

Saint  
Gravé

# RESTAURANT SCOLAIRE


Commune de Saint Gravé



Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Cœur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont 30% de bio minimum.




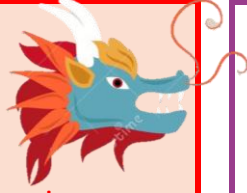

## Menus du 6 au 10 janvier 2025

lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
<ul style="list-style-type: none"> <li>Bouillon de légumes vermicelle</li> <li>Chili sin carne</li> <li>Riz</li> <li>Mimolette</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes râpées</li> <li>Jambon grillé</li> <li>Petits pois à la française</li> <li>Saint Nectaire</li> <li>Galette des rois </li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Boulgour à l'indienne*</li> <li>Émincé de dinde à la forestière</li> <li>Haricots verts persillés</li> <li>Crème dessert à la vanille au lait fermier</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade verte</li> <li>Gratin de pommes de terre</li> <li>façon raclette*</li> <li>Yaourt fermier sucré</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

\*Boulgour, carottes, pommes, vinaigrette au curry.

\*Pdt, bouillon de légumes, oignons, fromage à raclette.

## Menus du 13 au 17 janvier 2025

lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
<ul style="list-style-type: none"> <li>Œuf dur mayonnaise</li> <li>Penne rigate semi-complètes</li> <li>Sauce Napolitaine</li> <li>Cantal</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Velouté de potimarron</li> <li>Filet de poisson pané sauce tartare</li> <li>Carottes au cumin</li> <li>Tome blanche</li> <li>Mousse au chocolat</li> </ul>		 <p><b>À la découverte des capitales!</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nems </li> <li>Porc au caramel</li> <li>Riz Cantonais</li> <li>Fromage</li> <li>Gâteau à la mangue </li> </ul> <p><b>PEKIN</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade Coleslaw*</li> <li>Bœuf bourguignon au panais</li> <li>Frites</li> <li>Yaourt fermier aromatisé</li> </ul>

\*Carottes, chou blanc, crème fraîche, vinaigrette.

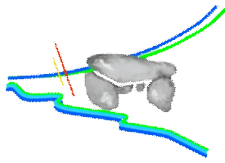
*Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus*

- 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.



Saint  
Gravé

# RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Saint Gravé



Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Cœur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont 30% de bio minimum.



## Menus du 20 au 24 janvier 2025

### lundi 20

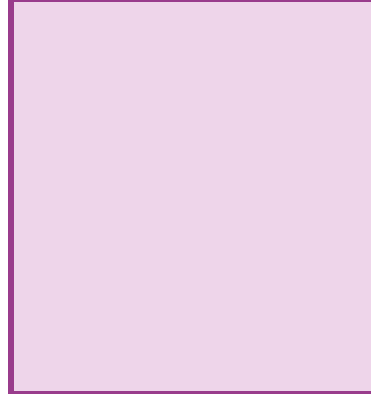
- Chou chinois râpé au jambon
- Blanquette de dinde
- Blé doré
- Fromage blanc aux éclats de Spéculoos

### mardi 21

- Velouté de pois cassés au fromage frais
- Quiche aux légumes\*
- Salade verte
- Tome noire
- Fruit de saison

\* Carottes, butternut, oignon.

### mercredi 22



### jeudi 23

- Betteraves à l'échalote
- Tartichouflette
- Salade verte
- Petit suisse
- Fruit de saison

### vendredi 24

- Duo de râpés\*
- Retour de pêche sauce crème ciboulette
- Torsades et fondue de poireaux
- Brie
- Compote pommes bananes


\* Carottes, radis noir, vinaigrette.

## Menus du 27 au 31 janvier 2025

### lundi 27

- Velouté de légumes
- Mijoté de lentilles blondes au maïs
- Boulgour
- Bûche laitière
- Flan nappé au caramel

### mardi 28

- Salade aux croûtons, vinaigrette au xéres
- Bœuf au paprika
- Haricots beurre
- Gouda
- Gâteau d'anniversaire 

### mercredi 29



### jeudi 30

- Pâté de foie, cornichon
- Lasagnes
- au thon et aux carottes
- Fruit de saison

### vendredi 31

- Taboulé aux fruits secs
- Rôti de porc, jus au thym
- Petits pois aux oignons
- Mimolette
- Crêpe de la chandeleur 

### 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 3 au 7 février 2025

### lundi 3

- Carottes râpées vinaigrette
- Semoule couscous
- Légumes à la marocaine
- Saint Paulin
- Yaourt fermier sucré

### mardi 4

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

### mercredi 5



### jeudi 6

- Potage crécy
- Dahl de lentilles corail aux patates douces
- Riz doré
- Emmental
- Fruit de saison

### vendredi 7

- Betteraves ciboulette
- Brandade de poisson du jour
- Salade verte, vinaigrette au Xérès
- Munster
- Liégeois au chocolat



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.