



# RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Larré



## Menus du 30 août au 3 septembre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>Pastèque</li> <li>Steak haché</li> <li>Potatoes crème ciboulette</li> <li>Yaourt fermier sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Betteraves vinaigrette</li> <li>Lasagnes aux lentilles vertes</li> <li>Salade</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>			

## Menus du 6 au 10 septembre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>Radis beurre</li> <li>Légumes d'été rôtis*</li> <li>Semoule aux pois chiches</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Melon</li> <li>Galette artisanale saucisse</li> <li>Salade verte</li> <li>Yaourt fermier aromatisé</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade Marco Polo*</li> <li>Haut de cuisse de poulet rôti</li> <li>Haricots beurre à la tomate</li> <li>Flan nappé au caramel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pâté de campagne, cornichon</li> <li>Blanquette de poisson frais</li> <li>Carottes et riz</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

\* Courgettes, aubergines, tomates, ail, huile d'olives.

\* 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, oeu
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



**Cuisine maison** : les **vian**des entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. 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 Larré



## Menus du 13 au 17 septembre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Pastèque</li> <li><span style="color: red;">●</span> Tortilla (œuf, pommes rissolées, oignons)</li> <li><span style="color: green;">●</span> Salade verte</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Yaourt fermier sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: blue;">●</span> Feuilleté au fromage</li> <li><span style="color: red;">●</span> Emincé de dinde</li> <li><span style="color: green;">●</span> Ratatouille</li> <li><span style="color: green;">●</span> Fruit de saison</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Tomates à l'huile d'olives et au basilic</li> <li><span style="color: red;">●</span> Tajine d'agneau</li> <li><span style="color: brown;">●</span> Boulgour</li> <li><span style="color: green;">●</span> Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Concombres alpins*</li> <li><span style="color: red;">●</span> Pizza au thon</li> <li><span style="color: green;">●</span> Salade, vinaigrette balsamique</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Crème dessert au chocolat</li> </ul>

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

## Menus du 20 au 24 septembre 2021

SEMAINE EUROPEENNE DU DEVELOPPEMENT DURABLE : REDUISONS NOS DECHETS!

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: brown;">●</span> Tortis multicolores aux dés de tomates et olives</li> <li><span style="color: red;">●</span> Boulettes de bœuf aux 4 épices</li> <li><span style="color: green;">●</span> Petits pois carottes</li> <li><span style="color: green;">●</span> Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Melon</li> <li><span style="color: brown;">●</span> Chili sin Carne (lentilles et haricots rouges)</li> <li><span style="color: brown;">●</span> Riz</li> <li><span style="color: green;">●</span> Compote de pommes</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: yellow;">●</span> Salade de pommes de terre*</li> <li><span style="color: red;">●</span> Filet de dinde, jus au thym</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Gratin de courgettes à la mozzarella</li> <li><span style="color: green;">●</span> Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Carottes râpées vinaigrette</li> <li><span style="color: brown;">●</span> Penne rigate</li> <li><span style="color: red;">●</span> Carbonara de poisson frais</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Île flottante</li> </ul>

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

### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Viande, poisson, oeu
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré
- Matière grasse cachée



**Cuisine maison** : les **viandes** entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. 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 Larré



## Menus du 27 septembre au 1 octobre 2021

**lundi**

- Salade papillon\*
- Poisson pané
- Poêlée de haricots verts aux champignons
- Fruit de saison

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

**mardi**

- Betteraves aux poires
- Bœuf massalé
- Boulgour
- Gâteau d'anniversaire 

**mercredi**

**jeudi**

- Cœuf dur mayonnaise
- Gratin de macaronis
- aux légumes\*
- Fruit de saison

\* Tomates, courgettes, poivrons, oignon, ail.

**vendredi**

- Tomates à l'échalote
- Sauté de dinde à l'estragon
- Julienne de légumes\* et pommes vapeur
- Liégeois au chocolat

\* Carottes oranges, carottes jaunes, celeri rave, beurre.

## Menus du 4 au 8 octobre 2021

**lundi**

- Salade Ibérique\*
- Paëlla 
- au poulet
- Gâteau Basque

\* Courgette râpée, thon, sauce tomate, cornichon, olive noire, huile d'olive.

**mardi**

- Concombres et crème à l'aneth
- Parmentier de lentilles vertes
- Salade
- Fruit de saison

**mercredi**

**jeudi**

- Céleri rémoulade
- Longe de porc rôtie
- Petits pois cuisinés
- Semoule au lait fermier

**vendredi**

- Radis beurre
- Filet de poisson frais sce moutarde à l'ancienne
- Blé tendre
- Fruit de saison

**En route vers l'Espagne!**

### 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** : les **viandes** entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. 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 Larré



## Menus du 11 au 15 octobre 2021

Un jour, une recette!

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Taboulé à l'orientale</li> <li>● Émincé de dinde sauce suprême</li> <li>● Poêlée de carottes au fenouil ail et curcuma</li> <li>● Fromage blanc fermier à la crème de marrons</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de tomates aux fonds d'atichauts et basilic</li> <li>● Omelette</li> <li>● Frites</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<p>LA SEMAINE DU GÔT</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Chou chinois en salade*</li> <li>● Jambon grillé sauce champignons</li> <li>● Haricots beurre</li> <li>● Roulé à la confiture de myrtilles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pâté de foie, cornichon</li> <li>● Filet de poisson frais à la bisque de homard</li> <li>● Farfalles</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>

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

## Menus du 18 au 22 octobre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Macédoine de légumes</li> <li>● Colombo de porc</li> <li>● Riz créole</li> <li>● Cocktail de fruits au sirop</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Betteraves ciboulette</li> <li>● Quiche aux 3 fromages</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Concombres vinaigrette</li> <li>● Gratin Dauphinois au jambon</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de lentilles*</li> <li>● Boulettes d'agneau</li> <li>● Carottes à la crème d'ail</li> <li>● Gâteau d'anniversaire</li> </ul>

\* 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, oeu
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : les viandes entières de porc, de boeuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. 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.