


Menus du 31 août au 4 septembre 2020

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
 <ul style="list-style-type: none"> Melon Penne rigate Sauce bolognaise Glace 			<ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates aux dés de mimolette et maïs Omelette Frites Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Concombre crème ciboulette Blanquette de poisson frais Carottes et riz Crème dessert à la vanille

Menus du 7 au 11 septembre 2020

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Pastèque Boulettes de soja sauce champignons Bouलगour Île flottante 	<ul style="list-style-type: none"> Salade multicolore* Galette artisanale saucisse Salade verte Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> Salade de lentilles* Poisson pané Haricots beurre à la tomate Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Émincé de bœuf au paprika Gratin de choux fleurs aux pommes de terre Emmental Fruit de saison

* Tortis multicolores, dés de tomates, de fromages, d'olives, vinaigrette.

* Lentilles, lardons, tomates, 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 14 au 18 septembre 2020

lundi

-  Concombres alpins*
-  Lasagnes aux lentilles corail
-  Salade verte
-  Yaourt bio

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

mardi

-  Salade de pommes de terre*
-  Sauté de dinde à l'estragon
-  Petits pois à la française
-  Fruit de saison

*Pommes de terre, cervelas, edam, tomate, cornichons, mayonnaise.

mercredi

jeudi

-  Melon
-  Gratin de pommes de terre saumon aneth
-  Salade verte
-  Glace




vendredi

-  Jambon grillé sauce Barbecue
-  Riz pilaf aux poivrons rouges
-  Babybel
-  Compote de pommes aux fruits rouges

Les couleurs de l'arc en ciel!

Menus du 21 au 25 septembre 2020

lundi

-  Carottes et mimolette râpées vinaigrette
-  Tortilla (œuf, pdt rissolées, oignons)
-  Salade verte
-  Yaourt aromatisé

mardi

-  Salade Marco Polo*
-  Filet de dinde, jus au thym
-  Gratin de courgettes à la mozzarella
-  Fruit de saison

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

mercredi

jeudi

-  Pastèque
-  Tajine d'agneau aux aubergines
-  Blé tendre
-  Entremets à la vanille

vendredi

-  Farfalles
-  Carbonara de poisson frais
-  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 28 septembre au 2 octobre 2020

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Thon à la Catalane * ● Riz doré ● Tome noire ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Bœuf massalé ● Haricots verts persillés ● Carré président ● ● Far breton  		<ul style="list-style-type: none"> ● Melon ● ● Gratin Dauphinois ● ● aux épinards et jambon ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombre à la crème ● ● Quiche à la vache qui rit ● Salade verte ● ● Mousse au chocolat

* Thon, tomates, oignons, poivrons, cornichons, épices.

Menus du 5 au 9 octobre 2020

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● ● Chou chinois en salade* ● Boulettes de bœuf ● ● Potatoes crème ciboulette ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● ● Salade papillon* ● Colombo de porc ● Petits pois carottes ● ● Flan nappé au caramel 		<ul style="list-style-type: none"> ● Parmentier de lentilles vertes ● Salade verte ● Cantadou ail et fines herbes ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● ● Tomates mozzarella à l'huile d'olive et au basilic ● Filet de poisson frais sce moutarde à l'ancienne ● ● Julienne de légumes et boulgour ● Fromage blanc à la crème de marrons

* Chou chinois, tomates, dés d'emmental, vinaigrette.

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

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.

Menus du 12 au 16 octobre 2020

lundi

-  Émincé de dinde au curry et à la mangue 
-  Haricots verts et blé
-  Montboissier
-  Fruit de saison

mardi

-  Salade de carottes miel et citron 
-  Tartiflette
-  Salade verte
-  Fruit de saison

mercredi

jeudi

-  Betteraves à l'emmental ciboulette
-  Chili sin carne (lentilles et haricots rouges)
-  Riz
-  Pain d'épices, crème anglaise 

vendredi

-  Taboulé à l'orientale
-  Filet de poisson frais sauce chorizo 
-  Carottes vichy
-  Yaourt aromatisé



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, 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.