

Montgermont

Menus du 6 au 10 mai 2024

RESTAURANT SCOLAIRE

Armonys Restauration



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



lundi 6

- Salade de betteraves aux dés d'emmental et noix
- Riz pilaf
- Lentilles corail à la provençale
- Glace

Purée de fruits / pain fromage

mardi 7

- Concombre vinaigrette
- Blanquette de veau aux haricots rouges
- Carottes au curry
- Fruit de saison

Purée de fruits / pain chocolat

mercredi 8

jeudi 9

vendredi 10



Menus du 13 au 17 mai 2024

lundi 13

- Salade mexicaine (riz, haricots rouges, cheddar, poivron, poivro, vinaigrette)
- Jambon de porc à la diable
- Haricots verts à l'ail
- Fromage blanc aux éclats de spéculoos

Fruit / crêpe

mardi 14

- Quiche maison au fromage, oignons confit et moutarde
- Salade verte
- Yaourt fermier aromatisé
- Fruit de saison

Purée de fruit / pain confiture

mercredi 15

- Salade du chef avec fromage
- Sauté de dinde sauce suprême
- Julienne de légumes
- Crème pâtissière aux fraises

Purée de fruits / pain fromage

jeudi 16

- Concombres, vinaigrette balsamique
- Bœuf à la provençale
- Gratin de blettes et pommes de terre
- Liégeois au chocolat

Fruit / pain beurre

vendredi 17

- Poisson du jour sauce crème ciboulette au citron
- Torsades
- Fromage
- Fruit de saison

Purée de fruits / brioche

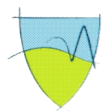
Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- 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 20 au 24 mai 2024



mardi 21

- Taboulé à la menthe
- Boulettes d'agneau sauce massalé
- Petits pois carottes
- Yaourt fermier sucré



Fruit / pain chocolat

mercredi 22

- Salade d'agrumes
- Paëlla
- De fruits de mer
- Glace



Purée de fruits / pain fromage

jeudi 23

- Salade chinoise (chou chinois, fêta, épaule, vinaigrette)
- Blésotto crémeux
- de volaille à l'estragon
- Compote pomme banane



Fruit / pâtisserie maison

vendredi 24

- Tarte rondelles tomate et fromage râpé
- Salade verte mimosa
- Yaourt fermier sucré
- Fruit de saison



Purée de fruits / pain confiture

Menus du 27 au 31 mai 2024

lundi 27

- Radis beurre
- Macaronis gratinés
- À la purée d'aubergines et pois chiches
- Crème dessert vanille



Fruit / brioche

mardi 28

- Salade aux croûtons, mimolette et noix
- Rougail saucisse
- Riz créole
- Fruit de saison



Purée de fruits / Pain confiture

mercredi 29

- Tortillas de patatas au chorizo
- Haricots verts
- Fromage
- Salade de fruits frais



Purée de fruits / fromage blanc

jeudi 30

- Pommes de terre, gouda, échalote et ciboulette
- Bœuf aux olives
- Poêlée de courgettes aux herbes de provence
- Fruit de saison



Lait chocolat / céréales

vendredi 31

- Retour de pêche sauce ratatouille
- Semoule
- Fromage
- Gâteau d'anniversaire 



Fruit / pain beurre

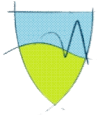
Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- 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.



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 3 au 7 juin 2024

lundi 3

- Salade de tomates mozzarella au basilic
- Poisson meunière sauce tartare
- Potatoes
- Fruit de saison

Purée de fruits / pain fromage

mardi 4

- Ty Pavé végétal estival au coulis de tomate
- Salade, vinaigrette balsamique
- Fromage
- Gâteau au chocolat et courgettes

Purée de fruits / pain confiture

mercredi 5

- Salade papillon (farfalles, tomate, édam, poivron, maïs)
- Émincé de dinde aux champignons
- Purée de courgettes
- Yaourt fermier aromatisé

Fruit / pain perdu

jeudi 6

- Salade de mâche
- Hachis parmentier
- De bœuf
- Smoothie aux fraises

Purée de fruits / pain fromage

vendredi 7

- Joues de porc aux haricots blancs
- Purée de carottes
- Fromage
- Fruit de saison

Purée de fruits / pain chocolat

Menus du 10 au 14 juin 2024

lundi 10

- Feuilleté au fromage
- Poulet rôti
- Fondue d'aubergines et boulgour
- Glace

Fruit / crêpe confiture

mardi 11

- Taboulé fraîcheur
- Sauté de bœuf au paprika aux lentilles corail
- Poêlée de haricots verts aux poivrons
- Yaourt fermier sucré

Fruit / pain fromage

mercredi 12

- Salade de pommes de terre aux œufs
- Escalope de porc
- Petits pois
- Fruit de saison

Purée de fruits / lait chocolaté

jeudi 13

- Melon
- Penne Rigate
- Bolognaise de Kasha aux courgettes
- Fromage blanc au miel

Fruit / pain beurre

vendredi 14

- Curry de poisson frais au lait de coco
- Petits légumes (carottes et fenouil) et riz
- Fromage
- Fruit de saison

Purée de fruits / pâtisserie maison

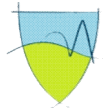
Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, œuf
- 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 17 au 21 juin 2024

lundi 17

- Tomates fêta, 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

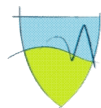
Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- 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.