RESTAURANT SCOLAIRE

Ville de Montgermont

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

Menus du 7 au 11 avril 2025

lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11
Salade de chou chinois au fromage	Betteraves dés de fromage	Salade de boulgour	Filet de poisson	Salade au fromage
Émincé de bœuf	Risotto aux petits légumes	Poulet rôti	Purée crécy	Échine de porc, jus au thym
Flageolets cuisinés	Salade verte	Haricots verts persillés	Fromage	Epinards béchamel
Fruit de saison	Far breton	Yaourt au coulis de fruits	Fruit de saison	Riz au lait
Purée de fruit / pain confiture	Fruit / pain fromage	Fruit / gâteau maison	Fruit / pain beurre	Purée de fruit / pain chocolat

Menus du 14 au 18 avril 2025

lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
Carottes râpées vinaigrette	Blanquette de poisson	Taboulé à l'orientale	Tortis	Duo de chou vinaigrette
Steak haché sauce ketchup	Blé doré et fondue de poireaux	Escalope de porc	Sauce bolognaise de lentilles	Gratin de pommes de terre au jambon
Potatoes	Fromage	Petits pois aux oignons et cumin	Fromage	Salade verte
Glace	Fruit de saison	Fromage blanc sucré	Fruit de saison	Compote de pommes
Fruit / pain fromage	Yaourt / crêpe	Fruit / pain chocolat	Purée de fruit / 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, 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

Ville de Montgermont

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

Menus du 21 au 25 avril 2025

lundi 21

mardi 22

- Salade aux croûtons à l'ail, fromage et noix
- Moules
- Potatoes
- Fruit de saison

Yaourt / pain confiture

mercredi 23

- Sauté de dinde à l'estragon
- Julienne de légumes et blé doré
- Fromage
- Compote de fruits

Fruit / gâteau maison

jeudi 24

- Betteraves ciboulette
- Joues de porc lentilles corail miel
- Épinards à la crème
- Glace

Fruit / pain chocolat

vendredi 25

- Cake au camembert
- Omelette sauce tomate
- Courgettes
- Fruit de saison

Purée de fruit / pain beurre

Menus du 28 avril au 2 mai 2025

lundi 28

- Salade verte
- Mac and cheese (macaronis béchamel cheddar)
- Yaourt fermier sucré
- Fruit de saison

Purée de fruits / pain confiture

mardi 29

- Concombres au fromage blanc
- Bœuf aux olives
- Carottes vichy
- **Gâteau d'anniversaire**

Fruit / pain chocolat

mercredi 30

- Paëlla
- de fruits de mer
- Fromage
- Fruit de saison

Purée de fruit / brioche

jeudi 1

vendredi 2

- Salade de perles
- Boulettes d'agneau Tika Massala
- Haricots verts à l'ail
- Fromage blanc aux éclats de spéculoos

Fruit / pain fromage

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

Ville de Montgermont

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

Menus du 5 au 9 mai 2025

lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9
Salade mexicaine (riz, haricot rouge, fromage)	Salade chinoise au Xéres (chou chinois, emmental)	Carottes râpées		Betteraves à l'échalote
Sauté de dinde aux champignons	Parmentier	Émincé de bœuf aux épices douces		Blésotto crémeux (blé, lentilles corail)
Petits pois à la française	de sardines à la catalane	Epinards / Langues d'oiseau		aux légumes (courgette, poivron, oignon)
Yaourt fermier aromatisé	Fruit de saison	Glace		Fruit de saison
Fruit / pain confiture	Yaourt / crêpe	Fruit / pain fromage		Purée de fruit / pain chocolat

Menus du 12 au 16 mai 2025

lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
Taboulé à la menthe	Concombres, vinaigrette balsamique	Tartine au fromage de chèvre et origan	Radis beurre	Retour de pêche sauce crème ciboulette citronnée
Paupiette de veau sauce tomate à la coriandre	Rôti de porc, jus au thym	Bœuf à la provençale	Pizza façon tartiflette (pdt, fromage, oignon)	Riz pilaf
Poêlée de haricots verts	Carottes et flageolets	Brocolis	Salade verte aux œufs	Fromage
Yaourt sucré	Crème dessert au chocolat	Panna cotta au coulis de fruits rouges	Compote de pommes	Fruit de saison
Fruit / crêpe sucrée	Fruit / pain fromage	Purée de fruit / pain chocolat	Lait chocolaté / biscotte beurre	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 **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

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

Menus du 19 au 23 mai 2025

lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
Betteraves à l'emmental et noix	Pommes de terre à l'échalote et ciboulette	Concombres vinaigrette	Salade de pâtes (tomate, poivron, cheddar, moutarde)	Nuggets de poisson
Émincé de bœuf aux haricots rouges	Quiche tomate mozzarella basilic	Piccata Romana au poulet	Galette saucisse	Pommes de terre rissolées
Aubergines	Salade verte	Blettes/boulgour	Salade verte, vinaigrette au vinaigre de cidre	Petits suisses
Glace	Fruit de saison	Riz au lait	Yaourt fermier aromatisé	Fruit de saison
Fruit / pain beurre	Purée de fruit / pain fromage	Purée de fruit / gâteau maison	Fruit / pain chocolat	Purée de fruit / pain confiture

Menus du 26 au 30 mai 2025

lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
Dahl de lentilles corail à la provençale	Salade de chou blanc à l'emmental	Dos de colin sauce crustacés		
Riz pilaf	Bœuf sauce tomate	Gratin de pommes de terre sauce moutarde		
Fromage	Haricots plats aux oignons	Fromage		
Fruit de saison	**Gâteau d'anniversaire**	Fruit de saison		
Yaourt / pain confiture	Fuit / pain fromage	Purée de fruit / pain chocolat		

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

Ville de Montgermont

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

Menus du 2 au 6 juin 2025

A la découverte des capitales!
WASHINGTON

lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
Spaghetti	Taboulé fraîcheur	Croque cake (croque monsieur revisité)	**Salade verte au cheddar et oignons frits**	Salade de tomates mozzarella à l'échalote
Bolognaise de haricots rouges, kasha et courgettes	Haut de cuisse de poulet rôti mariné aux épices kebab	Salade verte	**Hamburger**	Filet de poisson à la niçoise
Fromage	Petits pois carottes	Petits suisses	Potatoes	Fondue d'aubergines et blé tendre au beurre
Fruit de saison	Crème dessert au caramel	Ananas frais au sirop	**Cheesecake**	Fruit de saison
Purée de fruit / pain confiture	Fruit / pain fromage	Lait chocolaté / brioche	Purée de fruit / pain confiture	Purée de fruit / pain fromage

lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
	Filet de poisson meunière	Couscous aux boulettes de bœuf et merguez	Toast de rillettes de maquereau au fromage frais	Concombres sauce ciboulette
	Blettes / riz camarguais	Légumes et bouillon aux épices douces	Joues de porc à l'Agenaise	Ty Pavégétal estival (légumes secs, céréales, légumes d'été)
	Fromage	Fromage	Carottes rôties au beurre et thym	Salade verte
	Fruit de saison	Crème dessert au chocolat	Compote pomme banane	Fromage blanc au coulis
	Yaourt / pain confiture	Fruit / crêpe	Fruit / pain chocolat	Purée de fruit / pain fromage

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

Ville de Montgermont

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

Menus du 16 au 20 juin 2025

lundi 16
- Radis râpés au fromage blanc
- Jambon grillé
- Purée de carottes
- Yaourt fermier aromatisé

Fruit / pain fromage

mardi 17
- Feuilleté au fromage
- Émincé de bœuf aux lentilles sauce colombo
- Haricots verts persillés
- Fruit de saison

Purée de fruit /chocolat

mercredi 18
- Melon
- Tortillas de patatas oignons et chorizo
- Salade verte
- Crème dessert au chocolat

Purée de fruit / pain fromage

jeudi 19
- Cari de courgettes aux 2 lentilles
- Riz basmati
- Fromage
- Fruit de saison

Purée de fruit / pain confiture

vendredi 20
- Salade de tomates fromage
- Filet de poisson au citron
- Ratatouille
- **Gâteau d'anniversaire**

Yaourt / pain beurre

lundi 23
- Pastèque
- Tajine de légumes aux pois chiches
- Semoule couscous
- Fromage blanc au miel

Purée de fruit / gâteau maison

mardi 24
- Fajitas de bœuf (émincé de bœuf)
- Salade verte
- Fromage
- Fruit de saison

Purée de fruit / pain chocolat

mercredi 25
- Salade de tomates au fromage et au balsamique
- Rougail saucisses
- Riz créole et haricots rouges
- Fruit de saison

Lait / céréales

jeudi 26
- Filet de poisson sauce crustacés
- Aubergines grillées
- Fromage
- Clafoutis aux pommes

Fruit / pain beurre

vendredi 27
- Salade de perles
- Poulet rôti
- Petits pois
- Glace

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 **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

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

Menus du 30 juin au 4 juillet 2025

lundi 30	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4
Salade de tomates au basilic	Boulgour à la provençale (concombre, fromage, poivron)	Salade de pommes de terre aux œufs	Macaronis	Jambon
Chili con carne (émincé de bœuf)	Poisson meunière sauce tartare	Flammekueche	Caviar d'aubergine aux tomates et pois chiches	Chips
Riz	Poêlée de courgettes aux herbes de provence	Salade verte	Fromage	Fromage
Yaourt fermier sucré	Fruit de saison	Glace	**Gâteau d'anniversaire**	**Duo de pastèque et melon**
Fruit / brioche	Purée de fruit / pain chocolat	Fruit / pain fromage	Fruit / pain confiture	Purée de fruit / pain beurre

Végétarien

Toute l'équipe d'Armonys Restauration vous souhaite de bonnes vacances!!!

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.