

# RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Vair sur Loire



## Menus du 2 au 6 septembre 2019

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>Pastèque</li> <li><b>Steak haché</b> </li> <li>Potatoes sauce crème ciboulette</li> <li>Glace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé aux raisins* </li> <li><b>Rôti de porc</b> </li> <li>Gratin de courgettes à la mozzarella</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Betteraves ciboulette</li> <li>Paupiette de veau à la dijonnaise</li> <li>Purée de pommes de terre</li> <li>Liégeois au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de lentilles *</li> <li>Pilons de poulet marinés sauce barbecue</li> <li>Ratatouille</li> <li>Yaourt aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Penne rigate</b> </li> <li>Carbonara de poisson frais</li> <li>Gouda</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

\* semoule

\* Lentilles, lardons, échalotes, vinaigrette.

## Menus du 9 au 13 septembre 2019

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>Boulettes d'agneau sauce basquaise</li> <li><b>Riz</b> </li> <li>Montboissé</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade papillon *</li> <li><b>Bœuf aux olives</b> </li> <li>Carottes Vichy</li> <li>Entremets à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aiguillettes de poulet à la forestière</li> <li>Brocolis</li> <li><b>Fromage blanc</b> </li> <li>Cookie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Melon</li> <li>Filet de poisson frais crème ciboulette</li> <li>Julienne de légumes* et boulgour</li> <li><b>Yaourt sucré</b> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tomates à l'huile d'olive et au basilic</li> <li>Gratin Dauphinois</li> <li>au jambon</li> <li><b>Fruit de saison</b> </li> </ul>

\* Farfalles, 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, 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 16 au 20 septembre 2019

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>Gratin de macaronis au thon sauce provençale</li> <li>Carré président</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de pommes de terre*</li> <li>Ragoût de porc sauce moutarde</li> <li>Petits pois carottes</li> <li>Compote de fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé de blé</li> <li>Filet de poisson sauce crustacés</li> <li>Duo de haricots</li> <li>Yaourt à la pulpe de fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pastèque</li> <li>Poulet rôti</li> <li>Courgettes sautées aux oignons</li> <li>Gâteau de semoule</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade japonnais* *</li> <li>Sauté de bœuf aux pousses de bambou</li> <li>Riz</li> <li>Salade fruits exotique et coulis de mangue</li> </ul>
	<p>*Pommes de terre, emmental, tomate, cornichons, vinaigrette.</p>			<p>* Chou blanc et carottes râpées, huile de sésame, sauce soja, graines de sésame.</p>

## Menus du 23 au 27 septembre 2019

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade multicolore *</li> <li>Jambon grillé sauce champignons</li> <li>Haricots beurre</li> <li>Glace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Feuilleté au fromage</li> <li>Boulettes de bœuf</li> <li>Carottes à la crème d'ail</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Œuf dur mayonnaise</li> <li>Lasagnes aux légumes</li> <li>Salade verte</li> <li>Flan nappé au caramel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de tomates au maïs et emmental</li> <li>Tajine d'agneau aux pruneaux et amandes</li> <li>Semoule couscous</li> <li>Gâteau d'anniversaire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Filet de poisson frais sauce piperade</li> <li>Gratin de choux fleurs aux pommes de terre</li> <li>Edam</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>
<p>* Tortis multicolores, dés de mimolette, de tomates et d'olives, vinaigrette.</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.

# RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Vair sur Loire



## Menus du 30 septembre au 4 octobre 2019

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Concombres et crème à l'aneth </li> <li>●● Chili sin carne (lentilles)</li> <li>● Riz</li> <li>●● Île flottante</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Carottes râpées </li> <li>●● Hachis parmentier </li> <li>● Salade verte</li> <li>● Yaourt sucré </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Tomate farçie du chef</li> <li>● Blé tendre</li> <li>● Fromage</li> <li>●● Glace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Filet de poisson frais à la nage</li> <li>●● Semoule et ratatouille</li> <li>● Cantadou ail et fines herbes</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Salade Marco Polo*</li> <li>● Filet de dinde rôti</li> <li>● Petits pois au bouillon</li> <li>● Fromage blanc à la crème de marrons</li> </ul>

LA SEMAINE DU GOÛT DU 07 AU 13 OCTOBRE 2019

*Le fromage. des saveurs du terroir!*

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



lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Salade aux dés de fourme d'Ambert et croûtons</li> <li>●● Fish </li> <li>●● and chips</li> <li>● Fruit de saison </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Salade de riz au thon et cantal jeune AOP </li> <li>● Sauté de dinde à l'estragon</li> <li>● Haricots verts</li> <li>●● Mousse au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Steak haché </li> <li>● Flageolets</li> <li>● Sainte Maure cendré </li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Tartiflette au reblochon </li> <li>● Salade verte </li> <li>● Yaourt aromatisé </li> <li>●● Madeleine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Curry de porc à l'ananas </li> <li>● Boulgour</li> <li>● Saint Nectaire AOP </li> <li>●● Ananas au sirop</li> </ul>

\* Riz, thon, tomate, dés de Cantal, ciboulette, 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

Commune de Vair sur Loire



Menus du 14 au 18 octobre 2019

## lundi

- Omelette
- Coquillettes au beurre 
- Mimolette
- Fruit de saison

## mardi

- Concombres alpins \*
- Galette artisanale saucisse 
- Salade verte
- Crème dessert au chocolat

## mercredi

- Taboulé à l'orientale
- Haut de cuisse de poulet rôti
- Courgettes sautées
- Petits suisses aromatisés

## jeudi

- Bœuf massalé 
- Pommes rissolées
- Camembert
- Fruit de saison 

## vendredi

- Blanquette de poisson frais
- Carottes et riz
- Saint Môret
- Gâteau d'anniversaire 

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



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.