

Menus du 6 au 10 janvier 2025

lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
<ul style="list-style-type: none"> Joues de porc Semoule couscous Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade Émincé de dinde à la forestière Fondue de poireaux / boulgour Crème dessert à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Dos de colin sauce échalote Blé tendre et potimarron Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Jambon grillé Petits pois à la française Fromage Galette des rois 	<ul style="list-style-type: none"> Carotte à l'indienne (avec pommes, œuf, vinaigrette curry) Gratin de pommes de terre façon raclette (pdt, bouillon légumes, fromage raclette) Salade verte Compote de fruits
Purée de fruits / pain beurre	Fruit / pain fromage	Purée de fruits / pain confiture	Lait / céréales	Purée de fruits / crêpe

À la découverte des capitales!

Menus du 13 au 17 janvier 2025

lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
<ul style="list-style-type: none"> Penne rigate semi-complètes Bolognaise végétarienne Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade au maïs Bœuf bourguignon au panais Potatoes Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Paté de campagne Haut de cuisse de poulet tandoori Gratin de poireaux / tortis béchamel Fruit de saison 	 <ul style="list-style-type: none"> Salade de chou chinois Porc au caramel Riz Cantonnais Gâteau à l'ananas 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de potimarron Poisson meunière sauce tartare Carottes au cumin Mousse au chocolat
Purée de fruits / brioche	Fruit / pain fromage	Lait chocolat / céréales	Purée de fruits / pain fromage	Fruit / pain confiture

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

Ville de Montgermont

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



Menus du 20 au 24 janvier 2025

lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
<ul style="list-style-type: none"> Salade Coleslaw (carottes et choux blanc) Émincé de dinde Blé doré Fromage blanc aux éclats de Spéculoos 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de pois cassés au fromage Quiche aux légumes (carottes et butternut) Salade verte Banane 	<ul style="list-style-type: none"> Salade aux dés de fromages Joue de porc aux lentilles Purée de carottes Yaourt à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Tartichouflette aux lardons Petit suisse Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Duo de râpés à l'emmental (carotte et radis noir) Retour de pêche sauce crème ciboulette Potiron et torsades Compote de fruits
Fruit / crêpe	Purée de fruits / pain confiture	Fruit / pain beurre	Purée de fruits / pain chocolat	Fruit / pain perdu

Menus du 27 au 31 janvier 2025

lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31
<ul style="list-style-type: none"> Mijoté de lentilles blondes au maïs Boullgour/navets glacés Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade aux croûtons et gouda, vinaigrette au xéres Bœuf au paprika Carottes Vichy Gâteau d'anniversaire 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de crudités Omelette sauce ketchup Pommes de terre rissolées Crème au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Pâté de foie, cornichon Lasagnes au poisson et aux légumes Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Potage de légumes au fromage Rôti de porc, jus au thym Petits pois aux oignons Crêpe de la chandeleur
Purée de fruits / pain chocolat	Lait / céréales	Fruit / pain fromage	Purée de fruits / pain confiture	Fruit / pain beurre

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

Ville de Montgermont



Menus du 3 au 7 février 2025

lundi 3

- Carottes râpées vinaigrette
- Paupiette de veau à la dijonnaise
- Poireaux / farfalles
- Yaourt fermier sucré

Purée de fruits / pain confiture

mardi 4

- Feuilleté au fromage
- Filet de dinde sauce chorizo
- Haricots verts persillés
- Fruit de saison

Purée de fruits / pain chocolat

mercredi 5

- Céleri râpé sse moutarde
- Fajitas à la mexicaine (émincé bœuf)
- Salade verte
- Fromage au coulis de fruits rouges

Fruit / pain beurre

jeudi 6

- Dahl de lentilles corail aux carottes
- Riz doré
- Fromage
- Fruit de saison

Purée de fruits / gâteau maison

vendredi 7

- Potage de légumes
- Brandade de poisson du jour
- Salade verte, vinaigrette au Xérès
- Crème au chocolat

Fruit / pain fromage



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.