



# RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Larré



## Menus du 6 au 10 mai 2024

### lundi 6

- Riz pilaf
- Lentilles corail à la provençale
- Petit suisse
- Fruit de saison

### mardi 7

- Salade multicolore\*
- Jambon braisé
- Petits pois aux oignons
- Yaourt sucré

\* Tortis multicolores, radis noir, vinaigrette.

### mercredi 8

### jeudi 9

### vendredi 10



## Menus du 13 au 17 mai 2024

### lundi 13

- Salade mexicaine\*
- Paupiette de veau à la diable
- Haricots beurre à l'ail
- Fromage blanc aux éclats de spéculoos

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

### mardi 14

- Quiche au fromage frais\*
- Salade verte
- Yaourt aromatisé
- Fruit de saison

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

### mercredi 15

### jeudi 16

- Concombres, vinaigrette balsamique
- Bœuf à la provençale
- Gratin de pommes de terre aux blettes
- Liégeois au chocolat

### vendredi 17

- Dos de colin sauce crème ciboulette au citron
- Torsades
- Vache picon
- Fruit de saison

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

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, œuf
- 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 20 au 24 mai 2024

**lundi 20**

**mardi 21**

- Salade chinoise\*
- Blésotto crémeux
- de volaille à l'estragon
- Fruit de saison

**mercredi 22**

**jeudi 23**

- Boulettes d'agneau sauce massalé
- Petits pois carottes
- Coulommiers
- Compote de pommes

**vendredi 24**

- Betteraves à l'échalote
- Pizza aux 3 fromages\*
- Salade verte
- 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
- Île flottante

**mardi 28**

- Rougail saucisse
- Riz créole
- Mimolette
- Fruit de saison

**mercredi 29**

**jeudi 30**

- Pommes de terre à l'échalote et ciboulette
- Bœuf aux olives
- Poêlée de courgettes aux herbes de provence
- Gouda

**vendredi 31**

- Concombres, crème à l'aneth
- Dos de colin sauce ratatouille
- Semoule
- Gâteau d'anniversaire

### 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



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 3 au 7 juin 2024

lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
<ul style="list-style-type: none"> <li>Poisson meunière sauce tartare</li> <li>Potatoes</li> <li>Fromage de chèvre</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pastèque</li> <li>Ty Pavé végétal estival*</li> <li>Salade, vinaigrette balsamique</li> <li>Gâteau au chocolat et courgettes</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de mâche</li> <li>Hachis parmentier</li> <li>De bœuf</li> <li>Smoothie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Toast de rillettes de sardines</li> <li>Rôti de porc, jus au thym</li> <li>Haricots blancs sauce tomate</li> <li>Flan à la vanille</li> </ul>

\*Servi avec un coulis de tomate.

## Menus du 10 au 14 juin 2024

lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
<ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé fraîcheur</li> <li>Sauté de porc sauce charcutière</li> <li>Poêlée de haricots verts aux poivrons</li> <li>Bleuet des prairies</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombres vinaigrette</li> <li>Poulet rôti</li> <li>Fondue d'aubergines et boulgour</li> <li>Yaourt aromatisé</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Melon</li> <li>Penne Rigate</li> <li>Bolognaise de Kasha aux courgettes</li> <li>Fromage blanc au miel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Curry de poisson au lait de coco</li> <li>Riz créole aux petits légumes*</li> <li>Coulommiers</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>



Du sarrasin à la ruche!

\* 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, 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



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 17 au 21 juin 2024

### lundi 17

- Cari de courgettes aux 2 lentilles
- Risettis
- Camembert
- Fruit de saison

### mardi 18

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

\*Croque monsieur revisité

### mercredi 19

### jeudi 20

- Salade de chou chinois au maïs
- Filet de dinde sauce colombo
- Duo de haricots
- Gâteau d'anniversaire

### vendredi 21

- Radis beurre
- Gratin de pommes de terre sauce moutarde
- Au poisson
- Fruit de saison

### lundi 24

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

\* Thon, tomates, oignons, cornichons, épices.

### mardi 25

- Cake au camembert
- Bœuf façon bourguignon petits oignons et carottes
- Farfalles
- Fruit de saison

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

### mercredi 26

### jeudi 27

- Blé à la provençale\*
- Galette saucisse
- Cantadou ail et fines herbes
- Fruit de saison

### vendredi 28

- Concombres crème ciboulette
- Omelette sauce ketchup
- Frites
- Fromage blanc à la confiture de fraise

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

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oëuf
- 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.



# RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Larré



## Menus du 1 au 5 juillet 2024

### lundi 1


- Poisson pané
- Courgettes au coulis de tomates et boulgour
- Tome noire
- Fruit de saison

### mardi 2

- Cervelas, cornichon
- Fajitas de bœuf
- Salade verte
- Compote de pommes

### mercredi 3

### jeudi 4

- Concombres au fromage blanc
- Semoule aux pois chiches
- Légumes d'été bouillon au Ras el-hanout
- Gâteau d'anniversaire 

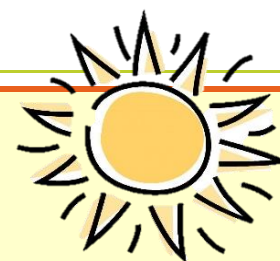
### vendredi 5

- Duo de pastèque et melon
- Jambon blanc
- Chips
- Banane



## 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
- Viande, poisson, oeuf
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré
- 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.