

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Larré



Menus du 21 au 25 avril 2025

lundi 21

Joyeuses Pâques

mardi 22

- Omelette sauce ketchup
- Potatoes
- Mimolette
- Fruit de saison

mercredi 23

jeudi 24

- ● Salade de perles au surimi
- Jambon grillé sauce miel
- Duo de haricots persillés
- Yaourt à la pulpe de fruits

vendredi 25

- ● Curry de poisson*
- Riz créole
- Petit suisse
- Fruit de saison

*Lait de coco et pois gourmands

Menus du 28 avril au 2 mai 2025

lundi 28

- ● Mac and cheese au cheddar*
- Salade verte
- Yaourt sucré
- Fruit de saison

*Macaronis, béchamel, cheddar râpé.

mardi 29

- Concombres, vinaigrette balsamique
- Bœuf aux olives
- Semoule couscous
- **Gâteau d'anniversaire**

mercredi 30

jeudi 1

vendredi 2

- Betteraves ciboulette
- ● Raviolis
- Salade verte
- Fromage blanc aux éclats de spéculoos

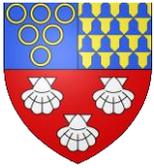
Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, 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 5 au 9 mai 2025

lundi 5

- Taboulé à la menthe
- Sauté de dinde aux champignons
- Petits pois à la française
- Yaourt aromatisé

mardi 6

- Parmentier de sardines à la catalane
- Salade verte
- Emmental
- Fruit de saison

* Chou chinois, épaule, vinaigrette au Xérès.

mercredi 7

jeudi 8



vendredi 9

- Betteraves à l'échalote
- Blésotto crémeux
- aux légumes*
- Fruit de saison

*Blé, lentilles corail, courgettes, poivrons, oignons, bouillon de légumes, crème, parmigiano reggiano.

Menus du 12 au 16 mai 2025

lundi 12

- Paupiette de veau sauce tomate à la coriandre
- Poêlée de haricots verts et semoule
- Gouda
- Fruit de saison

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

mardi 13

- Concombres au fromage blanc
- Rôti de porc, jus au thym
- Flageolets aux carottes
- Liégeois au chocolat

mercredi 14

jeudi 15

- Pizza tartiflette*
- Salade verte
- Fromage blanc à la cassonade
- Fruit de saison

*Pâte à pizza, crème fraîche, pommes de terre, fromage à tartiflette, oignons, origan.

vendredi 16

- Pâté de foie, cornichon
- Dos de colin sauce crème ciboulette citronnée
- Riz pilaf
- Compote de pommes

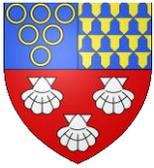
Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- 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 19 au 23 mai 2025

lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves aux noix ● Piccata Romana ● Tortis ● Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pommes de terre à l'échalote et ciboulette ● Quiche tomate mozzarella basilic ● Salade verte ● Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de minis penne* ● Galette saucisse ● Salade verte, vinaigrette au vinaigre de cidre ● Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Gratin de pommes de terre sauce moutarde ● au colin ● Camembert ● Fruit de saison

* Mini penne rigate, dés de tomates, poivrons, maïs, crème moutardée.

Menus du 26 au 30 mai 2025

lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
<ul style="list-style-type: none"> ● Dahl de lentilles corail à la provençale ● Riz pilaf ● Mimolette ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Boulettes de bœuf sauce paprika ● Haricots plats aux oignons ● Yaourt sucré ● Gâteau d'anniversaire  			

* Lanières de chou blanc, lardons, emmental, crème fraîche, jus de citron.

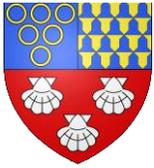
Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- 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 Coeur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont 30% de bio minimum.



Menus du 2 au 6 juin 2025

lundi 2

- Pastèque
- Penne rigate
- Bolognaise de haricots rouges, kasha et courgettes
- Flan nappé au caramel

mardi 3

- Taboulé fraîcheur
- Poulet mariné aux épices kebab
- Petits pois carottes
- Fruit de saison

mercredi 4

WASHINGTON

jeudi 5

- Salade verte au cheddar et oignons frits
- Hamburger
- Frites
- Cheesecake

vendredi 6

- Beignets de poisson
- Fondue d'aubergines et blé tendre au beurre
- Emmental
- Fruit de saison

À la découverte des capitales!

lundi 9

JOUR FÉRIÉ

mardi 10

- Thon à la niçoise*
- Riz camarguais
- Edam
- Fruit de saison

mercredi 11

jeudi 12

- Toast de rillettes de maquereau au fromage frais
- Sauté de porc à l'Agenaise
- Carottes rôties au beurre et thym
- Compote pomme banane

vendredi 13

- Ty Pavé végétal*
- Salade verte
- Vache picon
- Île flottante

*Thon, tomates, oignons, olives, épices.

* Légumineuses, céréales, légumes d'été, servi avec coulis de tomates.

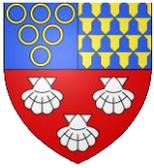
Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- 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 16 au 20 juin 2025

lundi 16

- Chipolatas
- Purée de pommes de terre
- Mimolette
- Yaourt fermier aromatisé

mardi 17

- Feuilleté au fromage
- Filet de dinde sauce colombo
- Haricots beurre persillés
- Fruit de saison

mercredi 18

jeudi 19

- Cari de courgettes aux 2 lentilles
- Riz basmati
- Camembert
- Fruit de saison

vendredi 20

- Dos de colin sauce ratatouille
- Boullgur
- Gouda
- Gâteau d'anniversaire



lundi 23

- Pastèque
- Tajine de légumes aux pois chiches
- Semoule couscous
- Fromage blanc au miel

mardi 24

- Fajitas au bœuf
- Salade verte
- Saint Paulin
- Fruit de saison

mercredi 25

jeudi 26

- Melon
- Calamars à la romaine
- Blé tendre à la tomate
- Clafoutis aux pommes au lait fermier

vendredi 27

- Salade de perles au thon
- Poulet rôti
- Poêlée de courgettes aux herbes de provence
- Liégeois à la vanille

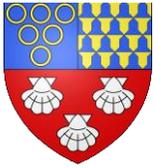
Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- 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 Coeur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont 30% de bio minimum.



Menus du 30 juin au 4 juillet 2025

lundi 30

- Salade de tomates au basilic
- Chili con carne
- Riz
- Yaourt fermier sucré

mardi 1

- Boulgour à la provençale*
- Poisson pané sauce tartare
- Petits pois aux dés de courgettes
- Fruit de saison

mercredi 2

jeudi 3

- Macaronis
- Caviar d'aubergines et tomates
- Edam
- Gâteau d'anniversaire 

vendredi 4

- Jambon 
- Chips
- Fromage
- Duo de pastèque et melon

*Boulgour, dés de tomates et de concombres, poivrons ciselés, vinaigrette aux herbes.

Toute l'équipe d'Armonys Restauration vous souhaite de bonnes vacances!!!



- 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.