









Menu : Ecole MONTRY  
Semaine du 01 au 03 septembre 2021

LUNDI	MARDI
MERCREDI	JEUDI
<p>Pastèque</p> <p>Tajine d'agneau aux pruneaux (pc)  </p> <p>Yaourt à boire </p> <p>Pomme</p>	<p>Melon </p> <p>Spaghetti Bolognaise (pc) </p> <p>Kiri</p> <p>Cookies</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade brésilienne </p> <p>Escalope de poulet panée</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Fromage frais aux fruits </p> <p>Banane</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/P : Rôti de dinde</p>	<p><u>Salade brésilienne</u> : cœurs de palmiers, pdt, tomates, maïs.</p> <p><u>Tajine d'agneau aux pruneaux</u> : sauté d'agneau, fruits secs, pruneaux, semoule</p> <p><u>S/P</u> : Sans porc</p> <p> <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</u></p> <p>* : Plat contenant du porc</p>








## Menu : Ecole MONTRY Semaine du 06 au 10 septembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Saucisson sec*</p> <p>Rôti de veau marengo</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Yaourt sucré  </p> <p>Pêche</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/P : Terrine de poissons</p>	<p><b>Menu Vegetarien</b></p> <p>Salade carioca </p> <p>Raviolini ricotta et épinards (pc)</p> <p>Tarte normande</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Concombre  aux fines herbes</p> <p>Pizza Tex Max</p> <p>et salade composée (pc)</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Poule au pot (pc)</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Liègeois vanille</p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Terrine de légumes mayonnaise</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Coulommiers</p> <p>Gâteau marbré</p>	<p><u>Salade carioca</u> : maïs, poivrons, dés de carottes, haricots rouges, petits pois, cornichons.</p> <p><u>Salade composée</u> : tomate, salade verte, maïs, pignons rouges</p> <p><u>Pizza Tex Mex</u> : viande hachée sauce barbecue, poivrons, fromage</p> <p><u>Légumes du pot</u> : carottes, navets, choux</p> <p><u>S/P</u> : Sans porc</p> <p> : L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p>* : Plat contenant du porc</p>



## Menu : Ecole MONTRY Semaine du 13 au 17 septembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Melon </p> <p>Escalope viennoise</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Nectarine</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Colin gratiné au fromage </p> <p>Ratatouille et pommes vapeur</p> <p>Babybel</p> <p>Cookies vanille</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Tarte aux poireaux</p> <p>Merguez grillées</p> <p>Carotte au jus</p> <p>Saint -Paulin</p> <p>Quatre-quarts </p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Rôti de veau aux herbes de Provence</p> <p>Haricots verts</p> <p>Tartare nature</p> <p>Flan chocolat</p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p><b>Menu Végétarien</b></p> <p>Carottes râpées </p> <p>Tomates farcies veggi's</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Pomme </p>	<p><u>Tomates farcies veggi's</u> : tomates, oignons, carottes, épices</p> <p><b>S/P</b> : Sans porc</p> <p> : L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p>* : Plat contenant du porc</p>



## Menu : Ecole MONTRY Semaine du 20 au 24 septembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Melon</p> <p>Petit salé aux lentilles* (pc) </p> <p>Camembert </p> <p>Prune</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/P : Rôti de dinde aux lentilles</p>	<p>Taboulé </p> <p>Rissolette de veau</p> <p>Gratin d'épinards</p> <p>Gouda</p> <p>Riz au lait</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Sardine au beurre</p> <p>Sauté de porc à la moutarde* </p> <p>Pommes sautées</p> <p>Cantal </p> <p>Panacotta aux fruits rouges </p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Céleri rémoulade Sauté de poulet à la moutarde</p>	<p><b>Menu Végétarien</b></p> <p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Pâtisserie</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade verte</p> <p>Hoki poêlé au beurre</p> <p>Purée</p> <p>Petit suisse nature </p> <p>Pomme </p>	<p>S/P : Sans porc</p> <p> : <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</u></p> <p>* : Plat contenant du porc</p>



## Menu : Ecole MONTRY Semaine du 27 au 01 octobre 2021

LUNDI	MARDI
<p><b>Menu Végétarien</b></p> <p>Melon charentais</p> <p>Omelette basquaise</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Croc'lait </p> <p>Tarte au chocolat</p>	<p>Crêpe jambon fromage*</p> <p>Paupiette de dinde aux champignons</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Saint-Bricet</p> <p>Poire </p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Crêpe au fromage</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Tarte tomate chèvre</p> <p>Filet de lieu frais au beurre blanc « pêche française » </p> <p>Duo de fleurettes</p> <p>Cœur des dames</p> <p>Marbré aux pépites de chocolat </p>	<p>Concombres  vinaigrette</p> <p>Sauté de poulet au curry</p> <p>Riz</p> <p>Coulommiers</p> <p>Ananas au sirop</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tranche de surimi mayonnaise</p> <p>Feuilleté de poisson au beurre blanc</p> <p>Gratin provençal</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Pomme </p>	<p><u>Gratin provençal</u> : pdt, tomates, courgettes, poivrons, aubergines, thym</p> <p><u>Duo de fleurettes</u> : chou-fleur, brocolis</p> <p>S/P : Sans porc</p> <p> : <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</u></p> <p>* : Plat contenant du porc</p>



## Menu : Ecole MONTRY Semaine du 04 au 08 octobre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Tomate  vinaigrette à l'échalotte</p> <p>Escalope de poulet à la crème</p> <p>Spaghetti</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Poire au sirop</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Quenelles de brochet sauce Nantua</p> <p>Boulghour</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Pomme </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Mortadelle* </p> <p>Boulettes d'agneau à l'orientale</p> <p>Semoule</p> <p>Rouy</p> <p>Clafoutis tutti frutti </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/P : Terrine de saumon</p>	<p><b>Menu Végétarien</b></p> <p>Salade verte et croûtons</p> <p>Nuggets de maïs</p> <p>Haricots verts</p> <p>Emmental</p> <p>Banane </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Quiche lorraine *</p> <p>Steak haché de bœuf </p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Bûche du Pilat</p> <p>Kiwi </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/P : Tarte au fromage</p>	<p>S/P : Sans porc</p> <p> : <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</u></p> <p>* : Plat contenant du porc</p>



*Menu : Ecole MONTRY*

*Semaine du 11 au 15 octobre 2021*

## *LA SEMAINE DU GOÛT*



## Menu : Ecole MONTRY Semaine du 18 au 22 octobre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Pommes de terre au thon</p> <p>Carbonade de bœuf  </p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Croc'lait </p> <p>Pomme </p>	<p><b>Menu Végétarien</b></p> <p>Carottes râpées </p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Petits suisse sucré</p> <p>Eclair au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Endives  aux noix</p> <p>Omelette </p> <p>Ebly aux légumes</p> <p>Maroilles </p> <p>Mousse à la noix de coco </p>	<p>Nems au poulet</p> <p>Sauté de poulet façon thaï</p> <p>Légumes Wok </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Orange</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Feuilleté de hot dog*</p> <p>Steak haché de saumon</p> <p>Courgettes à la crème</p> <p>Boursin ail et fines herbes</p> <p>Liégeois chocolat</p> <p><u>Plat de substitution</u></p> <p>S/P : Friand au fromage</p>	<p><u>Légumes Wok</u> : julienne de légumes, haricots verts, brocolis, soja, sésame.</p> <p><u>Carbonade de bœuf</u> : oignons, carottes, thym, laurier, cassonade.</p> <p><u>S/P</u> : Sans porc</p> <p> : <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</u></p> <p>* : Plat contenant du porc</p>





# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## Menu : Centre de Loisirs MONTRY Semaine du 25 au 29 octobre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde aux légumes</p> <p>Gnocchi</p> <p>Camembert</p> <p>Crème dessert vanille </p>	<p><b>Menu Végétarien</b></p> <p>Pizza au fromage </p> <p>Œuf dur et épinards sauce mornay  (pc)</p> <p>Compote de pommes</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Concombres au yaourt</p> <p>Bouchée à la reine </p> <p>Riz</p> <p>Brie </p> <p>Pomme </p>	<p>Salade croquante </p> <p>Hachis parmentier (pc)  </p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Raisin</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade de coquillettes </p> <p>Filet de colin gratiné au fromage </p> <p>Gratin de légumes </p> <p>Edam</p> <p>Kiwi</p>	<p><u>Salade de coquillettes</u> : coquillettes, thon, poivrons, tomate, oignons rouges.</p> <p><u>Salade croquante</u> : radis, carottes, céleri, vinaigrette</p> <p><u>S/P</u> : Sans porc</p> <p> : L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p>* : Plat contenant du porc</p>

