

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Larré



Menus du 2 au 6 septembre 2024

lundi 2

- Pastèque
- Chili con carne
- Riz camarguais
- Yaourt sucré

mardi 3

- Filet de dinde rôti mariné miel et moutarde
- Petits pois au bouillon
- Saint Paulin
- Fruit de saison

mercredi 4

jeudi 5

- Salade aux dés de mimolette et croûtons
- Colombo de courgettes aux lentilles
- Blé pilaf
- Fruit de saison

vendredi 6

- Tomates à l'échalote
- Torsades
- Carbonara de poisson
- Crème dessert au chocolat

*Boulgour, tomate, menthe, oignon, jus de citron, huile d'olive.

*Boulgour, tomate, menthe, oignon, jus de citron, huile d'olive.

Menus du 9 au 13 septembre 2024

lundi 9

- Carottes râpées vinaigrette
- Gratin Dauphinois
- Au jambon
- Fruit de saison

mardi 10

- Concombres, crème à l'aneth
- Pizza au thon, tomates, poivrons et origan
- Salade verte
- Yaourt aromatisé

mercredi 11

jeudi 12

- Sauté de bœuf à la provençale
- Fondue de chou blanc au curcuma
- Tome blanche
- Roulé à la confiture de fraise

vendredi 13

- Ty Pavégétal estival*
- Salade, vinaigrette au Xérès
- Brie
- Fruit de saison

*Légumineuses, céréales et légumes d'été.

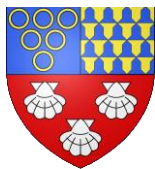
Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- 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 16 au 20 septembre 2024

lundi 16

- Salade composée*
- Rougail saucisse
- Riz créole
- Yaourt sucré

mardi 17

- Feuilleté au fromage
- Émincé de dinde sauce normande
- Poêlée de haricots verts aux herbes
- Fruit de saison

mercredi 18

jeudi 19

- Lasagnes aux tomates et lentilles vertes
- Salade vinaigrette balsamique
- Tome noire
- Fruit de saison

vendredi 20

- Salade croquante*
- Dos de colin sauce chorizo et poivron rouge
- Potatoes
- Crème dessert à la vanille

*Feuille de chêne rouge, dés de tomates, maïs, échalote, vinaigrette Xéres.

* Concombre, radis, fromage frais, jus de citron.

Menus du 23 au 27 septembre 2024

lundi 23

- Poisson pané au citron frais
- Julienne de légumes à la crème**
- Mimolette
- Fruit de saison

mardi 24


- Betteraves aux pommes
- Paupiette de veau sauce forestière
- Haricots blancs à la tomate
- Flan nappé au caramel

mercredi 25

jeudi 26

- Salade de riz*
- Rôti de porc, jus au romarin
- Petits pois aux oignons
- Yaourt aromatisé

vendredi 27

- Courgettes et tomates rôties*
- Semoule aux pois chiches
- Camembert
- Gâteau d'anniversaire 

** Carottes, courgettes, fenouil, crème, ail.

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

* Courgettes, tomates, ail, huile d'olives, herbes aromatiques. Servi avec un coulis de tomates.

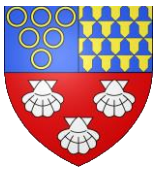
Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- 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 30 septembre au 4 octobre 2024

lundi 30

- Salade de pommes de terre*
- Sauté de dinde à l'estragon
- Carottes au cumin
- Fruit de saison

* Pdt, cervelas, tomates, cornichons, mayonnaise.

mardi 1

- Tomates, huile d'olives au balsamique et basilic
- Quiche au cheddar
- Salade verte, vinaigrette à l'échalote
- Compote de pommes

mercredi 2

jeudi 3

- Concombres alpins*
- Bœuf massalé
- Boulgour et brocolis
- Mousse au chocolat

* Concombres, fromage blanc, moutarde, jus de citron.

vendredi 4

- Gratin de pommes de terre et butternut sauce au poisson, sauce moutarde à l'ancienne
- Carré président
- Fruit de saison

Menus du 7 au 11 octobre 2024

lundi 7

- Frittata aux poivrons et oignons
- Frites
- Büche laitière
- Fruit de saison

mardi 8

- Boulettes d'agneau, sauce tomate aux épices douces
- Courgettes persillés
- Gouda
- Salade de pommes et bananes au sirop

* Blé, tomates, olives émincées, vinaigrette.

mercredi 9

À la découverte des capitales!

jeudi 10

- TZATZIKI
- PASTICCIO
- (GRATIN DE PÂTES AU BŒUF SAUCE BÉCHAMEL)
- PORTOKALOPITA (GÂTEAU À L'ORANGE)



vendredi 11

- Carottes râpées
- Galette saucisse
- Salade, vinaigrette au vinaigre de cidre
- Fromage blanc aux éclats de spéculoos

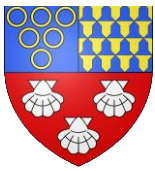
Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

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



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de porc, de 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



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 14 au 18 octobre 2024

Un jour, une recette!

lundi 14

- Jambalaya de dinde et chorizo
- Riz
- Edam
- Fruit de saison



mardi 15

- Gaspacho tomate basilic
- Hachis parmentier au bœuf
- Salade verte
- Liégeois au chocolat



mercredi 16



jeudi 17

- Salade fraîcheur*
- Penne rigate semi-complètes
- Sauce pesto rouge aux pignons de pins
- Yaourt sucré



vendredi 18

- Filet de poisson meunière
- Carottes à la crème d'ail
- Emmental
- Fondant potimarron et pépites de chocolat



* Courgettes râpées, huile d'olives au jus de citron et à l'ail, croustilles.

* Chou chinois, tomates, dés de jambon, vinaigrette au Xéres.

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** : 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.