



Menu Décembre 2018

Armor Cuisine, la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

Restaurant scolaire de Marchémoret	Lundi	Mardi	Judi	Vendredi
Semaine du 3 au 7 décembre	Saucisson sec * Yassa de poulet (PC) (Cuisse de poulet, riz, oignons, tomates, gingembre et Citron) Coulommiers Crème dessert vanille	Quiche lorraine * Fricadelle de bœuf aux oignons et Lentilles au jus Yaourt à boire Pannetone	Concombre à la crème Burger de veau aux champignons et Gratin dauphinois Emmental Compote de pommes	Tranche de surimi mayonnaise Brandade de poissons (PC) Camembert Liégeois au chocolat
Semaine du 10 au 14 décembre	Tomate vinaigrette Chipolatas aux herbes * et Pépinettes au beurre Buchette Compote	Salade Baltique (Macédoine, olives, crevettes, surimi et mayonnaise) Fish and chips (PC) (Poisson pané, frites et sauce tartare) Fromage blanc sucré Fruit	Salade de quinoa Rôti de dinde chasseur et Gratin de blettes et PDT Rouy Crème dessert vanille	Tarte tomate et chèvre Grignotine de porc à la moutarde * et Haricots verts Fromage blanc nature Madelaine au beurre
Semaine du 17 au 21 décembre	Feuilleté hot-dog * Bœuf aux carottes (PC) Coulommiers Mousse au marron	Potage poireaux et PDT Steak haché et Macaroni au beurre Yaourt aromatisé Donuts	Repas de Noël	Salade verte et croûtons Feuilleté de poisson au beurre blanc et gratin d'épinards Pointe de Brie Quatre auarts



PC Plat complet
 * Repas de substitution/ sans porc
 Plat fait maison
 Agriculture Biologique