

MENUS Ecole HAUTEFEUILLE Semaine du 09 au 13 mai 2022

| LUNDI | MARDI |
|--|--|
| <p>Saucisson sec*</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage blanc sucré </p> <p>Pêche</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Mortadelle de volaille S/V : Terrine de saumon / Poisson pané</p> | <p>Melon vert</p> <p>Steak haché de bœuf et</p> <p>Frites </p> <p>Edam</p> <p>Pâtisserie</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Omelette au fromage</p> |
| MERCREDI | JEUDI |
| | <p>Melon jaune </p> <p>Chipolatas grillées * </p> <p>Chou-fleur et brocolis </p> <p>Gouda</p> <p>Fraises</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Saucisse de volaille / S/V : Pané fromagé</p> |
| VENDREDI | « INFORMATIONS » |
| <p>Tomates et maïs</p> <p>Nuggets de poissons</p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Buchette</p> <p>Pomme </p> | <p><u>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u> : Sans viande</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p> |



MSC Pêche
Durable



Plat fait maison



Haute Valeur
Environnementale



Produit Issu de l'agriculture
Biologique







Appellation d'Origine
Protégée

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole HAUTEFEUILLE Semaine du 16 au 20 mai 2022

| LUNDI | MARDI |
|--|--|
|  <p>Melon </p> <p>Croustillants au fromage Coquillettes</p> <p>Brownies</p> | <p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Tajine de poissons pdt et olives (pc)  </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Compote biscuitée</p> |
| MERCREDI | JEUDI |
| | <p>Riz niçois au thon </p> <p>Hachis Parmentier (pc)  </p> <p>Coulommiers</p> <p>Ananas</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Hachis de poisson (pc)</p> |
| VENDREDI | « INFORMATIONS » |
| <p>Tomates vinaigrette </p> <p>Sauté de poulet vallée d'auge</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Petit-suisse sucré</p> <p>Poire </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Falafels en sauce</p> | <p><u>Riz niçois au thon</u> : riz, tomates, poivrons, olives, oignons rouges, thon.</p> <p><u>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u> : Sans viande</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p> |



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole HAUTEFEUILLE Semaine 23 au 27 mai 2022

| LUNDI | MARDI |
|--|---|
|  <p><i>Carottes râpées vinaigrette à l'orange</i></p> <p><i>Boulettes de riz Chou-fleur et brocolis</i></p> <p><i>Fromage frais aux fruits</i></p> <p><i>Galette pur beurre</i></p> | <p><i>Salade grecque</i></p> <p><i>Fricadelle de bœuf à la tomate</i></p> <p><i>Macaroni</i></p> <p><i>St-Morêt</i></p> <p><i>Ile flottante</i></p> <p><u>Substitution</u> <i>SV : Pané de blé tomate-mozzarella</i></p> |
| MERCREDI | JEUDI |
| |  <p>Bon Jeudi</p> |
| VENDREDI | « INFORMATIONS » |
| | <p><i>Salade grecque : concombre, tomate, fêtas, oignons rouges, olives noires</i></p> <p><i>S/P : Sans porc</i> <i>S/V : Sans viande</i></p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤  <i>Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</i></p> <p>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></p> |



MSC Pêche
Durable



Plat fait maison



Haute Valeur
Environnementale



Produit Issu de l'agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée

MENUS Ecole HAUTEFEUILLE

Semaine du 30 mai au 03 juin 2022









| LUNDI | MARDI |
|--|--|
| <p>Pastèque</p> <p>Jambon cornichons*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Edam</p> <p>Crème dessert chocolat </p> <p><u>Substitution</u> S/P : Jambon de dinde S/V : Boulettes de sarrasin à l'orientale</p> | <p>Pâté de campagne*</p> <p>Aiguillettes de saumon meunière</p> <p>Carottes persillées </p> <p>Coulommiers</p> <p>Banane </p> <p><u>Substitution</u> S/P : Pâté de volaille S/V : Terrine de poisson</p> |
| MERCDREDI | JEUDI |
| | <p>Melon vert</p> <p>Couscous « boulettes / merguez » (pc) </p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Nectarine</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Couscous au poisson (pc)</p> |
| VENDREDI | « INFORMATIONS » |
|  <p>Concombres au yaourt </p> <p>Omelette au fromage Pommes noisette</p> <p>Compote Pommes-fraises</p> | <p>S/P : Sans porc S/V : Sans viande</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p> |



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité











MENUS Ecole HAUTEFEUILLE Semaine du 06 au 10 juin 2021

| LUNDI | MARDI |
|---|---|
|  | <p>Tomates vinaigrette </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Farfalle</p> <p>Boursin nature</p> <p>Crème dessert vanille</p> |
| MERCREDI | JEUDI |
| |  <p>Carottes râpées </p> <p>Boulettes de sarrasin lentilles garnies (pc) </p> <p>Yaourt sucré Muffin au chocolat</p> |
| VENDREDI | « INFORMATIONS » |
| <p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Filet de colin poêlé au beurre </p> <p>Poêlée de légumes </p> <p>Saint nectaire</p> <p>Cerises</p> <p><u>Substitution</u></p> <p>S/P : Feuilleté au fromage / S/V : Feuilleté au fromage</p> | <p><u>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u> : Sans viande</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p> |



MENUS Ecole HAUTEFEUILLE

Semaine du 13 au 17 juin 2022

| LUNDI | MARDI |
|--|---|
| <p>Betteraves vinaigrette (stock)</p> <p>Escalope de poulet pané</p> <p>Gratin de légumes du jardin </p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Orange</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson pané</p> | <p>Melon charentais</p> <p>Raviolis au bœuf gratinés au fromage (pc) (stock)</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Tarte aux fruits</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Raviolini ricotta épinards</p> |
| MERCREDI | JEUDI |
| | <div style="display: flex; align-items: center;">  <div> <p>Pastèque </p> <p>Mixed grill* </p> <p>Taboulé </p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Cookies</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Mixed grill (sans porc) S/V : Poisson mariné </p> </div>  </div> |
| VENDREDI | « INFORMATIONS » |
|  <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Salade composée</p> <p>Kiri </p> <p>Compote de pommes (stock)</p> | <p><u>Gratin de légumes du jardin</u> : poireaux, carottes, courgettes, petits pois</p> <p><u>Mixed grill*</u>: chipolatas et merguez</p> <p><u>Salade composée</u> : salade verte, tomates, maïs, oignons rouges</p> <p><u>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u>: Sans viande</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p> |



MSC Pêche Durable



Plat fait maison



Haute Valeur Environnementale











Produit Issu de l'agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée

MENUS Ecole HAUTEFEUILLE Semaine du 20 au 24 juin 2022

| LUNDI | MARDI |
|--|--|
| <p>Melon jaune</p> <p>Aiguillettes de poulet au gingembre</p> <p>Fusilli au beurre</p> <p>Yaourt à la vanille </p> <p>Pêche</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Marmite de poisson</p> | <p>Concombres à la crème </p> <p>Fish and chips (pc) </p> <p>Croc 'lait</p> <p>Galette bretonne</p> |
| MERCREDI | JEUDI |
| |  <p>Melon charentais </p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Cantafrais</p> <p>Eclair au chocolat</p> |
| VENDREDI | « INFORMATIONS » |
| <p>Tomates vinaigrette </p> <p>Filet de poulet rôti</p> <p>Cocos mijotés </p> <p>Mimolette</p> <p>Compote pommes-poires</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Falafels en sauce</p> | <p><u>Fish and chips</u> : beignets de poissons, frites, sauce tartare</p> <p><u>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u> : Sans viande</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p> |



MSC Pêche Durable



Plat fait maison



Haute Valeur Environnementale




Produit Issu de l'agriculture Biologique







Appellation d'Origine Protégée

MENUS Ecole HAUTEFEUILLE Semaine du 27 juin au 01 juillet 2022

| LUNDI | MARDI |
|---|--|
| <p><i>Œuf dur (mayonnaise en dosette) </i></p> <p><i>Emincé de poulet à l'ananas</i></p> <p><i>Pommes vapeur</i></p> <p><i>Tomme blanche</i></p> <p><i>Crème dessert pistache</i></p> <p><u>Substitution</u> <i>S/V : Pané de blé tomate mozzarella</i></p> | <p><i>Pastèque</i></p> <p><i>Nuggets de poisson</i></p> <p><i>Printanière de légumes</i></p> <p><i>Yaourt sucré </i></p> <p><i>Fraises</i></p> |
| MERCREDI | JEUDI |
| | <p><i>Salade verte vinaigrette ciboulette</i></p> <p><i>Paëlla (pc) </i></p> <p><i>Fromage ovale</i></p> <p><i>Ananas au sirop</i></p> <p><u>Substitution</u> <i>S/V : Paëlla de la mer (pc) </i></p> |
| VENDREDI | « INFORMATIONS » |
| <p><i>Melon Charentais </i></p> <p><i>Jambon de dinde</i></p> <p><i>Chips</i></p> <p><i>Emmental </i></p> <p><i>Beignet au chocolat</i></p> <p><u>Substitution</u> <i>S/V : Salade de pomme de terre au thon (pc)</i></p> | <p><i>S/P : Sans porc</i> <i>S/V : Sans viande</i></p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤  <i>Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</i></p> <p>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></p> |



MENUS Ecole HAUTEFEUILLE Semaine du 04 au 07 juillet 2022

| LUNDI | MARDI |
|--|---|
| <p>Pastèque</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Oreillons d'abricots au sirop</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson pané</p> | <p>Carottes râpées </p> <p>Lasagnes Bolognaise (pc)</p> <p>Compote de pommes </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Lasagne végétale</p> |
| MERCREDI | JEUDI |
| | <p>Melon </p> <p>Poulet rôti et ketchup</p> <p>Frites</p> <p>Gouda</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Omelette</p> |
| VENDREDI | « INFORMATIONS » |
| | <p><u>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u> : Sans viande</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p> |



MSC Pêche
Durable



Plat fait maison



Haute Valeur
Environnementale



Produit Issu de l'agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée