armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

Maj 18/08/2025

MENU SCOLAIRE CHAUMONTEL

SEMAINE 41- DU 06 AU 10 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Œuf dur mayonnaise	Saucisson à l'ail*	Tarte au fromage	
Boulettes d'agneau à l'orientale	Nuggets de fromage	Poulet rôti	Steak haché de cabillaud	Hachis parmentier (PC)
Penne	Lentilles vertes	Gratin de poireaux-pommes de terre	Chou fleur	
Pont l'Evêque	Fruit de saison			Mimolette
		Gâteau au fromage blanc et fleur d'oranger	Flan nappé caramel	Gâteau basque
		S/P: Roulade de volaille		
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Fruit	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat

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/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 18/08/2025

MENU SCOLAIRE CHAUMONTEL

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	Fruit	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	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 18/08/2025

MENU VACANCES ILE DE FRANCE CHAUMONTEL

SEMAINE 43- DU 20 AU 24 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte		Salade de pâtes	Saucisson sec*	
Lasagnes végétariennes (PC)	Sauté de veau marengo	Cordon bleu	Paupiette de veau au jus	Poisson poêlé au beurre
	Semoule	Mijoté de légumes	Courgettes et pommes de terre	Tortis
Chanteneige	Petit suisse sucré			Coulommiers
	Banane	Madeleine	Mousse au chocolat	Fruit de saison
			S/P: Roulade de volaille	
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Cake pépites chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Fruit	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré

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 marengo : Tomates, champignons, oignons, céleri, bouillon de bœuf
Salade de pâtes : Pâtes, tomates, maïs

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 18/08/2025

MENU VACANCES ILE DE FRANCE CHAUMONTEL

SEMAINE 44- DU 27 AU 31 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Feuilleté au fromage	Taboulé		Concombres à la crème	
Bœuf aux carottes (PC)	Nuggets de poisson	Rôti de dinde à l'estragon	Omelette	
	Petits pois	Riz	Gratin dauphinois	
		Cantadou	Yaourt sucré	
Fruit de saison	Crème vanille	Clafoutis poires et amandes		
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Fruit	Barre de chocolat

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

Maj 18/08/2025

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU SCOLAIRE CHAUMONTEL

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*		Tomate vinaigrette
Rissolette de veau	Fricadelle de bœuf aux oignons	Croque-monsieur et salade composée* (PC)	Couscous végétal (PC)	Filet de lieu sauce crevettes
Ratatouille et pommes de terre	Haricots plats à la tomate			Pommes sautées
Saint-Paulin	Fruit de saison	Quatre-quarts	Petit suisse sucré Tarte aux fruits	Liégeois chocolat
		S/P: Pâté de volaille / Pizza au fromage		
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Fruit	Pâte à tartiner	Yaourt sucré

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 composée : Salade verte, tomates, maïs

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