RESTAURANT SCOLAIRE

Ville de Baud

Menus du 31 aout au 4 septembre 2020

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
	Melon	Aiguillettes de poulet marinées	Salade de tomates aux dés de mimolette et maïs	Pastèque
	Penne rigate	Purée de brocolis	Omelette	Blanquette de poisson frais
	Sauce bolognaise	Fromage	Frites	Carottes et riz
	Glace	Fruit de saison	Fruit de saison	Gâteau de semoule

Menus du 7 au 11 septembre 2020

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Salade de lentilles*	Salade multicolore*	Concombre vinaigrette	Radis beurre	Émincé de bœuf au paprika
Poisson pané	Poulet rôti	Sauté de porc à l'ananas	Boulettes de soja sauce champignons	Gratin de choux fleurs aux pommes de terre
Haricots beurre à la tomate	Courgettes sautées aux oignons	Riz créole	Boulgour	Emmental
Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Crème dessert au chocolat	Île flottante	Fruit de saison

* Lentilles, lardons, tomates, échalotes, vinaigrette.

* Tortis multicolores, dés de tomates, de fromages, d'olives, 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.

RESTAURANT SCOLAIRE

Ville de Baud

Menus du 14 au 18 septembre 2020

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Steak haché	Jambon grillé sauce Barbecue	Salade de pommes de terre*	Concombres alpins*	Melon
Frites	Riz pilaf aux poivrons rouges	Sauté de dinde à l'estragon	Lasagnes aux lentilles corail	Filet de poisson frais à la nage
Petits suisses aux fruits	Babybel	Petits pois à la française	Salade verte	Blé tendre et ratatouille
Cookie	Compote de pommes aux fruits rouges	Fruit de saison	Fruit de saison	Glace
	Les couleurs de l'arc en ciel			

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

*Concombre, fromage blanc, moutarde, jus de citron.

Menus du 21 au 25 septembre 2020

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Tomate farçie	Salade Marco Polo*	Pastèque	Carottes et mimolette râpées vinaigrette	Farfalles
Semoule au bouillon de tomates	Filet de dinde, jus au thym	Tajine d'agneau aux aubergines	Tortilla (œuf, pdt rissolées, oignons)	Carbonara de poisson frais
Fromage	Gratin de courgettes à la mozzarella	Pommes vapeur	Salade verte	Gouda
Fruit de saison	Fruit de saison	Entremets à la vanille	Yaourt aromatisé	Fruit de saison

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

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.

RESTAURANT SCOLAIRE

Ville de Baud

Menus du 28 septembre au 2 octobre 2020

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Thon à la Catalane *	Bœuf massalé	Carottes râpées	Melon	Concombre à la crème
Riz doré	Haricots verts persillés	Beignets de poisson au citron	Gratin Dauphinois	Quiche à la vache qui rit
Tome noire	Carré président	Blé pilaf	aux épinards et jambon	Salade verte
Fruit de saison	Gâteau d'anniversaire	Fromage blanc sur lit de compote de fruits	Fruit de saison	Mousse au chocolat

* Thon, tomates, oignons, poivrons, cornichons, épices.

Menus du 5 au 9 octobre 2020

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Chou chinois en salade*	Salade papillon*	Cervelas vinaigrette	Parmentier de lentilles vertes	Tomates mozzarella à l'huile d'olive et au basilic
Boulettes de bœuf	Colombo de porc	Haut de cuisse de poulet rôti	Salade verte	Filet de poisson frais sce moutarde à l'ancienne
Potatoes crème ciboulette	Petits pois carottes	Courgettes sauce tomate	Cantadou ail et fines herbes	Julienne de légumes* et boulgour
Fruit de saison	Flan nappé au caramel	Semoule au lait	Fruit de saison	Fromage blanc à la crème de marrons

*Chou chinois, tomates, dés d'emmental, vinaigrette.

*Farfalles, mimolette, tomates, poivrons, maïs, vinaigrette.

*Courgettes, carottes, céleri rave

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.

RESTAURANT SCOLAIRE

Ville de Baud

Un jour, une recette!

LA SEMAINE DU GOÛT

Menus du 12 au 16 octobre 2020

lundi

- Tartine de chèvre chaud et origan
- Paupiette de veau
- Flageolets
- Fromage blanc aux fruits

mardi

- Salade de carottes miel et citron
- Tartiflette
- Salade verte
- Fruit de saison

mercredi

- Betteraves à l'emmental ciboulette
- Chili sin carne (lentilles et haricots rouges)
- Riz
- **Crème dessert au chocolat maison**

jeudi

- **Émincé de dinde au curry et à la mangue**
- Haricots verts
- Montboissier
- **Gâteau d'anniversaire**

vendredi

- Taboulé à l'orientale
- **Filet de poisson frais sauce chorizo**
- Carottes vichy
- Yaourt aromatisé

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.