

Menus du 4 au 8 octobre
2021

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	<ul style="list-style-type: none"> Concombres et crème à l'aneth Toast provençal 	<ul style="list-style-type: none"> Salade Ibérique* Jambon Sec 	<ul style="list-style-type: none"> Quiche 	<ul style="list-style-type: none"> Salade Périgourdine* Salade de haricots verts 	<ul style="list-style-type: none"> Radis beurre Carottes râpées
Plat chaud et garnitures	<ul style="list-style-type: none"> Bolognaise de lentilles Flan de carottes Farfalles Salade verte 	<ul style="list-style-type: none"> Paëlla au poulet au poisson 	<ul style="list-style-type: none"> Saucisse de Toulouse, Ketchup Semoule 	<ul style="list-style-type: none"> Longe de porc rôtie Sauté de veau aux pruneaux Petits pois cuisinés Pomme de terre 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de poisson frais sce moutarde à l'ancienne Calamars à l'armoricaine Blé tendre Purée de potiron
Produit laitier	<ul style="list-style-type: none"> Saint Paulin 	<ul style="list-style-type: none"> Tomme catalane 	<ul style="list-style-type: none"> Fromage 	<ul style="list-style-type: none"> Fraidou 	<ul style="list-style-type: none"> Yaourt sucré fermier
Desserts	<ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison Poire à la crème anglaise 	<ul style="list-style-type: none"> Crème catalane (Lait Bio) Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Compote de fruits Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Semoule au lait Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison Pomme cuite à la confiture

* Carotte et Courgette râpées, thon, sauce tomate.

* Salade verte, gesiers de volaille, croûtons.

Le menu équilibré (Menu servi de la Maternelle au CE1)	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Concombres et crème à l'aneth Bolognaise de lentilles Salade verte Saint Paulin Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade Ibérique* Paëlla au poulet Tomme catalane Crème catalane (Lait Bio) 	<ul style="list-style-type: none"> Quiche Saucisse de Toulouse, Ketchup Semoule Fromage Compote de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Salade Périgourdine* Longe de porc rôtie Petits pois cuisinés Fraidou Semoule au lait 	<ul style="list-style-type: none"> Radis beurre Filet de poisson frais sce moutarde à l'ancienne Blé tendre Yaourt sucré fermier Fruit de saison 	

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 : Armonys Restauration vous informe que la viande bovine est VBF. 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.