armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS ECOLE MESSY

SEMAINE 18 - DU 28 AVRIL AU 02 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette		Taboulé		Tarte au fromage
Omelette		Goulash de bœuf à la hongroise		Poisson pané
Pommes vapeur		Carottes au jus		Haricots verts
Yaourt sucré		Brie		Compote de pommes
Fruit de saison		Crème dessert vanille		
		S/V : Poisson en sauce		

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:
Sauce hongroise : tomates, poivrons, carottes, céleri, paprika

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande
- 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

MENUS ECOLE MESSY

Maj 16/04/2025

SEMAINE 19 - DU 05 AU 09 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 8 MAI	VENDREDI
Tomates	Concombre à la menthe	Salade Dolce Vita		Œuf dur mayonnaise
Lasagnes Bolognaise (pc)	Nuggets de poisson Purée	Emincé de poulet façon thaï Légumes façon wok		Boulettes végétale à la tomate Purée de carottes
Yaourt aromatisé	Tartare ail et fines herbes	Camembert		Buchette
Fruit de saison	Liégeois vanille	Mousse au chocolat		Tarte aux pommes
S/V : Lasagnes végétarienne		**S/V** : Salade de pâtes / Omelette		

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 Dolce Vita : Tortis, jambon de dinde, ananas, lait coco, curry, mayonnaise

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande
- 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

MENUS ECOLE MESSY

SEMAINE 20 - DU 12 AU 16 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	Carottes râpées	Concombre vinaigrette	Melon	Œuf dur mayonnaise
Cordon bleu	Chipolatas grillées*	Poulet rôti	Croustillants au fromage	Tajine de poisson pdt et olives (Pc)
Gratin dauphinois	Rösti aux légumes	Petit pois carottes	Coquillettes	
Gouda	Yaourt aromatisé	Yaourt à la vanille		Tomme de Pyrènes
Crème dessert chocolat	Compote de pommes	Quatre- quart	Muffin	Fruit de saison
S/V: Pané blé tomates mozzarella	**S/V** : Poisson pané **S/P** : Saucisses de volaille grillées	**S/V** : Nuggets de 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/P: Sans Porc S/V : Sans Viande
- 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

MENUS ECOLE MESSY

SEMAINE 21 - DU 19 AU 23 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Salade verte et croutons	Pâté forestier*	Melon	Pizza
Omelette	Chili con carne (pc)	Rôti de porc*	Burger de veau à la moutarde	Aiguillettes de poisson aux céréales
Pommes Rissolées		Ratatouille et pommes de terre	Ebly	Haricots verts
Fromage frais aux fruits	Saint Morêt	Pont l'évêque	Mimolette	Coulommiers
Galette pur beurre	Fruit de saison	Ile flottante	Fruit de saison	Liégeois chocolat
	S/V : Chili végétarien	**S/P** : Pâté de volaille / Rôti de dinde **S/V** : Terrine de poisson / Poisson meunière	**S/V** : Falafel en sauce	

- 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/P: Sans Porc S/V : Sans Viande - 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

MENUS ECOLE MESSY

SEMAINE 22 - DU 26 AU 30 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon vert	Tomate vinaigrette	Saucisson sec*		
Boulettes de bœuf sauce au curry Pommes noisettes	Lasagnes végétariennes (pc)	Croque Monsieur* et salade composée (pc)		
Vache qui rit	Emmental	Kiri		
Fruit de saison	Compote de pommes	Fruit de saison		
S/V : Boulettes de sarrasin		**S/P:** Terrine de poisson / Pizza au fromage **S/V:** Terrine de poisson / Pizza 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:

Salade composée : salade verte, tomates, oignons rouges

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande
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 16/04/2025

MENUS ECOLE MESSY

SEMAINE 23 - DU 02 AU 06 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos en quartier	Saucisson à l'ail*	Pastèque	Carottes râpées	Feuilleté hot dog*
Saucisses de Strasbourg*	Hachis parmentier (pc)	Rôti de veau au thym	Boulettes végétales et lentilles garnies (pc)	Pavé de poisson napolitain
Coquillettes		Cocos mijotés		Gratin de courgettes
Vache qui rit	Camembert	Emmental	Yaourt au sucre de canne	Carré frais
Fruit de saison	Madeleine	Fruit de saison	Croisillon aux pommes	Fruit de saison
S/P : Saucisses de volaille **S/V** : Pané fromager	**S/P** : Terrine de poisson **S/V** : Terrine de poisson / parmentier de poisson	**S/V** : Poisson en sauce		**S/P** : Friand au fromage **S/V** Friand 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/P Sans Porc S/V : Sans Viande
- 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

MENUS ECOLE MESSY

SEMAINE 24 - DU 09 AU 13 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tarte au fromage Cordon bleu Haricots verts Fromage frais aromatisé Fruit de saison **S/V** : Poisson pané	Salade verte Tomate farcie Riz Tomme blanche Cocktail de fruits **S/V**: Falafel en sauce	Pastèque Mixed grill * Taboulé Yaourt à boire Cookies **S/P** : Mixed grill sans porc **S/V** : Poisson pané	Carottes râpées Omelette Röstis aux légumes Kiri Mousse au chocolat

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:

Mixed grill* : chipolatas, merguez

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande
- 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

MENUS ECOLE MESSY

SEMAINE 25 - DU 16 AU 20 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque	Marbré de saumon sauce cocktail	Salade du pêcheur	Melon charentais	Carottes râpées
Jambonneau aux petits légumes*	Fish and chips (pc)	Cordon bleu	Raviolinis ricotta épinards (pc)	Filet de poulet rôti
Beignets de brocolis		Haricots verts		Ratatouille et pommes de terre
Yaourt à la vanille	Yaourt aux fruits	Emmental	Cantafrais	Fromage blanc sucré
Fruit de saison	Galette bretonne	Donuts	Eclair au chocolat	Compote pommes poires
S/P : Rôti de dinde **S/V** : Falafel en sauce		**S/V** : Pané fromager		**S/V** : Poisson poêlé au beurre

- 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 du pêcheur : pommes de terre, moules, crevettes, mayonnaise
Fish and chips : beignets de poisson, frites, sauce tartare

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande
- 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

MENUS ECOLE MESSY

SEMAINE 26 - DU 23 AU 28 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves (stock)	Radis beurre	Saucisson à l'ail*	Melon AB	Pastèque
Boulette de poulet façon kefta	Raviolis au bœuf gratinés (pc) (stock)	Merguez	Couscous "boulettes végétales" (PC)	Brandade de poisson
Gratin de légumes		Ebly		Purée
Yaourt sucré	Fromage frais aromatisé AB	Maroilles	Yaourt aromatisé	Cantafrais
Madeleine	Mousse au citron	Tarte au flan	Pâtisserie	Compote de pommes (stock)
S/V : Falafel en sauce	**S/V** : Raviolis au fromage	**S/V** : Pané fromager		

- 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/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- 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

MENUS ECOLE MESSY

SEMAINE 27 - DU 30 juin AU 04 Juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Pomelos en quartier	Pastèque	Tomate vinaigrette	Melon
Œufs durs	Haché de bœuf à la tomate	Beignets de calamars et sauce tartare	Paëlla (pc)	Jambon *
Epinards à la crème	Penne	Beignets de chou fleur		Salade surprise
Yaourt aromatisé	Kiri	Pont l'Evêque	Petit Louis	Emmental
Palet breton	Fruit de saison	Far breton aux pommes	Compote de pommes	Beignet au chocolat
	S/V : Poisson pané	**S/V** : Salade comtoise (sans viande)	**S/V** : Paëlla de la mer (pc)	**S/P** : Jambon de dinde **S/V** : Salade de pâtes au thon (pc)

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 surprise : pâtes, tomates, maïs

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