



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 8 au 12 janvier 2024

lundi 8

- Fish'n
- Chips*
- Chanteneige
- Fruit de saison

* Poisson meunière et frites

mardi 9

- Velouté de potimarron
- Paupiette de veau sauce champignons
- Haricots beurre à l'ail
- Galette des rois



mercredi 10

jeudi 11

- Salade aux dés de mimolette, croûtons et noix
- Dahl de lentilles corail aux patates douces
- Riz basmati
- Compote pommes bananes

vendredi 12

- Salade de blé
- Rôti de porc, jus au thym
- Petits pois à la française
- Yaourt aromatisé

* Blé, carottes, maïs, vinaigrette.

Menus du 15 au 19 janvier 2024

lundi 15

- Bouillon de poule vermicelle
- Boeuf au paprika
- Carottes Vichy
- Crème dessert à la vanille au lait fermier

mardi 16

- Cordon bleu de dinde
- Boullgour sauce chorizo
- Vache picon
- Fruit de saison

mercredi 17

jeudi 18

- Chou chinois râpé au jambon
- Gratin de pommes de terre
- Au thon et aneth
- Fruit de saison

vendredi 19

- Taboulé aux fruits secs
- Quiche aux légumes*
- Salade verte
- Yaourt sucré

* Carottes, butternut, oignon.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuif
- 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 Larré



Menus du 22 au 26 janvier 2024

lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
<ul style="list-style-type: none"> Velouté de pois cassés au fromage frais Penne rigate semi-complètes Sauce napolitaine Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées vinaigrette Cassoulet du chef Yaourt aromatisé 		<ul style="list-style-type: none"> Boulettes de boeuf sauce massalé Haricots panachés Carré président Gâteau d'anniversaire  	<ul style="list-style-type: none"> Brandade du pêcheur Salade vinaigrette balsamique Camembert Fruit de saison

* Coquillettes, maïs, surimi, vinaigrette.

Menus du 29 janvier au 2 février 2024

lundi 29	mardi 30	mercredi 31	jeudi 1	vendredi 2
<ul style="list-style-type: none"> Salade de coquillettes* Sauté de porc à la dijonnaise Petits pois carottes Flan au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Salade aux dés d'emmental Omelette sauce ketchup Pommes de terre rissolées Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> Salade Coleslaw* Pizza Texane Salade verte Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Potage crécy Blésotto crémeux de volaille à l'estragon Crêpe sucrée 

* Coquillettes, maïs, surimi, vinaigrette.

* Carottes, chou blanc, crème fraîche, 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** : 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 Larré



Menus du 5 au 9 février 2024

lundi 5

- Bltes de bœuf sauce bourguignone au panais
- Boulgour
- Cantadou ail et fines herbes
- Fruit de saison

mardi 6

- Salade sombrero*
- Poulet rôti
- Haricots verts à la forestière
- Barre bretonne

mercredi 7

jeudi 8

- Velouté de légumes
- Lasagnes ricotta épinards
- Salade verte
- Mousse au chocolat

vendredi 9

- Curry de poisson au lait de coco
- Riz créole et fondue de poireaux
- Edam
- Fruit de saison

* Carottes râpées, haricots rouges, maïs, vinaigrette.

Menus du 12 au 16 février 2024

lundi 12

- Salade multicolore*
- Blanquette de dinde
- Carottes persillées
- Pain perdu

mardi 13

- Toast chèvre et miel
- Filet de poisson meunière
- Crumble de butternut au sarrasin
- Fruit de saison

mercredi 14

jeudi 15

- Velouté de lentilles corail aux carottes et épices
- Jambon grillé
- Petits pois aux oignons
- Flan nappé au caramel

vendredi 16

- Betteraves à l'échalote
- Gratin de pommes de terre façon raclette*
- Salade verte
- Fruit de saison

* Tortis aux légumes, maïs, vinaigrette.

* Pdt, bouillon de légumes, oignons, fromage à raclette.

Du sarrasin à la ruche!

Lecture de l'équation nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeu
- 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 Larré



Menus du 19 au 23 février 2024

lundi 19

- Carottes râpées
- Mijoté de haricots rouges au maïs
- Riz
- Yaourt aromatisé

mardi 20

- Salade de boulgour aux pois chiches
- Bœuf Stroganoff
- Haricots beurre persillés
- Fruit de saison

mercredi 21



jeudi 22

- Poisson pané au citron frais
- Fondue de chou blanc crème curry et pdt
- Fraidou
- Gâteau d'anniversaire 

vendredi 23

- Salade verte aux croûtons, vin' au Xères
- Farfalles
- Sauce carbonara aux poireaux
- Compote de pommes



Toute l'équipe d'
Armonys Restauration
vous souhaite de



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.