armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

Maj 07/08/2025

MENU SCOLAIRE ATTAINVILLE

SEMAINE 36- DU 01 AU 05 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Betteraves à l'échalote	Pastèque	Concombres vinaigrette	Salade brésilienne
Pâtes à la bolognaise (PC)	Brandade de poisson (PC)	Rôti de dinde en sauce	Omelette	Cordon bleu
		Boulghour	Pommes vapeur	Petits pois-carottes
Chantaillou	Pont l'évêque	Mimolette	Coulommiers	Yaourt sucré
Pâtisserie	Liégeois vanille	Banane	Fruit de saison	Fruit de saison
S/V: Bolognaise au thon (PC)		**S/V:** Poisson pané		**S/V:** Poisson en sauce
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes

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 brésilienne: Pommes de terre, cœur de palmiers, tomates, maïs

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

Maj 07/08/2025

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU SCOLAIRE ATTAINVILLE

SEMAINE 37 - DU 08 AU 12 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Mortadelle*	Quiche Lorraine*	Carottes râpées	Tarte au fromage
Œuf dur	Boulettes de bœuf à la Hongroise	Merguez grillées	Nuggets de poulet	Poisson pané
Gratin d'épinards	Riz	Haricots verts	Ebly aux petits légumes	Tortis
Fromage blanc sucré	Cantadou	Yaourt aromatisé	Boursin nature	Yaourt sucré
Gaufre	Compote pommes-poires	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Fruit de saison
	S/P: Galantine de volaille **S/V:** Terrine de poisson / Boulettes de sarrasin	**S/P:** Accras de poisson **S/V:** Accras de poisson / Omelette	**S/V:** Poisson pané	
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit

- 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 à l'Hongroise: Paprika, oignons, céleri, poivrons, tomates, bouillon de bœuf
Taboulé : Semoule, tomates, concombre, raisins secs, poivrons, huile d'olive, menthe

S/V: Sans viande S/P: Sans porc
- 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 07/08/2025

MENU SCOLAIRE ATTAINVILLE

SEMAINE 38- DU 15 AU 19 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Pommes de terre à la ciboulette	Pâté en croute*	Salade Grecque	Betteraves vinaigrette
Lasagnes à la provençale (PC)	Aiguillettes de poulet au curry	Paupiette de veau	Steak haché et ketchup	Pépites de colin aux trois céréales
	Boulghour à la tomate	Haricots beurre	Coquillettes	Rösti aux légumes
Fromage frais aromatisé	Tartare nature	Vache qui rit	Petit suisse nature	Yaourt à la vanille
Galette bretonne	Fruit de saison	Quatre-quarts aux pralines roses	Compote pommes fraises	Banane
	S/V : Bâtonnets mozzarella	**S/P:** Pâté en croute de volaille **S/V:** Céleri rémoulade / Poisson pané	**S/V** : Falafel en sauce	
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Fruit

- 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 Grecque : Concombre, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

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

- 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 07/08/2025

MENU SCOLAIRE ATTAINVILLE

SEMAINE 39 - DU 22 AU 26 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Potage	Samoussa aux légumes		Salami*
Cordon bleu	Fish and chips (PC)	Boulettes végétales	REPAS AUTOMNE	Poulet rôti
Haricots verts		Pâtes à la primavera		Pommes vapeur
Yaourt sucré	Petit moulé	Cantal		Tartare nature
Fruit de saison	Crème dessert praliné	Tarte au flan		Compotes de pommes
S/V : Pané de blé tomate mozzarella				**S/P** : Roulade de volaille **S/V** : Salade coleslaw / Omelette
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus de pommes

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 coleslaw : Chou blanc et carottes râpées, mayonnaise
Taboulé : Semoule, tomates, concombre, raisins secs, poivrons, huile d'olive, menthe

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

Maj 07/08/2025

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU SCOLAIRE ATTAINVILLE

SEMAINE 40- DU 29 SEPT AU 03 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur mayonnaise (stick)	Salade de pommes de terre	Pâté de campagne*	Salade laitue	Chou blanc à la japonaise
Rissolette de veau	Rôti de veau au thym	Bœuf aux carottes (PC)	Couscous végétal (PC)	Filet de lieu sauce crevettes
Gratin d'épinards	Beignets de courgettes			Riz
Petit suisse aux fruits	Chanteneige	Gouda	Petit suisse sucré	Yaourt aromatisé
Crème dessert vanille	Fruit de saison	Quatre-quarts	Tarte aux fruits	Liégeois chocolat
S/V : Pané de blé tomate mozzarella	**S/V:** Poisson en sauce	**S/P:** Pâté de volaille **S/V:** Feuilleté au fromage / Poisson meunière		
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	Yaourt sucré
Fruit	Lait chocolat	Fruit	Compote de pommes	Pâte de fruits

- 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:

Chou blanc à la japonaise : Chou blanc, sésame, soja, sucre roux

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

- 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 07/08/2025

MENU SCOLAIRE ATTAINVILLE

SEMAINE 41- DU 06 AU 10 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Œuf dur mayonnaise	Sardine à la tomate	Salade piémontaise	Salade verte
Boulettes d'agneau à l'orientale	Nuggets de fromage	Poulet rôti	Steak haché de cabillaud	Hachis parmentier (PC)
Penne	Lentilles vertes	Duo de courgettes	Chou fleur	
Tartare ail et fines herbes	Fruit de saison	Rondelé nature	Fromage ovale	Mimolette
Compote de pommes		Gâteau au fromage blanc et fleur d'oranger	Flan nappé caramel	Fruit de saison
S/V : Boulettes de sarrasin		**S/V:** Sardine à la tomate / Marmite de poisson	**S/V:** Salade piémontaise sans viande	**S/V:** Parmentier de poisson (PC)
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes

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 piémontaise : Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives, cornichons, œuf dur

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

- 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 07/08/2025

MENU SCOLAIRE ATTAINVILLE

SEMAINE 42- DU 13 AU 17 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LA SEMAINE DU GOÛT	LA SEMAINE DU GOÛT	LA SEMAINE DU GOÛT	LA SEMAINE DU GOÛT	LA SEMAINE DU GOÛT
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit

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:

- 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 07/08/2025

MENU SCOLAIRE ATTAINVILLE

SEMAINE 43- DU 20 AU 24 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Salade croquante	Salade de pâtes	Saucisson sec*	Carottes râpées aux agrumes
Lasagnes végétariennes (PC)	Sauté de veau marengo Semoule	Cordon bleu Mijoté de légumes	Paupiette de veau au jus Courgettes et pommes de terre	Poisson poêlé au beurre Tortis
Chanteneige	Petit suisse sucré	Yaourt aux fruits	Croc 'Lait	Coulommiers
Compote biscuitée	Banane	Madeleine	Mousse au chocolat	Fruit de saison
	S/V : Falafel en sauce	**S/V** : Pané fromager	**S/P:** Roulade de volaille **S/V:** Accras de poisson / Poisson en sauce	
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Cake pépites chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Fruit

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 croquante : Radis, carottes, céleri
Sauce marengo : Tomates, champignons, oignons, céleri, bouillon de bœuf
Salade de pâtes : Pâtes, tomates, maïs

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc
- 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 07/08/2025

MENU SCOLAIRE ATTAINVILLE

SEMAINE 44- DU 27 AU 31 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Feuilleté au fromage	Taboulé	Choux rouge aux pommes	Concombres à la crème	
Bœuf aux carottes (PC)	Nuggets de poisson	Rôti de dinde à l'estragon	Omelette	
	Petits pois	Riz	Gratin dauphinois	
Tomme blanche	Camembert	Cantadou	Yaourt sucré	
Fruit de saison	Crème vanille	Clafoutis poires et amandes	Banane	
S/V: Poisson pané et carottes au beurre		**S/V:** Marmite de poisson		
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus de pommes

REPAS HALLOWEEN

- 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:

Taboulé : Semoule, tomates, concombres, raisins secs, poivrons, huile d'olive

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

- 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 07/08/2025

MENU SCOLAIRE ATTAINVILLE

SEMAINE 45 - DU 03 AU 07 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de riz	Maïs au thon	Salade domino	Œuf dur mayonnaise	Surimi mayonnaise
Cordon bleu	Filet de colin au citron	Sauté de poulet façon thaï	Parmentier végétarien (PC)*	Merguez grillées
Pommes vapeurs	Macaroni	Ebly au beurre		Ratatouille et pommes de terre
Croc 'Lait	Boursin ail et fines herbes	Yaourt à boire	Petit suisse sucré	Yaourt aromatisé
Compote de pommes-poires	Flan vanille	Marbré au chocolat	Croisillon aux pommes	Banane
S/V: Nuggets de poisson		**S/V** : Omelette		**S/V:** Poisson pané
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	Yaourt sucré
Fruit	Lait chocolat	Fruit	Compote de pommes	Pâte de fruits

- 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:

Parmentier végétarien : Purée, égrené végétal, oignons, carottes en dés, tomates
Salade Domino : Pommes de terre, carottes en dés, petits pois, maïs

- 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 07/08/2025

MENU SCOLAIRE ATTAINVILLE

SEMAINE 46- DU 10 AU 14 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de potiron		Salade de pâtes au pesto	Concombre bulgare	Crêpe au fromage
Poulet rôti		Steak haché ketchup	Chili végétarien (PC)	Poisson meunière
Coquillettes		Beignets de brocolis		Poêlée de légumes
Carré de l'Est		Petit suisse aromatisé	Emmental	Yaourt nature
Compote de pommes		Liégeois vanille	Eclair au chocolat	Fruit de saison
S/V : Falafel à la tomate		**S/V**: Steak haché au thon		
GOÛTER		**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Petit beurre		Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré		Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat
Fruit		Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes

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

Concombre bulgare : crème fraiche, fromage blanc, persil, sel, poivre

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

Maj 07/08/2025

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU SCOLAIRE ATTAINVILLE

SEMAINE 47- DU 17 AU 21 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pommes de terre ciboulette	Betteraves vinaigrette	Salade de riz niçois	Carottes râpées	Œuf dur mayonnaise
Nuggets de poulet	Filet de lieu beurre blanc	Cassoulet (PC)*	Tomate farcie veggie	Emincé de poulet façon kebab
Jardinière de légumes	Boulghour		Riz	Haricots verts
Croc'lait	Vache qui rit	Gouda	Yaourt aux fruits mixés	Emmental
Madeleine	Fruit de saison	Mousse à la framboise	Brownies	Compote pommes-coings
S/V : Nuggets de poisson		**S/P:** Cassoulet au poulet (PC) **S/V:** Poisson en sauce		**S/V** : Croustillant au fromage
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit

- 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 de riz niçois: Riz, thon, poivrons, olives

- 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 07/08/2025

MENU SCOLAIRE ATTAINVILLE

SEMAINE 48 - DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Quiche*	Crêpe au fromage	Salade verte	Saucisson à l'ail*
Escalope de poulet panée	Aiguillettes de colin aux céréales	Chipolatas aux herbes*	Lasagnes végétariennes (PC)	Sauté de dinde à l'estragon
Pommes rissolées	Chou-fleur et brocolis	Pommes röstis		Tortis
Saint-Nectaire	Fromage frais nature	Vache qui rit	Edam	Fromage blanc sucré
Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Panacotta coulis de fruits	Pastel De Nata	Fruit de saison
S/V : Boulettes de sarrasin	**S/P:** Tarte au fromage **S/V:** Tarte au fromage	**S/P:** Saucisses de volaille aux herbes **S/V:** Poisson en sauce		**S/P:** Roulade de volaille **S/V:** Chou rouge aux pommes / Poisson meunière
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Cake pépites chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Fruit

- 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:

- 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 07/08/2025

MENU SCOLAIRE ATTAINVILLE

SEMAINE 49- DU 01 AU 05 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Betteraves à l'échalote	Sardine à l'huile	Salade surprise	Chou rouge aux pommes
Omelette basquaise Haricots verts persillés	Rôti de veau au thym Purée	Crépinette au jus* Cocos mijotés	Poisson pané Röstis aux légumes	Escalope viennoise Semoule
Petits suisses aux fruits	Petit moulé	Yaourt au sucre de canne	Vache Picon	Tomme blanche
Palet breton	Fruit de saison	Tarte au flan	Crème dessert vanille	Compote de pommes
	S/V : Boulettes de sarrasin	**S/P:** Filet de poulet grillé **S/V:** Poisson meunière		**S/V:** Poisson en sauce
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus de pommes

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/V: Sans Viande S/P: Sans Porc
- 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 07/08/2025

MENU SCOLAIRE ATTAINVILLE

SEMAINE 50 - DU 08 AU 12 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Œuf dur mayonnaise	Salade de pommes de terre	Concombres vinaigrette	Velouté poireaux et pdt
Raviolini tomates mozzarella (PC)	Grignotine de porc* Beignets de chou-fleur	Petit salé aux lentilles* (PC)	Nuggets de poisson Gratin Dauphinois	Bœuf bourguignon (PC)
Fromage blanc sucré	Boursin nature	Fromage frais	Petit suisse aux fruits	Emmental
Cookie	Compote de pommes-abricots	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert chocolat
	S/P : Sauté de poulet **S/V** : Pané de blé tomate mozzarella	**S/P:** Rôti de dinde aux lentilles (PC) **S/V:** Aiguillettes de poisson panées		**S/V** : Pané fromager
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	Yaourt sucré
Fruit	Lait chocolat	Fruit	Compote de pommes	Pâte de fruits

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

- 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 07/08/2025

MENU SCOLAIRE ATTAINVILLE

SEMAINE 51- DU 15 AU 19 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	Tarte au fromage	Potage		Betteraves vinaigrette
Poisson pané	Boulettes végétales	Cuisse de poulet rôti		Cordon bleu
Purée	Haricots blancs à la tomate	Boulghour		Haricots verts
Petit Louis	Banane	Fromage frais sucré		Croc'lait
Fruit de saison		Crème dessert vanille		Crème dessert chocolat
S/P : Roulade de volaille **S/V** : Salade verte		**S/V** : Falafel en sauce		**S/V:** Poisson pané
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes

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

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc