i>Camembert </i></p> <p><i>Ananas</i></p>	<p><u>Carottes à la marocaine</u> : carottes, poivrons, raisins secs, cumin</p> <p><u>Salade niçoise</u> : Pdt, haricots verts, tomates, poivrons, olives</p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></p> <p>➤</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements

