



RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Larré



Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Cœur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont 30% de bio minimum.



Menus du 25 au 29 avril 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves à l'échalote ●● Boulettes d'agneau sauce massalé ● Blé doré ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombre vinaigrette ●● Croque Sicilien* ● Salade verte ●● Entremets à la vanille 		<ul style="list-style-type: none"> ●● Taboulé à la menthe ● Bœuf aux olives ● Carottes vichy ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de chou chinois au maïs ● Filet de poisson frais sauce moutarde ● Torsades ●● Gâteau d'anniversaire

* Pain de mie, sauce béchamel, tomate fraîche, mozzarella, parmesan, huile d'olives, basilic.

Menus du 2 au 6 mai 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre ● Thon à la catalane* ● Riz pilaf ●● Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade papillon* ● Haut de cuisse ou pilon de poulet de Janzé tandoori ● Courgettes sautées ● Compote pommes bananes 		<ul style="list-style-type: none"> ● Tomates vinaigrette balsamique ●● Galette saucisse ● Salade verte ● Yaourt fermier sucré 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées ● Omelette sauce tomate ●● Frites ● Fruit de saison

*Thon, tomates, oignons, cornichons, épices.

* Farfalles, tomates, poivrons, maïs, 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.



RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Larré



Menus du 9 au 13 mai 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Salade aux croûtons et noix ● Penne rigate ● Sauce bolognaise ● Fromage blanc fermier au spéculos 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres, crème à l'aneth ● Quiche à la vache qui rit et moutarde à l'ancienne ● Salade verte ● Crêpe sucrée 		<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de riz au thon* ● Longe de porc rôtie, jus au thym ● Petits pois cuisinés ● Cocktail de fruits au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> ● Rillettes, cornichon ● Filet de poisson frais sauce ratatouille ● Boulgour ● Fruit de saison

* Riz, tomate, thon, échalote, ciboulette, vinaigrette.

Menus du 16 au 20 mai 2022

lundi	VIVA ITALIA	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Salade Strasbourgeoise* ● Poisson pané ● Haricots beurre sauce tomate persillée ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de tomates mozzarella au basilic ● Piccata d'émincé de dinde au citron ● Gnocchi voyage Autour du monde ● Panna cotta au coulis de fraises 		<ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre ● Bœuf mironton ● Semoule ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Macédoine de légumes ● Parmentier de lentilles vertes ● Salade ● Yaourt fermier aromatisé

* Pdt, saucisse de Strasbourg, échalotes, cornichons, 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** : les viandes entières de porc, de bœuf, 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 23 au 27 mai 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Concombre au fromage blanc Chipolatas Ratatouille Semoule au lait à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Œuf dur mayonnaise Pizza aux 3 fromages* Salade verte Fruit de saison 		Pont de l'ascension	Pont de l'ascension

*Mozzarella, Cantal, Emmental.

Menus du 30 mai au 3 juin 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Betteraves aux pommes Riz pilaf Lentilles corail à la provençale Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates au maïs Steak haché Petits pois carottes Gâteau d'anniversaire 		<ul style="list-style-type: none"> Taboulé fraîcheur Poulet de Janzé rôti Poêlée forestière* Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Melon Filet de poisson frais crème ciboulette Potatoes Yaourt fermier sucré

* Haricots verts, champignons, oignons, ail, herbes de provence.

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 : 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 6 au 10 juin 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Lundi de Pentecôte	<ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre ● Sauté de porc à la dijonnaise ● Coquillettes ● Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> ● Tomates à l'huile d'olives et au basilic ● Gratin de pommes de terre saumon aneth ● Salade verte ● Yaourt fermier sucré 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées ● Semoule ● Légumes d'été au bouillon d'épices douces ● Gâteau haricolas

Menus du 13 au 17 juin 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Melon ● Paupiette de veau sauce charcutière ● Haricots verts persillés et pommes vapeur ● Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres, crème ciboulette ● Quiche tomates, fromage de chèvre et basilic ● Salade verte ● Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de chou chinois (chou chinois, épaule, vinaigrette) ● Filet de dinde rôti au miel ● Caviar d'aubergine et blé tendre ● Crème dessert à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ● Cervelas, cornichon ● Paëlla ● De fruits de mer ● Fruit de saison

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** : 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 20 au 24 juin 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ●● Cake au fromage ● Colombo de porc ● Julienne de légumes* ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves aux noix ● Omelette ●● Pommes de terre sautées ● Fromage blanc fermier à la confiture 		<ul style="list-style-type: none"> ● Tomates à l'échalote ●● Poisson meunière au citron ●● Épinards béchamel et boulgour ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre ●● Fajitas à la volaille ● Salade verte ●● Liégeois au chocolat

* Carottes oranges, carottes jaunes, courgettes, ail, huile d'olive.

Menus du 27 juin au 1 juillet 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé de blé à la provençale* ● Sauté de bœuf à la tomate ● Petits pois carottes ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Melon ● Jambon grillé sauce barbecue ● Haricots blancs ●● Île flottante aux amandes grillées 		<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de lentilles* ●● Macaronis gratinés à la mozzarella ● et dés d'aubergines ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres vinaigrette ● Curry de poisson frais au lait de coco ● Riz créole ●● Gâteau d'anniversaire 

* Blé, tomates, concombres, poivrons, vinaigrette.

* Lentilles, 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** : 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 4 au 8 juillet 2022

lundi

- Betteraves vinaigrette
- Raviolis gratinés
- Salade verte
- Compote de pommes

mardi

- Toast de rillettes de sardines
- Salade de pommes de terre
(Pdt, tomate, œuf, cornichon, échalote, ciboulette, mayonnaise, crème)
- Fruit de saison

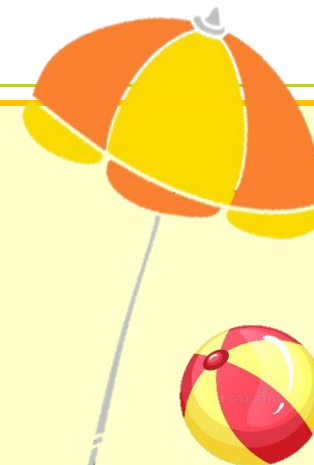
mercredi

jeudi

- Pastèque
- Jambon blanc
- Chips
- Madeleine



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** : 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.