

Menus du 4 au 8 septembre

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Melon Penne rigate Sauce bolognaise Glace 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pommes de terre* Sauté de dinde à l'estragon  Haricots verts Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Blé à la provençale* Poisson pané Purée Crécy Flan nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Jambon grillé Ratatouille et semoule Chanteneige Fruit de saison  	<ul style="list-style-type: none"> Filet de poisson frais sauce beurre blanc Riz pilaf  Emmental Compote de pommes

* Pommes de terre, cervelas, tomate, mayonnaise

* Blé, maïs, tomate, poivrons, vinaigrette

Menus du 11 au 15 septembre



lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates et mozzarella Omelette Frites fraîches Fruit de saison  	<ul style="list-style-type: none"> Salade Marco Polo* Rôti de porc au jus  Flan de courgettes aux herbes Fromage blanc 	<ul style="list-style-type: none"> Chili con carne Riz créole Petit suisse Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de roquette, betteraves et fromage Sauté de kangourou  Purée de patates douces Cake à la banane 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé au raisins secs*  Blanquette de poisson frais Carottes persillées Crème dessert au chocolat

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

* Semoule, concombre, tomate, raisins, menthe

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
<ul style="list-style-type: none"> Melon Boulettes de soja tomate basilic Lentilles cuisinées Île flottante 	<ul style="list-style-type: none"> Salade multicolore* Rôti de bœuf Petits pois au jus Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Cuisse de poulet normande Poêlée de haricots verts Fromage Cookies aux pépites de chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Duo de râpés* Curry porc à l'ananas Riz créole Entremets à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de poisson frais sauce crème ciboulette Pommes vapeur et épinards 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
<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté au fromage Steak haché Courgettes persillés Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates, dés de mimolette et maïs Gratin dauphinois au jambon Glace 	<ul style="list-style-type: none"> Rôti de porc aux herbes Flageolets Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Œuf dur mayonnaise Poulet rôti Carottes à la crème d'ail Semoule au lait au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> 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
<ul style="list-style-type: none"> ● Sauté d'agneau à la tomate ● Semoule ● Carré président ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Sauté de dinde ● Ratatouille ● Saint Nectaire ● Pâtisserie 	<ul style="list-style-type: none"> ● Poisson à la crème citronnée ● Pommes vapeur ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Tomates et edam au basilic ● Longe de porc au miel ● Haricots beurre persillés ● Riz au lait 	<ul style="list-style-type: none"> ● 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
<ul style="list-style-type: none"> ● Salade papillon* ● Sauté de porc sauce moutarde à l'ancienne ● Carottes au cumin ● Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Poulet Tandoori ● Boulgour ● Saint Paulin ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombre vinaigrette ● Hachis parmentier à la muscade ● Salade verte ● Glace 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de lentilles* ● Bœuf massalé ● Courgettes sautées aux oignons ● Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Filet de poisson frais sauce crustacés ● Riz parfumé au curcuma ● Cantafrais ● 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	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées mimolette à l'orange Boulettes d'agneau sauce basquaise Coquillettes Fromage blanc à la crème de marrons 	<ul style="list-style-type: none"> Bœuf aux olives Gratin de choux fleurs aux pommes de terre Gouda Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté au fromage Pilon de poulet rôti Haricots blancs Ananas au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves aux pommes Galette artisanale saucisse Salade verte Yaourt sucré 	<ul style="list-style-type: none"> 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.