

Menus du 6 au 10 mai 2024

lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves aux noix ● Riz pilaf ● Lentilles corail à la provençale ● Fromage ● Glace 	<ul style="list-style-type: none"> ● Feuilleté au fromage ● Jambon braisé ● Petits pois aux oignons ● Petit suisse ● Fruit de saison 			

Menus du 13 au 17 mai 2024

lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
<ul style="list-style-type: none"> ● Salade mexicaine* ● Paupiette de veau à la diable ● Haricots beurre à l'ail ● Fromage ● Fromage blanc aux éclats de spéculoos 	<ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre ● Quiche au fromage frais* ● Salade verte ● Yaourt fermier aromatisé ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade du chef ● Sauté de dinde sauce suprême ● Julienne de légumes ● Fromage ● Yaourt fermier vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ● Crème de foie, cornichon ● Poisson du jour sauce crème ciboulette au citron ● Torsades ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres, vinaigrette balsamique ● Bœuf à la provençale ● Gratin de pommes de terre aux blettes ● Fromage ● Liégeois au chocolat

*Riz, haricots rouges, maïs, poivrons, échalote, vinaigrette au ketchup.

* Fromage frais, oignons confit, moutarde, fines herbes.

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 : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. 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 2024

lundi 20

mardi 21

- Taboulé à la menthe
- Boulettes d'agneau sauce massalé
- Petits pois carottes
- Fromage
- Fruit de saison

mercredi 22

- Salade d'agrumes
- Filet de poisson
- Riz
- Fromage
- Glace

jeudi 23

- Carottes râpées
- Blésotto crémeux
- de volaille à l'estragon
- Fromage
- Compote pomme banane

vendredi 24

- Betteraves à l'échalote
- Pizza aux 3 fromages*
- Salade verte
- Yaourt fermier sucré
- Fruit de saison

*Chou chinois, épaule, vinaigrette au Xéres.

*Mozzarella, Cantal, Fourme d'Ambert.

Menus du 27 au 31 mai 2024

lundi 27

- Radis beurre
- Macaronis gratinés
- À la purée d'aubergines
- Fromage
- Île flottante

mardi 28

- Salade aux croûtons et noix
- Rougail saucisse
- Riz créole
- Fromage
- Fruit de saison

mercredi 29

- Carottes râpées
- Aiguillette de poulet
- Potatoes
- Fromage
- Ananas frais au sirop

jeudi 30

- Concombres, crème à l'aneth
- Retour de pêche sauce ratatouille
- Semoule
- Fromage
- Fruit de saison

vendredi 31

- Pommes de terre à l'échalote et ciboulette
- Bœuf aux olives
- Poêlée de courgettes aux herbes de provence
- Fromage
- Gâteau d'anniversaire

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 : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. 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 2024

lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de tomates au basilic ● Poisson meunière sauce tartare ● Potatoes ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pastèque ● Ty Pavé végétal estival* ● Salade, vinaigrette balsamique ● Fromage ● Gâteau au chocolat et courgettes 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade papillon* ● Émincé de dinde aux champignons ● Petits pois cuisinés ● Smoothie ● Aux fraises 	<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves à l'échalote ● Hachis parmentier ● Salade verte ● Fromage ● Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Toast de rillettes de sardines ● Rôti de porc, jus au thym ● Haricots blancs sauce tomate ● Fromage ● Fruit de saison

* Servi avec un coulis de tomate.

* Farfalles, tomates, poivrons, maïs, vinaigrette.

Menus du 10 au 14 juin 2024

lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres vinaigrette ● Poulet rôti ● Fondue d'aubergines et boulgour ● Fromage ● Glace 	<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé fraîcheur ● Sauté de porc sauce charcutière ● Poêlée de haricots verts aux poivrons ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de pommes de terre aux œufs ● Flammekueche gratinée ● Salade verte ● Fromage ● Fruit de saison 	<div style="text-align: center;"> <p>jeudi 13</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Melon ● Penne Rigate ● Bolognaise de Kasha aux courgettes ● Fromage ● Fromage blanc au miel <p>Du sarrasin à la ruche!</p> </div>	<ul style="list-style-type: none"> ● Pâté de campagne, cornichon ● Curry de poisson frais au lait de coco ● Riz créole aux petits légumes* ● Fromage ● Fruit de saison

* Riz, dés de carottes, fenouil, oignons, ail.

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 : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. 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 17 au 21 juin 2024

lundi 17

- Tomates à l'échalote
- Cari de courgettes aux 2 lentilles
- Risettis
- Fromage
- Fruit de saison

mardi 18

- Pastèque
- Croque cake*
- Salade verte
- Fromage
- Crème dessert à la vanille

*Croque monsieur revisité

mercredi 19

- Betteraves vinaigrette
- Cordon bleu
- Pâtes
- Petit suisse aromatisé
- Fruit de saison

jeudi 20

- Concombre à la crème
- Filet de dinde sauce colombo
- Duo de haricots
- Fromage
- Fruit de saison

vendredi 21

Les OLYMPIADES

lundi 24

- Melon
- Thon à la catalane*
- Riz camarguais aux pois gourmands
- Fromage
- Flan nappé au caramel

* Thon, tomates, oignons, cornichons, épices.

mardi 25

- Tomates vinaigrette
- Bœuf bourguignon aux petits oignons et carottes
- Farfalles
- Petit suisse
- Fruit de saison

mercredi 26

- Assortiment de crudités
- Haut de cuisse de poulet basquaise
- Semoule
- Fromage
- Mousse au chocolat

jeudi 27

- Blé à la provençale*
- Galette saucisse
- Salade, vinaigrette au Xéres
- Fromage
- Fromage blanc à la confiture de fraise

* Blé, dés de tomates et de concombre, poivrons ciselés, vinaigrette.

vendredi 28

- Concombres crème ciboulette
- Boulettes de soja sauce ketchup
- Frites
- Fromage
- 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 : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. 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 Saint-Malo-de-Guersac



Menus du 1 au 5 juillet 2024

lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves ciboulette ● Poisson pané ● Courgettes au coulis de tomates et boulgour ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Cervelas, cornichon ● Pâtes bolognaise ● Salade verte ● Fromage ● Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de radis roses ● Tomate farcie revisitée ● Riz pilaf ● Fromage  ● Yaourt fermier à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres au fromage blanc ● Semoule aux pois chiches ● Légumes d'été bouillon au Ras el-hanout ● Fromage ● Pâtisserie  	<ul style="list-style-type: none"> ● Duo de pastèque et melon ● Jambon blanc ● Chips ● Fromage ● Banane <div style="text-align: right;">  <p>C'est les vacances!</p> </div>

Menus du 8 au 12 juillet 2024



Toute l'équipe d'Armonys Restauration 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** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. 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.