

Menus du 4 au 8 septembre

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
- Pastèque - Penne rigate - Sauce bolognaise - Glace	- Salade de pommes de terre* - Sauté de dinde à l'estragon - Haricots verts - Yaourt aromatisé	- Taboulé au raisins secs - Blanquette de poisson - Carottes persillées - Crème dessert au chocolat	- Jambon grillé - Ratatouille et semoule - Chanteneige - Fruit de saison	- Filet de poisson frais sauce beurre blanc - Riz pilaf - Emmental - Compote de pommes

* Pommes de terre, cervelas, tomate, mayonnaise

Menus du 11 au 15 septembre



lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
- Salade de tomates et mozzarella - Omelette - Frites fraîches - Fruit de saison	- Salade Marco Polo* - Rôti de porc au jus - Flan de courgettes aux herbes - Fromage blanc	- Chili con carne - Riz créole - Petit suisse - Fruit de saison	- Mâche, betteraves et dés de fromage - Sauté de kangourou - Purée de patates douces - Cake à la banane	- Blé à la provençale* - Poisson pané - Purée Crécy - Flan nappé au caramel

* Coquillettes, surimi, tomates, poivrons rouges, crème fraîche

*Blé, maïs, tomate, poivrons, vinaigrette

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : Armonys Restauration vous informe que la viande bovine est VBF. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 18 au 22 septembre

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
- Melon - Boulettes de soja tomate basilic - Lentilles cuisinées - Île flottante	- Salade multicolore * - Rôti de bœuf - Petits pois au jus - Fruit de saison	- Filet de dinde braisé - Poêlée de haricots verts - Fromage - Cookies aux pépites de chocolat	- Duo de râpés* - Curry porc à l'ananas - Riz créole - Flan à la vanille	- Pâtes - au saumon crème ciboulette - Vache qui rit - Fruit de saison

* tortis multicolores, dés de tomate, dés de fromages, olives, vinaigrette

* Carottes, céleri rave, vinaigrette

Menus du 25 au 29 septembre

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
- Feuilleté au fromage - Steak haché - Courgettes persillés - Fruit de saison	- Salade de tomates, dés de mimolette et maïs - Gratin dauphinois - au jambon - Glace	- Rôti de porc aux herbes - Flageolets - Fromage - Fruit de saison	- Œuf dur mayonnaise - Poulet rôti - Coquillettes et carottes à la crème d'ail - Liégeois vanille	- Concombres alpins* - Filet de poisson frais sauce piperade - Blé tendre - Gâteau d'anniversaire

* Concombre, yaourt, moutarde, jus de citron

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : Armonys Restauration vous informe que la viande bovine est VBF. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 2 au 6 octobre

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
- Sauté d'agneau à la tomate - Semoule - Carré président - Fruit de saison	- Escalope de dinde - Ratatouille - Saint Nectaire - Madeleine	- Poisson à la rème citronnée - Pommes vapeur - Fromage - Fruit de saison	- Tomates et edam au basilic - Longe de porc au miel - Haricots beurre persillés - Riz au lait	- Betteraves vinaigrette - Gratin de macaronis - thon sauce provençale - Fruit de saison



Menus du 9 au 13 octobre

Semaine du goût - Les épices

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
- Salade papillon* - Sauté de porc sauce moutarde à l'ancienne - Carottes au cumin - Mousse au chocolat 	- Poulet Tandoori - Bouलगूर - Saint Paulin - Fruit de saison 	- Concombre vinaigrette - Hachis parmentier à la muscade - Salade verte - Glace 	- Salade de lentilles* - Boeuf massalé - Courgettes sautées aux oignons - Yaourt aromatisé 	- Filet de poisson frais sauce crustacés - Riz parfumé au curcuma - Cantafras - Fruit de saison 

* Farfalles, tomates, poivrons, maïs, vinaigrette

* Lentilles, lardons, échalotes, vinaigrette

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : Armonys Restauration vous informe que la viande bovine est VBF. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 16 au 20 octobre

lundi

- Salade de betteraves aux pommes
- Boulettes d'agneau sauce basquaise
- Coquillettes
- Fromage blanc à la crème de marrons

mardi

- Bœuf aux olives
- Gratin de choux fleurs aux pommes de terre
- Gouda
- Fruit de saison

mercredi

- Feuilleté au fromage
- Pilon de poulet rôti
- Haricots blancs
- Ananas au sirop

jeudi

- Carottes râpées mimolette à l'orange
- Galette artisanale saucisse
- Salade verte
- Yaourt sucré

vendredi

- Filet de poisson frais à la nage
- Julienne de légumes *
- Cantadou ail et fines herbes
- Gâteau d'anniversaire 

*Carottes, courgettes, céleri rave



Toute l'équipe du restaurant scolaire vous souhaite de bonnes vacances !

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : Armonys Restauration vous informe que la viande bovine est VBF. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.