Maj 06/07/2023

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU - Ecole Jouy-sur-Morin

SEMAINE 49 - DU 04 AU 08 DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Jambon* Coquillettes Buchette Fruit de saison **S/P:** Jambon de dinde **S/V:** Poisson en sauce	Salade coleslaw Fish and chips sauce tartare (PC) Fromage frais aromatisé		Samoussa aux légumes Omelette au fromage Gratin de butternut et potiron Brownies	Roulade de volaille Paupiette de lapin aux olives Jardinière de légumes Mousse au chocolat **S/V:** Tarte tomate chèvre / 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

Maj 06/07/2023

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU - Ecole Jouy-sur-Morin

SEMAINE 50 - DU 11AU 15 DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chili végétarien (PC) Emmental Fruit de saison	Concombres bulgare Steak haché et ketchup Frites Banane sauce chocolat **S/V:** Steak haché au thon		Crêpe au fromage Aiguillettes de poulet au curry Ratatouille Crème dessert vanille **S/V:** Omelette au fromage	Pépites de colin aux trois céréales Epinards à la crème Yaourt à la vanille Palet breton

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:

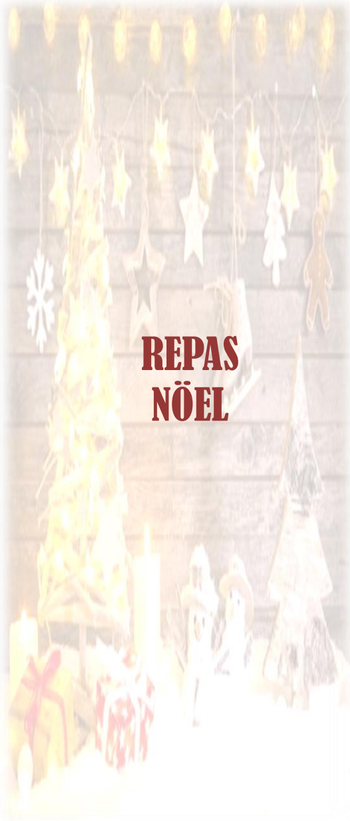
S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

Maj 06/07/2023

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU - Ecole Jouy-sur-Morin

SEMAINE 51 - DU 18 AU 22 DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Cordon bleu Carottes au jus Tomme blanche Crème dessert chocolat **S/V:** Poisson pané	Lasagnes provençales (PC) Yaourt aromatisé Fruit de saison			Pavé de colin à la tomate Riz Petit suisse sucré Madeleine

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