

Saint
Gravé

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 1 au 5 septembre 2025

lundi 1

- Pastèque
- Farfalles
- Sauce tomate à l'orientale°
- Mimolette
- Mousse au chocolat

° Tomates concassées, oignons, ail, purée de pois chiches, épices douces.

mardi 2

- Feuilleté au fromage
- Émincé de dinde à l'estragon
- Haricots verts persillés
- Fruit de saison

mercredi 3

jeudi 4

- Salade de riz estivale°
- Échine de porc rôtie, sauce brune
- Petits pois aux oignons
- Brie
- Yaourt fermier sucré

° Riz, tomates, maïs, échalotes, ciboulette, vinaigrette au Xéres.

vendredi 5

- Chou chinois en salade°
- Retour de pêche sauce moutarde à l'ancienne
- Frites
- Emmental
- Fruit de saison

° Chou chinois, tomates, dés de jambon, vinaigrette.

Menus du 8 au 12 septembre 2025

lundi 8

- Taboulé à la menthe
- Filet de poisson meunière au citron frais
- Ratatouille niçoise
- Yaourt fermier aux fruits
- Fruit de saison

mardi 9

- Tomates, huile d'olives au balsamique et basilic
- Quiche cheddar & courgettes
- Salade verte
- Edam
- Compote pommes bananes

mercredi 10

jeudi 11

- Melon
- Mijoté de haricots rouges au coulis de tomate
- Riz créole
- Tome Montcadi
- Fruit de saison

vendredi 12

- Betteraves aux pommes
- Bœuf massalé
- Carottes et blé tendre
- Crème à la vanille

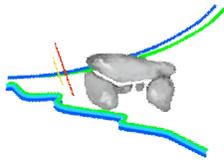
Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

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



Chez Armonys, on cuisine! : Nos repas sont préparés avec soin par une équipe de cuisine engagée, à partir d'une majorité de **produits frais**. **Vianades crues** de bœuf, porc, agneau/mouton et volaille servies en l'état (hors viandes hachées et préparations de viande) : **Origine France**, conformément au décret n°2022-65. Menus susceptibles d'évoluer selon l'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.



Saint
Gravé

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 15 au 19 septembre 2025

lundi 15

- Perles marines
- Sauté de porc sauce coco gingembre
- Haricots plats aux oignons
- Saint Paulin
- Yaourt fermier aromatisé

*Perles, surimi, poivron rouge, sauce yaourt citronnée ciboulette.

mardi 16

- Salade aux dés de mimolette et croûtons
- Parmentier de
- lentilles et tomates
- Petit suisse aux fruits
- Fruit de saison

mercredi 17

jeudi 18

- Blé à la provençale*
- Poulet de Janzé rôti
- Carottes à la crème d'ail
- Liégeois au chocolat

*Blé, tomates, olives émincées, vinaigrette.

vendredi 19

- Rillettes cornichon
- Filet de poisson frais sauce poivron chorizo
- Tortis
- Cantal
- Fruit de saison

Menus du 22 au 26 septembre 2025

lundi 22

- Pastèque
- Semoule aux pois chiches
- Aubergines et tomates rôties*
- Yaourt fermier sucré

*Aubergines, tomates, ail, huile d'olives, herbes aromatiques, servi avec un coulis de tomates.

mardi 23

- Salade composée*
- Gratin Dauphinois
- Au jambon
- Gouda
- Fruit de saison

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

mercredi 24

jeudi 25

- Concombres, crème à l'aneth
- Haricots blanc, butternuts sauce Tandoori
- Riz pilaf
- Tomme des Pyrénées
- Fruit de saison



- Tomates mozzarella
- Lasagnes à la bolognaise
- Salade, vinaigrette balsamique
- Panna cotta
- Aux fruits rouges

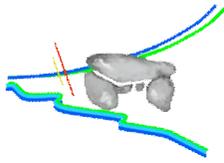
Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

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



Chez Armonys, on cuisine! : Nos repas sont préparés avec soin par une équipe de cuisine engagée, à partir d'une majorité de **produits frais**. **Viandes crues** de bœuf, porc, agneau/mouton et volaille servies en l'état (hors viandes hachées et préparations de viande) : **Origine France**, conformément au décret n°2022-65. Menus susceptibles d'évoluer selon l'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.



Saint
Gravé

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 29 septembre au 3 octobre 2025

lundi 29	mardi 30	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
<ul style="list-style-type: none"> Salade piémontaise au cervelas* Blanquette de dinde sauce normande Carottes et butternut rôtis aux herbes de provence Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Chou chinois au maïs Colombo de courgettes aux lentilles corail Purée de patates douces Mimolette Gâteau d'anniversaire 		<ul style="list-style-type: none"> Betteraves ciboulette Chili sin carne Riz Tomme grise Salade de pommes et bananes au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées vinaigrette Pizza méditerranéenne* Salade verte Camembert Fruit de saison

* Pommes de terre, cervelas, tomates, cornichons, mayonnaise.

* Sauce tomate, thon, tomates fraîches, oignons, ail, olives noires, origan.

Menus du 6 au 10 octobre 2025

lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
<ul style="list-style-type: none"> Salade mexicaine* Sauté de boeuf à la provençale Haricots beurre persillés Flan nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Tomates à l'échalote Gratin de pommes de terre sauce fromagère Salade verte Petit suisse Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> Concombres alpins* Galette saucisse Salade, vinaigrette au vinaigre de cidre Bûche laitière Yaourt fermier aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Pâté de campagne, cornichon Penne rigate Sauce carbonara de poisson frais Coulommiers Fruit de saison

* Riz, haricots rouges, maïs, tomates, vinaigrette.

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

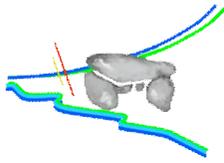
Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

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



Chez Armonys, on cuisine! : Nos repas sont préparés avec soin par une équipe de cuisine engagée, à partir d'une majorité de **produits frais**. **Viandes crues** de boeuf, porc, agneau/mouton et volaille servies en l'état (hors viandes hachées et préparations de viande) : **Origine France**, conformément au décret n°2022-65. Menus susceptibles d'évoluer selon l'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.



Saint
Gravé

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Saint Gravé

Un jour, une recette!



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 13 au 17 octobre 2025

lundi 13

- Betteraves à l'échalote
- Mac and cheese revisité 
- au potimarron et épices douces
- Tomme blanche
- Fruit de saison

* Macaronis, sauce crème cheddar, potimarron, épices, oignons

mardi 14

- Céleri rémoulade au curry 
- Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes
- Potatoes au paprika
- Fromage blanc à la cassonade

mercredi 15

LA
SEMAINE
DU
GOÛT

jeudi 16

- Taboulé Libannais*
- Filet de poisson pané sauce tartare
- Chou fleur rôti au cumin 
- Emmental
- Fruit de saison

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

vendredi 17

- Salade croquante*
- Jambon grillé
- Petits pois carottes, crème dijonnaise
- Brie
- Moelleux chocolat courgette 

* Concombre, radis, fromage frais, vinaigre de cidre.

*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



Chez Armonys, on cuisine! : Nos repas sont préparés avec soin par une équipe de cuisine engagée, à partir d'une majorité de **produits frais**. Viandes crues de bœuf, porc, agneau/mouton et volaille servies en l'état (hors viandes hachées et préparations de viande) : **Origine France**, conformément au décret n°2022-65. Menus susceptibles d'évoluer selon l'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.