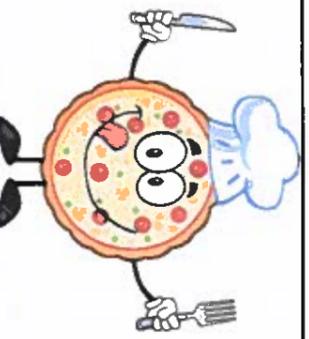




Menu Février 2020

Armor Cuisine, la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

Restaurant scolaire de Marchémoret	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 3 au 7 février	Quiche Lorraine * Filet de poulet façon tandoori et Semoule Pont l'Evêque Liégeois vanille	<u>Menu VEGETARIEN</u> Salade surprise (pâtes, tomates, maïs et mayonnaise) Steak de blé sauce basquaise Haricots verts Mimolette / Brownies	Velouté d'asperges Hachis Parmentier (PC)  Vache qui rit  Compote biscuitée 	Salami * Hoki poêlé au beurre et Duo de carottes Camembert Arlequin de fruit
Semaine du 8 au 23 février	 VACANCES	VACANCES	D' HIVER	 Salade de crudités vinaigrette à l'estragon Boulettes de de bœuf mironton  Buchette Arlequin de fruits
Semaine du 24 au 28 février	Velouté aux champignons Sauté de poulet thaï et Riz aux oignons Yaourt aux fruits mixés Fruit	<u>Menu VEGETARIEN</u> Tomates vinaigrette au miel Ravioloni ricotta et épinards (PC) Yaourt nature Tarte au flan	Chou-blanc vinaigrette Tagliatelle au saumon (PC)  Tartare ail et fines herbes Flan nappé caramel	Salade de crudités vinaigrette à l'estragon Boulettes de de bœuf mironton  Buchette Arlequin de fruits



PC Plat complet

* Repas de substitution/ sans porc

 Plat fait maison

 Agriculture Biologique

