

## Menus du 22 au 26 avril 2019

**lundi**

Toute notre équipe vous souhaite de Joyeuses Fêtes de Pâques



**mardi**

-  Concombres vinaigrette 
-  Chili con carne 
-  Riz
-  Liégeois au chocolat




**mercredi**

-  Taboulé à l'orientale
-  Blanquette de poisson
-  Carottes Vichy
-  Yaourt aromatisé

**jeudi**

-  Chipolatas 
-  Lentilles cuisinées 
-  Emmental
-  Fruit de saison

**vendredi**

-  Salade de pommes de terre aux œufs
-  Quiche tomates, fromage de chèvre et basilic
-  Salade verte
-  Ananas au sirop

## Menus du 29 avril au 3 mai 2019

**lundi**

-  Sauté de bœuf à la provençale 
-  Gratin de choux fleurs aux pommes de terre
-  Mimolette
-  Compote pomme fraise

**mardi**

-  Rôti de porc, jus au thym 
-  Purée de courgettes
-  Chanteneige fouettée
-  Gâteau d'anniversaire 

**mercredi**

1er MAI - FÊTE DU TRAVAIL

**jeudi**

-  Salade de risettis\* 
-  Steak haché 
-  Haricots verts persillés
-  Fruit de saison

**vendredi**

-  Filet de poisson frais, sauce citronnée à l'aneth
-  Blé pilaf
-  Vache picon
-  Fruit de saison 

\*Risstes, dés de tomates, de fromage, d'olives, vinaigrette

## Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

-  Fruits et légumes
-  Céréales, légumes secs
-  Produit sucré
-  Viande, poisson, œuf
-  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 6 au 10 mai 2019

### Repas Italie

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombres crème ciboulette</li> <li>Boulettes d'agneau sauce massalé </li> <li>Riz basmati et julienne de légumes *</li> <li>Yaourt aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de chou chinois*</li> <li>Sauté de volaille sauce normande </li> <li>Haricots beurre aux champignons</li> <li>Crème vanille</li> </ul>	<p>ARMISTICE VICTOIRE 1945</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tomates mozzarella</li> <li>Spaghetti Bolognaise</li> <li>Fromage râpé </li> <li>Crème Pannacotta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Boeuf bourguignon </li> <li>Pommes vapeur</li> <li>Tome noire</li> <li>Fruit de saison </li> </ul>

\*Carottes oranges, carottes jaunes, courgettes.

## Menus du 13 au 17 mai 2019

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade aux croûtons, emmental et noix</li> <li>Sauté de porc aux pruneaux </li> <li>Frites fraîches</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé de blé à la provençale *</li> <li>Omelette</li> <li>Salade verte </li> <li>Glace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tomate farcie</li> <li>Semoule au bouillon de tomates</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Haut de cuisse de poulet à la moutarde</li> <li>Carottes vichy </li> <li>Cantadou ail et fines herbes</li> <li>Cookie aux pépites de chocolat</li> </ul>	<p>A la découverte des continents L'Océanie ! </p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Beetroot salad * </li> <li>Filet de poisson frais au lait de coco</li> <li>Purée de patates douces</li> <li>Mélange de fruits tropicaux au sirop </li> </ul>

\*Blé, tomates, concombres, poivrons, vinaigrette.

\* Betteraves rouges, roquette, fromage de chèvre, 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 20 au 24 mai 2019

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Paupiette de veau sauce charcutière</li> <li>● Flageolets cuisinés</li> <li>● Edam</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade papillon *</li> <li>● Jambon braisé à l'ananas</li> <li>● Haricots verts</li> <li>● Mousse au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Duo de concombre et tomate</li> <li>● Sauté de dinde à l'estragon </li> <li>● Riz</li> <li>● Glace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Œuf dur mayonnaise</li> <li>● Bœuf aux olives </li> <li>● Gratin Dauphinois aux épinards</li> <li>● Yaourt sucré </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Feuilleté au fromage</li> <li>● Filet de poisson frais</li> <li>● Ratatouille et boulgour</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>

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

## Menus du 27 au 31 mai 2019

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Hachis parmentier </li> <li>● Salade verte </li> <li>● Mimolette</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Rôti de porc </li> <li>● Petits pois, carottes</li> <li>● Fraidou</li> <li>● Gâteau d'anniversaire </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Taboulé aux raisins</li> <li>● Quiche aux légumes</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	 <p><b>jeudi</b> <b>vendredi</b></p> <p>Semaine Européenne du développement durable 2019</p> <p>Des recettes autour du miel</p> <p>Mon Miel</p>	

### 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 3 au 7 juin 2019



**lundi**

- Salade de carottes miel et citron
- Boulettes de soja au coulis de tomates
- Coquillettes
- Crème dessert à la vanille

**mardi**

- Sauté de porc au miel
- Haricots blancs cuisinés
- Vache qui rit
- Compote de fruits

**mercredi**

- Salade de pommes de terre
- Haut de cuisse de poulet rôti
- Epinards béchamel
- Fromage blanc au miel et aux fraises

**jeudi**

- Salade de riz au thon \*
- Paleron de boeuf braisé
- Gratin de courgettes à la mozzarella
- Fruit de saison

**vendredi**

- Mousse de foie
- Brandade de poisson frais
- Salade verte
- Yaourt aromatisé

\*Riz, tomate, thon, échalote, ciboulette, vinaigrette.

## Menus du 10 au 14 juin 2019

**lundi**

LUNDI DE PENTECOTE

**mardi**

- Melon
- Filet de poisson sauce crustacés
- Riz créole
- Glace

**mercredi**

- Radis beurre
- Croque monsieur du chef
- Salade verte
- Flan nappé au caramel

**jeudi**

- Tortis multicolores aux dés de fromage
- Bœuf Stroganoff
- Duo de haricots
- Fruit de saison

**vendredi**

- Émincé de dinde basquaise
- Pommes rissolées
- Saint Môret
- Fruit de saison

### 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.

# RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Vair sur Loire



## Menus du 17 au 21 juin 2019

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>Smoothie de betteraves au fromage frais</li> <li><b>Boulettes de bœuf</b> </li> <li><b>Semoule</b> et légumes couscous </li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombres vinaigrette</li> <li>Galette <b>saucisse</b> </li> <li>Salade verte</li> <li><b>Yaourt sucré</b> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Colombo de <b>porc</b> </li> <li>Julienne de légumes et pâtes</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de lentilles *</li> <li><b>Sauté de dinde</b> sauce normande </li> <li><b>Carottes vichy</b> </li> <li>Île flottante</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Paëlla au poisson frais</li> <li>Gouda</li> <li>Cocktail de fruits au sirop</li> </ul>

\*Lentilles, tomates, lardons, échalote, vinaigrette.

## Menus du 24 au 28 juin 2019

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>Tomates à l'emmental, huile d'olives et basilic</li> <li>Curry de <b>dinde</b> au lait de coco </li> <li><b>Coquillettes</b> </li> <li>Fromage blanc</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé fraîcheur</li> <li><b>Sauté de porc</b> sauce moutarde à l'ancienne </li> <li>Courgettes sautées</li> <li>Entremets au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes râpées</li> <li>Omelette aux pommes de terre</li> <li>Salade verte</li> <li><b>Yaourt aromatisé</b> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Melon</b> </li> <li>Filet de poisson frais au coulis de tomates</li> <li>Haricots beurre</li> <li><b>Gâteau d'anniversaire</b> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de chou chinois *</li> <li>Rôti de bœuf</li> <li>Frites fraîches</li> <li><b>Fruit de saison</b> </li> </ul>

\*Chou chinois, épaule, mimolette, vinaigrette.

### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, œuf
- 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


Commune de Vair sur Loire



Menus du 1 au 5 juillet 2019

Bonnes vacances!!!

## lundi

- Raviolis gratinés
- Salade verte 
- Saint Nectaire
- Compote de pommes


## mardi

- Salade Strasbourgeoise \*
- Cuisse de poulet 
- Purée de carottes
- Glace

## mercredi

- Concombre au yaourt
- Boulettes d'agneau sauce provençale
- Semoule
- Madeleine

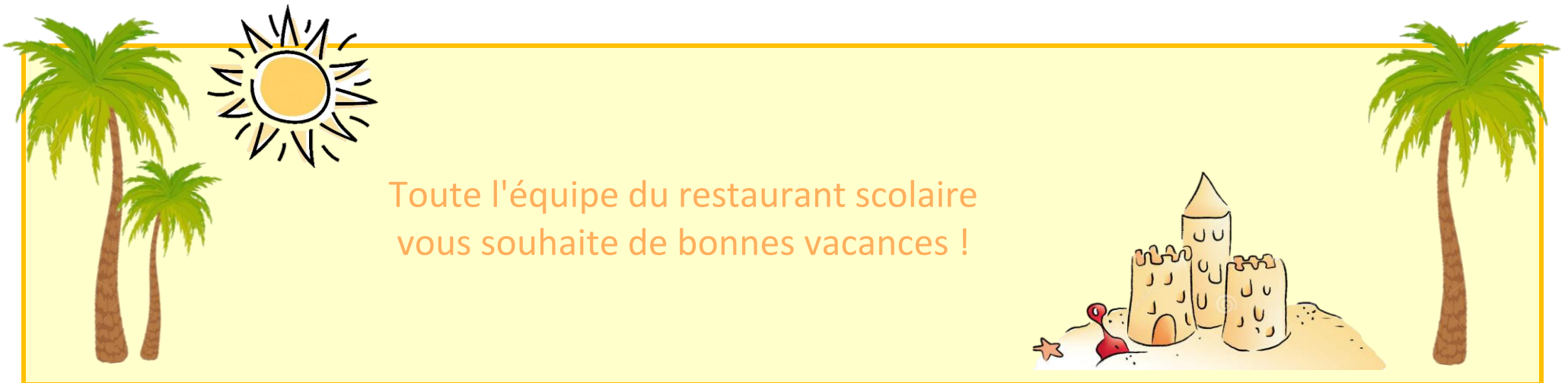
## jeudi

- Poisson pané
- Ratatouille et riz
- Carré président
- Fruit de saison 

## vendredi

- Jambon blanc
- Chips 
- Emmental
- Banane

\*Pdt, saucisse de Strasbourg, échalotes, cornichons, vinaigrette.



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.