

Menus du 4 au 8 septembre

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Pastèque Penne rigate Sauce bolognaise Vache qui rit Glace 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pommes de terre* Sauté de dinde à l'estragon Haricots verts Yaourt aromatisé Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Blé à la provençale* Poisson pané Purée Crécy Fromage Flan nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Melon Jambon grillé Ratatouille et semoule Chanteneige Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres et vinaigrette à l'aneth 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"> Tomates à l'échalote Omelette Frites fraîches Carré président Crème dessert au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Salade Marco Polo* Rôti de porc au jus Flan de courgettes aux herbes Tome grise Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Duo de melon et pastèque Chili con carne Riz créole Petit suisse Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de roquette aux betteraves Sauté de kangourou Purée de patates douces Fromage blanc Cake à la banane 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé au raisins secs Blanquette de poisson frais Carottes persillées Brie Cocktail de fruits au sirop

* 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.

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 Mimolette Île flottante 	<ul style="list-style-type: none"> Tortis multicolores aux dés de tomates et olives Rôti de bœuf Petits pois au jus Gouda Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Pomelos Filet de dinde braisé Poêlée de haricots verts Yaourt à la pulpe de fruits Cookies aux pépites de chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Duo de râpés* Curry porc à l'ananas Riz créole Coulommiers Entremets à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Pâté de campagne, cornichon Filet de poisson frais sauce crème ciboulette Pommes vapeur et épinards Petit suisse aromatisé Fruit de saison

* 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 Yaourt sucré Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates au maïs Gratin dauphinois au jambon Tome noire Glace 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves à l'échalote 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 Emmental Semoule au lait au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres alpins* Filet de poisson frais sauce piperade Blé tendre Cantadou ail et fines herbes 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"> Céleri remoulade Sauté d'agneau à la tomate Semoule Petit suisse Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Radis beurre Escalope de dinde Ratatouille Saint Nectaire Madeleine 	<ul style="list-style-type: none"> Pâté de foie, cornichon Poisson à la crème citronnée Pommes vapeur Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Tomates au basilic Longe de porc au miel Haricots beurre persillés Vache picon Riz au lait 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves vinaigrette Gratin de macaronis thon sauce provençale Edam 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 Tartare aux noix Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Sardine au citron Poulet Tandoori Bouलगour  Saint Paulin Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Concombre vinaigrette Hachis Parmentier à la muscade Salade verte Fromage  Glace 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de lentilles* Bœuf massalé  Courgettes sautées aux oignons Bûche laitière Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Macédoine de légumes Filet de poisson frais sauce crustacés Riz parfumé au curcuma  Cantafrais Compote de poires

* 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

- Carottes râpées vinaigrette
- Boulettes d'agneau sauce basquaise
- Coquillettes
- Mimolette
- Fromage blanc à la crème de marrons

mardi

- Radis beurre
- Bœuf aux olives
- Gratin de choux fleurs aux pommes de terre
- Camembert
- Fruit de saison


mercredi

- Feuilleté au fromage
- Pilon de poulet rôti
- Haricots blancs
- Yaourt sucré
- Ananas au sirop

jeudi

- Salade de betteraves aux pommes
- Galette artisanale saucisse
- Salade verte
- Petit suisse
- Fruit de saison

vendredi

- Concombres crème ciboulette
- Filet de poisson frais à la nage
- Julienne de légumes *
- Saint Môret
- 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
- Viande, poisson, oeuf
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré
- 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.