

Menus du 12 au 16 mars

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Salade de risettis * Boulettes d'agneau aux 4 épices Petits pois au bouillon Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées vinaigrette  Filet de dinde rôti au jus  Haricots verts persillés Riz au lait 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade Omelette aux pommes de terre Salade verte Liégeois à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves aux poires  Parmentier de poisson frais Salade verte Flan nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Bœuf braisé aux oignons sauce soja  Penne rigate Vache picon Compote de fruits

* Pâtes risettis, surimi, dés de mimolette

Menus du 19 au 23 mars

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Steak haché  Frites fraîches Emmental Fruit de saison  	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de légumes au rutabaga Couscous de poulet (haut de cuisse)  Semoule et légumes couscous Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Pamplemousse rose Sauté de bœuf au curry  Riz pilaf Yaourt sucré fermier  	 <i>L'Irlande</i> <ul style="list-style-type: none"> Colcannon (pommes de terre au chou) aux lardons Buche laitière  Porridge pommes cannelle 	<ul style="list-style-type: none"> Tortis multicolores aux dés de fromage Filet de poisson frais, crème à l'aneth Carottes Vichy  Fruit de saison

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 26 au 30 mars

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Rougail saucisse  Riz créole  Cantadou ail et fines herbes Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de légumes Quiche au thon tomate mozzarella Salade verte Cocktail de fruits au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté au fromage Dos de poisson sauce citronnée Julienne de légumes et pommes vapeur  Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de chou chinois * Sauté de volaille sauce forestière  Macaronis Crème dessert à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Bœuf massalé  Haricots beurre Carré président Gâteau d'anniversaire 

* Chou chinois, tomate, épaule, vinaigrette

Menus du 2 au 6 avril

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<p>Toute notre équipe vous souhaite de Joyeuses Fêtes de Pâques</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves aux pommes  Sauté de porc sauce moutarde à l'ancienne  Pommes rissolées  Fromage blanc fermier à la gelée de groseilles 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de dinde sauce provençale  Boulgour  Fromage Compote de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Blanquette de veau Carottes persillées Petit suisse aromatisé Crêpe au chocolat  	<ul style="list-style-type: none"> Filet de poisson frais au court bouillon Gratin Dauphinois aux épinards Gouda Fruit de saison

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 9 au 13 avril

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Potage parmentier Curry de dinde Haricots verts à l'ail Fromage blanc fermier sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Rôti de porc sauce à la tomate Frites fraîches Chanteneige fouettée Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Radis beurre Boulettes de bœuf sauce champignons Poêlée jardinière* Crème dessert au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées au jus d'orange Poisson pané Gratin de choux fleurs Semoule au lait au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Bœuf bourguignon Farfalles Edam Fruit de saison

* Carottes, pommes de terre, petits pois

Menus du 16 au 20 avril

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Chili con carne Riz Mimolette Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé à l'orientale Poulet rôti Petits pois au bouillon Entremets à la vanille au lait bio 	<ul style="list-style-type: none"> Salade alphabet* Quiche au fromage Salade verte Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Concombre vinaigrette Chipolatas Haricots blancs à la tomate Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de poisson frais sauce crustacés Pommes vapeur et brocolis Cantafrais Fruit de saison

* Pâtes alphabet, dés de tomates, 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.

Menus du 23 au 27 avril

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Omelette ● Coquillettes ● Vache qui rit ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Sauté de porc au chorizo  ● Haricots beurre ● Saint Nectaire ● Gâteau d'anniversaire  	<ul style="list-style-type: none"> ● Feuilleté au fromage ● Sauté de kangourou ● Purée pommes de terre et carottes ● Fruit de saison 		



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.