

Menus du 3 au 7 septembre

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Melon Penne rigate Sauce carbonara Glace 	<ul style="list-style-type: none"> Jambon grillé Ratatouille et semoule Emmental Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves vinaigrette Quiche provençale au thon Salade verte Liégeois à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Tomates mozzarella Bœuf massalé Pommes vapeur Cocktail de fruits au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> Blanquette de poisson frais Carottes persillées et riz Tome grise Fruit de saison

Menus du 10 au 14 septembre

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Pastèque Steak haché Frites fraîches Crème dessert au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Salade papillon * Poulet rôti Petits pois au bouillon Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Melon Tomate farcie du Chef Boulgour Petits suisses sucrés 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé aux raisins Sauté de porc sauce moutarde à l'ancienne Haricots verts sautés aux oignons Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de poisson frais sauce piperade Blé pilaf Vache qui rit Compote de fruits

*Farfalles, tomates, mimolette, maïs, 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.



la découverte des 5 continents
L'Afrique !



Menus du 17 au 21 septembre

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Tomates à l'emmental, huile d'olive au basilic Omelette Coquillettes au beurre Yaourt sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de riz au thon * Rôti de porc au jus Gratin de courgettes à la mozzarella Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Aiguillettes de poulet à la forestière Brocolis Fromage Cookies 	<ul style="list-style-type: none"> Tajine d'agneau aux abricots Semoule couscous Bûche laitière Banane au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées au jus d'orange Filet de poisson frais sauce crème ciboulette Pommes vapeur et épinards Glace

*Riz, thon, tomate, maïs, ciboulette, vinaigrette.

Menus du 24 au 28 septembre

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Melon Boulettes de soja sauce tomate basilic Lentilles cuisinées Île flottante 	<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté au fromage Sauté de dinde à l'estragon Haricots verts Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Chili con carne Riz Fromage Compote de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Gratin Dauphinois au jambon Salade verte Tome noire Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de poisson frais sauce beurre blanc Julienne de légumes * Cantadou ail et fines herbes Gâteau d'anniversaire

* Carottes, courgettes, céleri rave.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeu
- 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 1 au 5 octobre

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Concombre, vinaigrette à l'aneth Gratin de macaronis au thon sauce provençale Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Bœuf aux olives Carottes et pommes de terre Vache picon Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé de blé Poisson pané Duo de haricots Yaourt à la pulpe de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Pilons de poulet rôtis Ratatouille Yaourt sucré Madeleine 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates, edam et maïs Curry de porc à l'ananas Riz créole Fruit de saison

*Pommes de terre, cervelas, tomate, cornichons, mayonnaise.



Menus du 8 au 12 octobre



Semaine du Goût - Tout pour ma pomme !



lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Salade multicolore * Boulettes d'agneau aux 4 épices Petits pois Pomme bio Juliet 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves aux pommes <i>Granny Smith</i> Galette artisanale, saucisse Salade verte Entremets à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Melon Rôti de porc aux herbes Flageolets Crumble aux pommes <i>Golden</i> 	<ul style="list-style-type: none"> Duo de râpés Saute de dinde aux pommes <i>Jubilé</i> Pommes rissoles Fromage blanc à la crème de marrons 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de poisson frais à la nage Boullgour Cantafras Compote de pommes <i>Ariane</i> 

*Pâtes multicolores, dés de fromage, tomates, olives noires, vinaigrette

*Carottes, céleri rave, vinaigrette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeu
- 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 15 au 19 octobre

lundi

- Salade de lentilles *
- Escalope de dinde
- Courgettes sautées aux oignons
- Yaourt aromatisé

*Lentilles, lardons, échalotes, vinaigrette.

mardi

- Émincé de bœuf au paprika
- Gratin de choux fleur aux pommes de terre
- Mimolette
- Fruit de saison

mercredi

- Haut de cuisse de poulet rôti
- Blé à la tomate
- Fromage
- Fruit de saison

jeudi

- Concombres alpins *
- Longe de porc au miel
- Haricots beurre persillés
- Semoule au lait

*Concombre, yaourt nature, moutarde, jus de citron.

vendredi

- Carottes râpées aux dés de gouda
- Filet de poisson frais sauce crustacés
- Riz pilaf
- Gâteau d'anniversaire 



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.