Montgermont

RESTAURANT SCOLAIRE

Ville de Montgermont

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

Armonys RESTAURATION

Menus du 5 au 9 février 2024

lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9
Poulet rôti	Velouté de légumes	Céleri râpé sce fromage blanc moutardée	Salade sombrero	Curry de poisson frais au lait de coco
Purée panais/pommes de terre	Bœuf bourguignon	Rougail saucisse	Lasagnes épinards ricotta	Fondue de poireaux et riz créole
Fromage	Haricots verts à la forestière	Semoule	Salade verte	Fromage
Fruit de saison	Quart quart et crème anglaise	Fruit de saison	Crème dessert au chocolat	Fruit de saison
Le Goûter: Purée de fruits / pain beurre	Le Goûter: Fruit / pain fromage	Le Goûter: Lait / céréales	Le Goûter: Purée de fruits / pâtisserie maison	Le Goûter: Purée de fruits / pain confiture

Menus du 12 au 16 février 2024

lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
Velouté de légumes de saison	**Toast chèvre et miel**	Pomelos	Salade multicolore*	Betteraves mimosa
Jambon grillé	Filet de poisson meunière	Steak haché sauce ketchup	Blanquette de dinde	Gratin de pommes de terre façon raclette*
Petits pois aux oignons	**Crumble de butternut au sarrasin** *Du sarrasin à la ruche!*	Pommes rissolées	Carottes persillées	Salade verte
Gâteau de semoule	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Pain perdu	Fruit de saison
Le Goûter: Fruit / pain fromage	Le Goûter: Purée de fruits / brioche	Le Goûter: Purée de fruits / pain confiture	Le Goûter: Fruit / pain beurre	Le Goûter: Purée de fruits / 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 **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.

Montgermont

RESTAURANT SCOLAIRE

Ville de Montgermont

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

Armonys RESTAURATION

Menus du 19 au 23 février 2024

lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
Carottes râpées	Salade de boulgour aux pois chiches et fromage	Soupe de tomates, vermicelle	Filet de poisson au citron frais	Salade composée
Mijoté de haricots rouges au maïs	Bœuf Stroganoff	Galette jambon fromage	Fondue de chou blanc crème curry et pdt	Farfalles sauce carbonara
Riz	Haricots verts persillés	Salade verte	Fromage	aux poireaux
Yaourt fermier aromatisé	Fruit de saison	Salade de fruits frais	**Gâteau d'anniversaire**	Compote de pommes
Fruit/ pain fromage	Purée de fruits / crèpe pâte à tartiner	Purée de fruits / pain beurre	Fruit / pain beurre	Fruit / pain confiture

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.

Montgermont

RESTAURANT SCOLAIRE

Ville de Montgermont

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

Armonys RESTAURATION

Menus du 26 février au 1 mars 2024

lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 1
Salade balsamique	Salade multicolore	Betteraves à l'échalote	Feuilleté au fromage de chèvre	Velouté de légumes au fromage frais
Émincé de bœuf aux lentilles	Sauté de dinde tandoori	Tartiflette	Filet de poisson crème ciboulette	Riz pilaf
Purée de céleri et pommes de terre	Poêlée de haricots à la forestière	Salade verte	Julienne de légumes	Lentilles corail à la provençale
Mousse au chocolat	Yaourt à la vanille	Fruit de saison	Smoothie aux fruits	Fruit de saison
Fruit / pain confiture	Fruit / pain beurre	Purée de fruits / brioche	Purée de fruits / pain chocolat	Purée de fruits / pâtisserie maison

Menus du 4 au 8 mars 2024

lundi 4	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8
Parmentier de poisson	Taboulé aux fruits secs	Joues de porc aux flageolets	Céleri rémoulade	Carottes râpées vinaigrette
Salade mélangée	Paupiette de veau sauce charcutière	Carottes vichy	Pâtes aux lentilles	Pilons de poulet laqués sauce barbecue
Fromage	Petits pois aux oignons	Fromage	Salade verte, vinaigrette au Xérès	Potatoes
Fruit de saison	Fromage blanc	Pomme au four	Fruit de saison	Yaourt sucré
Purée de fruits / pain confiture	Fruit / pâtisserie maison	Fruit / pain chocolat	Purée de fruits / brioche	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.

Montgermont

RESTAURANT SCOLAIRE

Armonys Restauration

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

Armonys RESTAURATION

Menus du 11 au 15 mars 2024

lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
Farfalles/légumes rôtis	Salade aux œufs	Salade mêlée balsamique	Velouté de légumes au fromage frais	Pâté de campagne, cornichon
au curry de volaille	Couscous végétarien	Aligot	Émincé de bœuf aux haricots rouges	Blanquette du pêcheur aux carottes et poireaux
Fromage	Semoule	Saucisse	Brocolis/céréales	Riz pilaf
Fruit de saison	Yaourt fermier aromatisé	Compote de fruits	Fruit de saison	Fromage blanc au coulis de fruits
Purée de fruits / pain confiture	Fruit / pain fromage	Fruit / brioche	Purée de fruits / pâtisserie maison	Fruit / pain beurre

Menus du 18 au 22 mars 2024

Du sarrasin à la ruche

lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
Salade aux dés d'emmental et croûtons	Radis beurre	Potage de légumes aux croûtons	**Filet de dinde au miel et curcuma**	Salade Coleslaw*
Joues de porc sauce coriandre	Poisson meunière au citron frais	Langue de bœuf sauce piquante	**Petits pois aux oignons**	Tarte fine à la patate douce fromage râpé
Pommes rissolées	Julienne de légumes	Purée de chou fleur	**Fromage**	Salade verte
Fruit de saison	Crème dessert à la vanille	Yaourt à la vanille	**Gâteau breton au sarrasin et confiture**	Fruit de saison
Purée de furit / lait chocolat	Fruit / pain perdu	Purée de fruits / pain confiture	Fruit / pain beurre	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.

Montgermont

RESTAURANT SCOLAIRE

Armonys Restauration

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

Armonys RESTAURATION

Menus du 25 au 29 mars 2024

lundi 25

- Carottes râpées au citron et dés de formage
- Penne rigate
- Sauce au bleu
- Fruit de saison

Fruit / crèpe confiture

mardi 26

- Salade de mâche aux betteraves et échalotes
- Bœuf au paprika
- Carottes vichy
- Yaourt fermier sucré

Fruit / pain fromage

mercredi 27

- Omelette aux lardons
- Pommes de terre rissolées
- Fromage
- Fruit de saison

Purée de fruits / pain confiture

jeudi 28

- Salade de pâtes au fromage
- Poulet rôti
- Poêlée de haricots verts forestière, jus de poulet
- Compote de pommes amandes effilées

Lait chocolat / céréales

Vendredi 29

- Retour de pêche sauce safrannée
- Fondue de poireaux et blé tendre
- Fromage
- **Gâteau d'anniversaire**

Fruit / fromage blanc

Menus du 1 au 5 avril 2024

lundi 1

mardi 2

- Paupiette de veau sauce champignons
- Potatoes
- Fromage
- Fruit de saison

Purée de fruits / pain chocolat

mercredi 3

- Betteraves ciboulette
- Dos de colin
- Épinards crème curry et céréales
- Yaourt à la vanille

Fruit / pâtisserie maison

jeudi 4

- Salade de carottes au radis blanc
- Fajitas au bœuf
- Salade verte
- Crème pâtissière aux amandes

MENU ÉLABORÉ PAR LES ENFANTS

Purée de furits / pain fromage

Vendredi 5

- Taboulé au quinoa, carottes et raisins secs
- Gratin de choux fleurs
- à la mornay
- Fruit de saison

Purée de fruits / 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.

Montgermont

RESTAURANT SCOLAIRE

Armonys Restauration

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

Armonys RESTAURATION

Menus du 8 au 12 avril 2024

lundi 8

MENU ÉLABORÉ PAR LES ENFANTS

- Couscous boulettes d'agneau
- Légumes printaniers /semoule
- Fromage
- Yaourt fermier aromatisé

Fruit / pain perdu

mardi 9

- Feuilleté au fromage
- Sauté de dinde au chorizo
- Petits pois
- Fruit de saison

Lait / céréales

mercredi 10

- Salade aux dés de fromage
- Blanquette de veau aux haricots blancs
- Carottes au curry
- Mousse au chocolat

Fruit / pain beurre

jeudi 11

- Omelette
- Torsades sauce barbecue maison
- Fromage
- Fruit de saison

Purée de fruits / pain chocolat

vendredi 12

- Salade de crudités
- Paëlla au poisson
- Fromage
- Compote pomme banane

Purée de fruits / pain beurre

Menus du 15 au 19 avril 2024

lundi 15

- Salade sombrero*
- Jambon grillé à la dijonnaise
- Haricots verts persillés
- Liégeois au chocolat

Fruit / brioche

mardi 16

- Betteraves mimosa
- Gratin de pommes de terre aux 3 fromages
- Salade verte, vinaigrette au Xérès
- Smoothie aux fruits

Purée de fruits / pain chocolat

mercredi 17

- Salade multicolore*
- Pilons de poulet marinés
- Julienne de légumes
- Salade de fruits frais

Purée de fruits / pain confiture

jeudi 18

- Bœuf massalé aux haricots rouges
- Riz basmati
- Fromage
- Fruit de saison

Purée de fruit / crêpe sucrée

vendredi 19

- Salade de chou chinois*
- Filet de poisson frais, crème citronnée
- Carottes au curry basilic et blé
- **Gâteau d'anniversaire**

Fruit / yaourt sucré

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.

Montgermont

RESTAURANT SCOLAIRE

Ville de Montgermont

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

Armonys RESTAURATION

Menus du 22 au 26 avril 2024

lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
Lentilles vertes/carottes vinaigrette	Joue de porc aux lentilles corail	Blanquette de poisson	Haut de cuisse de poulet tandoori	Salade composée
Pizza tartiflette*	Haricots verts à l'ail	Poireaux / riz doré	Petits pois aux oignons	Steak haché
Salade verte	Fromage	Petit suisse	Fromage	Potatoes, crème ciboulette
Glace	Compote de fruits	Fruit de saison	Pâtisserie du chef	Fruit de saison
Fruit / pain fromage	Fruit / pain beurre	Purée de fruits / brioche	Fruit / pain confiture	Purée de fruit / pain chocolat

Menus du 29 avril au 3 mai 2024

lundi 29	mardi 30	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
Poisson meunière	Céleri vinaigrette		Concombres au fromage blanc aneth	Taboulé à l'orientale
Petits légumes / blé	Gratin de pomme de terre		Penne rigate	Sauté de veau aux haricots blancs
Fromage	Au jambon		Sauce bolognaise de lentilles	Carottes persillées
Fruit de saison	Crème dessert au chocolat		Fruit de saison	Yaourt à la vanille
Purée de fruits / pain confiture	Fruit / pâtisserie maison		Purée de fruits / pain chocolat	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.