













lundi 24 avril

-  Salade de riz*
-  Steak haché
-  Petits pois au bouillon
-  Yaourt sucré





mardi 25 avril

-  Carottes râpées aux dés d'emmental
-  Chipolatas
-  Haricots blancs à la tomate
-  Fruit de saison






mercredi 26 avril

-  Duo de crudités
-  Quiche Lorraine
-  Salade verte
-  Yaourt aromatisé

jeudi 27 avril

-  Concombres crème ciboulette
-  Sauté de volaille au lait de coco
-  Tagliatelles
-  Entremets à la vanille

vendredi 28 avril

-  Filet de poisson frais
-  Ratatouille et semoule
-  Carré président
-  Gâteau d'anniversaire 

* Riz, thon, tomates, échalotes, ciboulette, vinaigrette.





lundi 01 mai

Fête du travail





mardi 02 mai

-  Salade de tomates aux olives
-  Omelette au fromage
-  Frites fraîches
-  Fruit de saison





mercredi 03 mai

-  Méli mélo de crudités
-  Rôti de porc au jus
-  Lentilles aux carottes
-  Flan nappé au caramel

jeudi 04 mai

-  Filet de poisson frais sauce Hollandaise
-  Riz créole
-  Saint Paulin
-  Cocktail de fruits au sirop

vendredi 05 mai

-  Mousse de foie
-  Sauté de bœuf sauce provençale
-  Gratin de choux fleurs et pommes de terre
-  Yaourt à la pulpe de fruits

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

-  Fruits et légumes
-  Céréales, légumes secs
-  Produit sucré
-  Viande, poisson, oeuf
-  Produits laitiers
-  Matière grasse cachée



► **Cuisine maison** : Armonys Restauration vous informe que la viande bovine est VBF. Les repas sont préparés maison chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement t.

► **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.

lundi 08 mai

Victoire 1945

mardi 09 mai

- Boulettes de bœuf
- ● Semoule et légumes couscous
- Edam
- Fruit de saison

mercredi 10 mai

- Salade de pommes de terre
- ● Cordon bleu de volaille
- Épinards crème curry
- Fromage blanc sucré

jeudi 11 mai

- ● Salade Marco Polo*
- Sauté de porc aux pruneaux
- Carottes vichy
- ● Crème dessert au chocolat

vendredi 12 mai

- ● Parmentier de poisson frais
- Salade verte
- Cantafrais
- Fruit de saison

* Coquillettes, surimi, tomate, poivron rouge, crème fraîche.

lundi 15 mai

- Salade de tomates au maïs
- ● Croque monsieur du chef
- Salade verte
- ● Glace

mardi 16 mai

- Paëlla au
- poulet
- Mimolette
- Fruit de saison

mercredi 17 mai

- ● Feuilleté au fromage
- Dos de poisson sauce aurore
- Choux fleurs persillés
- Ananas au sirop

jeudi 18 mai

- Concombres vinaigrette
- ● Gratin de pâtes au thon
- et à la mozzarella
- Fruit de saison

vendredi 19 mai

- Bœuf aux olives
- Haricots beurre
- Yaourt aromatisé
- ● Madeleine

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produits laitiers
- Matière grasse cachée



► **Cuisine maison** : Armonys Restauration vous informe que la viande bovine est VBF. Les repas sont préparés maison 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.

lundi 22 mai

- Boulettes d'agneau sauce curry
- Blé aux oignons
- Gouda
- Fruit de saison

mardi 23 mai

- ● Tortis multicolores aux dés de fromage
- Longe de porc sauce charcutière
- Duo de carottes et fenouil
- Pêches au sirop

mercredi 24 mai

- Tomates vinaigrette
- Steak haché
- Purée de pommes de terre
- ● Liégeois au chocolat

jeudi 25 mai

Ascension


vendredi 26 mai



lundi 29 mai

- Penne rigate
- Sauce bolognaise
- Cantadou ail et fines herbes
- Fruit de saison

mardi 30 mai

- ● Concombre sauce yaourt
- Escalope de dinde
- Haricots verts sautés à l'ail
- ● **Gâteau d'anniversaire** 

mercredi 31 mai

- Salade de risettis, tomates et maïs
- Colombo de porc
- Julienne de légumes
- ● Glace

jeudi 01 juin

- Salade de lentilles 
- Tajine de légumes aux pois chiches sauce miel et soja
- Semoule couscous
- ● Tome noire 
Fruit de saison

vendredi 02 juin

- Radis beurre
- Filet de poisson frais sauce provençale
- Riz pilaf
- ● Île flottante

*Carotte, chou blanc, mayonnaise, crème jus de citron

* Lentilles, cuites, oignons, tomates, raisins secs, vinaigrette à l'huile d'olive

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produits laitiers
- Matière grasse cachée



► **Cuisine maison** : Armonys Restauration vous informe que la viande bovine est VBF. Les repas sont préparés maison 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.

lundi 05 juin

Pentecôte

mardi 06 juin

- Melon
- Sauté de bœuf au paprika
- Boulgour
- Glace

mercredi 07 juin

- Carottes râpées aux dés de fromage
- Haut de cuisse de poulet tandoori
- Haricots beurre
- Cookie aux pépites de chocolat

jeudi 08 juin

- Salade de pdt au jambon et emmental
- Poisson pané
- Courgettes sautées aux oignons
- Fruit de saison

vendredi 09 juin

- Salade Papillon *
- Rôti de porc, jus au thym
- Petits pois
- Fromage blanc à la gelée de groseilles

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

lundi 12 juin

- Jambon braisé
- Lentilles cuisinées
- Saint Nectaire
- Banane sauce chocolat

mardi 13 juin

- Betteraves aux pommes
- Émincé de volaille à la forestière
- Frites fraîches
- Yaourt sucré

mercredi 14 juin

- Tomate farcie
- Torsades
- Fromage
- Fruit de saison

jeudi 15 juin

- Blanquette de veau
- Riz et carottes
- Mimolette
- Fruit de saison

Repas à thème, "La ronde des couleurs": LE VERT !
vendredi 16 juin

- Concombre à l'aneth
- Filet de poisson frais au coulis de poivron vert
- Purée de pommes de terre aux brocolis
- Entremets à la pistache

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produits laitiers
- Matière grasse cachée



► **Cuisine maison** : Armonys Restauration vous informe que la viande bovine est VBF. Les repas sont préparés maison 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.

lundi 19 juin

- Taboulé de blé à la provençale *
- Aiguillettes de poulet sc moutarde à l'ancienne
- Gratin de choux fleurs
- Flan nappé au caramel

* Blé, mais, tomates, poivrons, vinaigrette.

mardi 20 juin

- Paleron de bœuf braisé
- Coquillettes
- Vache qui rit
- Fraises au sucre*

* Sous réserve de disponibilité.

mercredi 21 juin

- Omelette
- Potatoes
- Fromage
- Fruit de saison

jeudi 22 juin

- Filet de poisson frais
- Julienne de légumes à la crème* et pdt vapeur
- Rondelé
- Compote de fruits

* Carottes oranges et jaunes, courgettes, fumet de poisson crème, herbes.

vendredi 23 juin

- Melon
- Galette saucisse
- Salade verte
- Yaourt aromatisé

lundi 26 juin

- Radis beurre
- Sauté de porc aux herbes
- Duo de haricots
- Semoule au lait au chocolat

mardi 27 juin

- Hachis parmentier
- Salade verte
- Emmental
- Fruit de saison


mercredi 28 juin

- Boulettes d'agneau sauce tomate
- Boulgour
- Fromage
- Fruits au sirop

jeudi 29 juin

- Salade de risettis aux dés de tomates et olives
- Rôti de dinde
- Ratatouille
- Liégeois à la vanille

vendredi 30 juin

- Salade aux dés de fromages et croûtons
- Filet de poisson frais au court bouillon
- Riz aux champignons et épinards à la crème
- Gâteau d'anniversaire 

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produits laitiers
- Matière grasse cachée



► **Cuisine maison** : Armonys Restauration vous informe que la viande bovine est VBF. Les repas sont préparés maison chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement t.

► **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.

Pique Nique

lundi 03 juillet	mardi 04 juillet	mercredi 05 juillet	jeudi 06 juillet	vendredi 07 juillet
<ul style="list-style-type: none"> ●● Raviolis gratinés ● Salade verte ● Tome grise ● Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> ● Poulet rôti ●● Poêlée campagnarde* ● Chanteneige ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade de riz au surimi* ● Blanquette de poisson ● Courgettes sautées ●● Entremets 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Feuilleté au fromage ● Bœuf braisé sauce tomate ● Blé tendre ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Melon ● Jambon blanc ●● Chips ●● Glace

* Haricots, pommes de terre, carottes, oignons.

* Riz, surimi, concombre, tomate, vinaigrette.



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
- Produits laitiers
- Matière grasse cachée



► **Cuisine maison** : Armonys Restauration vous informe que la viande bovine est VBF. Les repas sont préparés maison 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.