

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Saint Gravé



Menus du 6 au 10 mai 2024

lundi 6

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

mardi 7

- Salade multicolore*
- Jambon braisé
- Petits pois aux oignons
- Yaourt fermier 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
- Tome noire
- Fromage blanc aux éclats de spéculoos

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

mardi 14

- Radis beurre
- Quiche au fromage frais*
- Salade verte
- Yaourt fermier 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

- Crème de foie, cornichon
- Poisson du jour sauce crème ciboulette au citron
- Torsades
- Saint Nectaire
- Fruit de saison

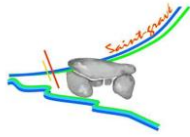
Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

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



☑ **Cuisine maison** : 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 Saint Gravé



Menus du 20 au 24 mai 2024

lundi 20

mardi 21

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

mercredi 22

jeudi 23

- Salade Niçoise
- Boulettes d'agneau sauce massalé
- Petits pois carottes
- Cantal
- Compote pomme banane

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

- Salade aux croûtons et noix
- 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
- Fruit de saison

vendredi 31

- Concombres, crème à l'aneth
- Retour de pêche sauce ratatouille
- Semoule
- Brie
- Gâteau d'anniversaire

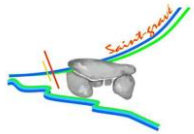
Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- 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 Saint Gravé



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

- Salade de tomates au basilic
- Poisson meunière sauce tartare
- Potatoes
- Chanteneige
- Fruit de saison

mardi 4

- Pastèque
- Ty Pavégéal estival*
- Salade, vinaigrette balsamique
- Saint Paulin
- Gâteau au chocolat et courgettes

*Servi avec un coulis de tomate.

mercredi 5

jeudi 6

- Salade de mâche
- Hachis parmentier
- De bœuf
- Smoothie
- Fruit de saison

vendredi 7

- Toast de rillettes de sardines
- Rôti de porc, jus au thym
- Haricots blancs sauce tomate
- Crème pâtissière au lait fermier, vermicelles choco.

Menus du 10 au 14 juin 2024

lundi 10

- Taboulé fraîcheur
- Ragoût de porc façon Mafé
- Poêlée de haricots verts aux poivrons
- Fromage de chèvre
- Banane



Destination AFRIQUE

mardi 11

- Concombres vinaigrette
- Poulet de Janzé rôti
- Fondue d'aubergines et boulgour
- Emmental
- Yaourt fermier aromatisé

mercredi 12

jeudi 13

- Melon
- Penne Rigate
- Bolognaise de Kasha aux courgettes
- Fromage blanc au miel



Du sarrasin à la ruche!

vendredi 14

- Pâté de campagne, cornichon
- Curry de poisson frais au lait de coco
- Riz créole aux petits légumes*
- Coulommiers
- Fruit de saison

* Riz, dés de carottes, fenouil, oignons, ail.

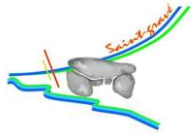
Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, 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 Saint Gravé



Menus du 17 au 21 juin 2024

lundi 17

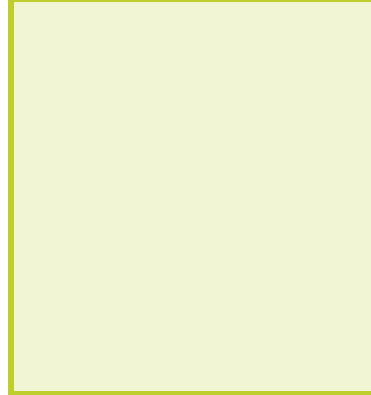
- Tomates à l'échalote
- Cari de courgettes aux 2 lentilles
- Risettis
- Saint Nectaire
- Fruit de saison

mardi 18

- Pastèque
- Croque cake*
- Salade verte
- Bûche lactière
- Crème dessert à la vanille au lait fermier

*Croque monsieur revisité

mercredi 19



jeudi 20

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

vendredi 21

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

lundi 24

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

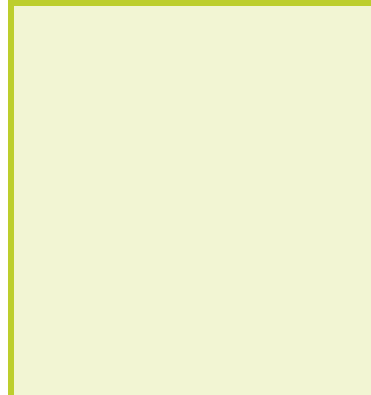
* Thon, tomates, oignons, cornichons, épices.

mardi 25

- Cake au camembert
- Bœuf bourguignon aux 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
- Salade, vinaigrette au Xéres
- Cantal
- Fruit de saison

vendredi 28

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

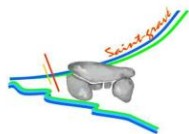
Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, 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 Saint Gravé



Menus du 1 au 5 juillet 2024

lundi 1

- Betteraves ciboulette
- 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
- Gouda
- Gâteau d'anniversaire 

vendredi 5

- Duo de pastèque et melon
- Jambon blanc
- Chips
- Mimolette
- 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.