



# RESTAURANT SCOLAIRE

Commune d'Ercé en Lamée



## Menus du 9 au 13 avril

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>Potage de légumes vermicelle</li> <li>Curry de dinde</li> <li>Haricots verts à l'ail</li> <li>Cantafrais</li> <li>Entremets à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Macédoine de légumes</li> <li>Rôti de porc au romarin</li> <li>Lentilles cuisinées</li> <li>Coulommiers</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bouillon de poule vermicelle</li> <li>Boulettes de bœuf sauce champignons</li> <li>Poêlée jardinière*</li> <li>Fromage</li> <li>Crème dessert au caramel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes râpées au jus d'orange</li> <li>Poisson pané</li> <li>Gratin de choux fleurs</li> <li>Saint Môret</li> <li>Semoule au lait au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Radis beurre</li> <li>Bœuf bourguignon</li> <li>Farfalles</li> <li>Edam</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

\* Carottes, pommes de terre, petits pois

## Menus du 16 au 20 avril

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombre vinaigrette</li> <li>Chili sin carne</li> <li>Riz</li> <li>Emmental</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé à l'orientale</li> <li>Poulet rôti</li> <li>Petits pois au bouillon</li> <li>Cantadou ail et fines herbes</li> <li>Fromage blanc sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade alphabet*</li> <li>Quiche lorraine</li> <li>Salade verte</li> <li>Petit suisse</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soupe aux croustons</li> <li>Chipolatas</li> <li>Haricots blancs à la tomate</li> <li>Yaourt aromatisé</li> <li>Cookies aux pépites de chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pâté de foie, cornichon</li> <li>Filet de poisson frais sauce crustacés</li> <li>Purée de pommes de terre</li> <li>Brie</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

\* 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.