

Montgermont

RESTAURANT SCOLAIRE

Armonys Restauration



Nos menus sont cuisinés sur place à partir d'ingrédients issus de l'agriculture biologique (hors viande et poisson).



Menus du 17 au 21 juin 2024

lundi 17

- Tomates féta, vinaigrette à l'échalote
- Cari de courgettes aux 2 lentilles
- Riz
- Fruit de saison

Purée de fruits / pâtisserie maison

mardi 18

- Pastèque
- Pâtes carbonara
- Salade verte
- Crème dessert à la vanille

Fruit / pain chocolat

mercredi 19

- Tartine au fromage de chèvre et origan
- Blanquette de veau aux champignons
- Carottes vichy
- Fruit de saison

Purée de fruits / pain fromage

jeudi 20

- Salade de chou chinois au maïs et mimolette
- Filet de dinde sauce colombo
- Haricots verts
- Gâteau d'anniversaire

Fruit / pain confiture

vendredi 21

- Radis beurre
- Gratin de pommes de terre sauce moutarde
- Au poisson frais
- Yaourt fermier aux fruits

Purée de fruits / pain beurre

lundi 24

- Melon
- Filet de poisson à la catalane (tomates, oignons, cornichon, épices)
- Riz camarguais aux pois gourmands
- Flan nappé au caramel

Fruit / brioche

mardi 25

- Cake au camembert
- Bœuf bourguignon aux haricots rouges
- Purée d'aubergines
- Fruit de saison

Purée de fruits / pain beurre

mercredi 26

- Assortiment de crudités
- Haut de cuisse de poulet
- Légumes basquaise et semoule
- Mousse au chocolat

Fruit / pain fromage

jeudi 27

- Salade, vinaigrette au Xéres
- Galette saucisse
- Fromage
- Banane

Purée de fruits / pain chocolat

vendredi 28

- Concombres, crème à l'aneth
- Omelette sauce ketchup
- Pommes de terre rissolées
- Fromage blanc à la confiture de fraise

Fruit / pâtisserie maison

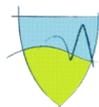
Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- 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.



Montgermont

RESTAURANT SCOLAIRE

Armonys Restauration



Nos menus sont cuisinés sur place à partir d'ingrédients issus de l'agriculture biologique (hors viande et poisson).



Menus du 1 au 5 juillet 2024

lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
<ul style="list-style-type: none"> Poisson meunière Courgettes au coulis de tomates et boulgour Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Fajitas de bœuf Salade verte Fromage Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de radis roses Tomate fargée revisitée Riz pilaf Yaourt à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres au fromage blanc Semoule aux pois chiches Légumes d'été bouillon au Ras el-hanout Gâteau d'anniversaire 	<ul style="list-style-type: none"> Sandwich jambon blanc Chips Fromage Fruit
Purée de fruits / crêpe sucrée	Fruit / pain chocolat	Purée de fruits / pain beurre	Fruit / pain fromage	Purée de fruits / pain confiture

Menus du 8 au 12 juillet 2024



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 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.

Menus du 8 au 12 juillet 2024

lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
<ul style="list-style-type: none"> Tomates et emmental au basilic Paëlla de fruits de mer Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Blé à la méridionale (tomate, poivron, fromage, vinaigrette) Moussaka à l'émincé de bœuf et pois chiches Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Pastèque Lasagnes ricotta épinards avec haricots blancs Salade verte Gâteau au chocolat à la courgette 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées, vinaigrette balsamique Rôti de porc, jus au thym Haricots blancs à la tomate Crème dessert à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté au fromage de chèvre et miel Sauté de dinde à la forestière Petits pois aux oignons Fruit de saison
 Fruit / crêpe	 Purée de fruits / pâtisserie maison	 Purée de fruits / pain confiture	 Fruit / pain fromage	 Purée de fruits / pain chocolat

Menus du 15 au 19 juillet 2024

lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
<ul style="list-style-type: none"> Assiette de crudités Poulet basquaise Légumes basquaise et semoule Glace 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte Brandade de poisson Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres, crème à l'aneth Boulettes d'agneau sauce massalé Carottes glacées / torsades Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Salade composée aux dés de fromage Cari de courgettes aux 2 lentilles Riz pilaf Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé à la menthe Bœuf à la provençale Haricots verts à l'ail Panna cotta au coulis de fruits rouges
 Fruit / pain fromage	 Purée de fruits / brioche	 Fruit / pain chocolat	 Purée de fruits / pâtisserie maison	 Fruit / pain beurre

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.

Menus du 22 au 26 juillet 2024

lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
<ul style="list-style-type: none"> Omelette sauce ketchup Potatoes Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves ciboulette Jambon blanc Salade de riz Fromage blanc aux morceaux d'ananas frais 	<ul style="list-style-type: none"> Melon Joues de porc Petits pois Yaourt à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Poisson meunière au citron frais Julienne de légumes/semoule Fromage Clafoutis aux fruits et chocolat 	<p>Menu du sportif</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates et fromage Filet de dinde rôti Macaronis et ratatouille Salade de fruits frais 
 Purée de fruits / pain confiture	 Fruit / crêpe	 Purée de fruit / pain fromage	 Fruit / pain beurre	 Purée de fruits / pain chocolat

Menus du 29 juillet au 2 août 2024

lundi 29	mardi 30	mercredi 31	jeudi 1	vendredi 2
<ul style="list-style-type: none"> Salade Papillon (pâtes, tomates et dés fromage) Sauté de bœuf aux pois chiches Haricots verts Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres au fromage blanc Pilons de poulet marinade Tandoori Carottes Vichy Gâteau d'anniversaire 	<ul style="list-style-type: none"> Salade, vinaigrette balsamique Ty Pavé végétal estival maison Fromage Compote de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Blanquette de poisson Poêlée légumes/ riz Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Steak haché Pommes rissolées Fromage Glace
 Purée de fruits / pâtisserie maison	 Fruit / pain fromage	 Fruit / pain chocolat	 Purée de fruits / brioche	 Fruit / pain beurre

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

<ul style="list-style-type: none"> Fruits et légumes Céréales, légumes secs Produit sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Viande, poisson, oeuf Produit laitier Matière grasse cachée 		<p>☑ 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.</p> <p>☑ 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.</p>
--	---	---	--

Menus du 19 au 23 août 2024

lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves vinaigrette ● Filet de poisson catalane (tomate, oignons, cornichon, épices) ● Riz de Camargue ● Glace 	<ul style="list-style-type: none"> ● Fajitas à la volaille ● Courgettes ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Melon ● Jambon blanc ● Salade de pommes de terre ● Flan nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé à l'orientale ● Pizza bolognaise aux lentilles ● Salade vinaigrette au Xérès ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade Marco Polo (pâtes, surimi, tomate, poivron, crème) ● Émincé de bœuf sauce haricots rouges ● Poêlée de légumes d'été ● Yaourt aromatisé
 Fruit / pain fromage	 Purée de fruits / pain chocolat	 Fruit / pâtisserie maison	 Purée de fruits / pain confiture	 Fruit / brioche

Menus du 26 au 30 août 2024

lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
<ul style="list-style-type: none"> ● Pastèque ● Haut de cuisse de poulet rôti ● Pommes rissolées ● Crème dessert au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre ● Quiche Lorraine ● Salade verte ● Yaourt à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de tomates à l'emmental et échalote ● Poisson meunière ● Épinards crème curry et blé ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Émincé de bœuf aux épices ● Légumes de couscous aux pois chiches ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres, crème ciboulette ● Macaronis gratinés ● À la purée d'aubergines avec haricots rouges ● Gâteau d'anniversaire 
 Purée de fruit / pain fromage	 Purée de fruits / pain confiture	 Purée de fruits / pain chocolat	 Purée de fruits / crêpe	 Fruit / pain beurre

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

<ul style="list-style-type: none"> ● Fruits et légumes ● Céréales, légumes secs ● Produit sucré 	<ul style="list-style-type: none"> ● Viande, poisson, oeuf ● Produit laitier ● Matière grasse cachée 		<p>☑ 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.</p> <p>☑ 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.</p>
--	---	---	--