



# Menu Février 2019

Armor Cuisine, la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Restaurant scolaire de Marchémoret</b>				
<b>Semaine du 4 au 8 février</b>	<p><b>Pomelos en quartier</b> Filet de poulet façon tandoori et Semoule Pont l'Evêque Liégeois vanille</p>	<p><b>Sardine beurre</b> Chipolatas grillées * et Haricots verts persillés Mimolette Crème dessert caramel</p>	<p><b>Velouté d'asperges</b> Hachis Parmentier (PC) Maroilles Compote biscuitée</p>	<p><b>Salami *</b> Hoki poêlé au beurre et Julienne de légumes Yaourt sucré Banane</p>
<b>Semaine du 11 au 15 février</b>	<p><b>Potage (velouté de carottes)</b> Saucisses de Francfort * et Coquillettes au beurre Emmental Oreillons d'abricots</p>	<p><b>Macédoine de légumes vinaigrette</b> Moules marinières et frites Yaourt aux fruits mixés Fruit</p>	<p><b>Salade venitienne ( pâtes, concombres, surimi, olives, mayonnaise)</b> Sauté de porc à la moutarde * et Beignets de chou-fleur Edam Flan vanille</p>	<p><b>Crêpe jambon / fromage *</b> Pavé de merlu au citron vert et Epinards à la crème Fromage frais sucré Cookies à la vanille et aux pépites de chocolat</p>
<b>Semaine du 18 au 22 février</b>	<p><b>Pizza</b> Rissollette de veau et poêlée de légumes Carré de l'Est Compote de pommes</p>	<p><b>Concombre à l'aneth</b> Spaghetti bolognaise (PC) Coulommiers Eclair au chocolat</p>	<p><b>Riz à l'espagnole (riz, poivrons, chorizo et olives)</b> Potée auvergnate (PC) * Petits suisses aux fruits Fruit</p>	<p><b>Œuf dur mayonnaise</b> Lieu frais saveur provençales (Pêche française) et Petits pois carottes Cheddar Madeleine</p>



PC Plat complet

Repas de substitution/ sans porc

Plat fait maison

Agriculture Biologique

