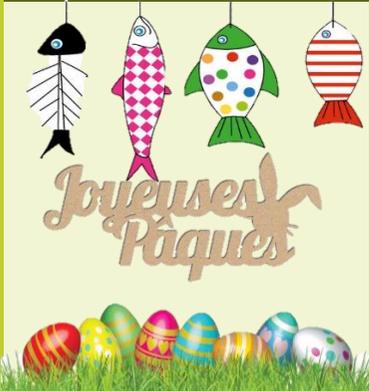


Menus du 21 au 25 avril 2025

lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25
 <p><i>Joyeuses Pâques</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> Salade aux croûtons à l'ail et noix Omelette sauce ketchup Potatoes Mimolette Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> Salade de perles au surimi Jambon grillé sauce miel Duo de haricots persillés Brie Yaourt fermier sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Cake au camembert Curry de légumes Riz créole Fruit de saison

Menus du 28 avril au 2 mai 2025

lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 1	vendredi 2
<ul style="list-style-type: none"> Radis beurre Mac and cheese au cheddar* Salade verte Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres, vinaigrette balsamique Bœuf aux olives Semoule couscous Tomme Montcadi Gâteau d'anniversaire  		 <p>1^{er} mai</p>	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves ciboulette Raviolis Salade verte Bûche laitière Fromage blanc aux éclats de spéculoos

*Macaronis, béchamel, cheddar râpé.

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.

Menus du 5 au 9 mai 2025

lundi 5

- Taboulé à la menthe
- Sauté de dinde aux champignons
- Petits pois à la française
- Yaourt fermier aromatisé

mardi 6

- Salade chinoise au Xéres°
- Parmentier
- de sardines à la catalane
- Emmental
- Fruit de saison

* Chou chinois, épaule, vinaigrette au Xéres.

mercredi 7

jeudi 8



vendredi 9

- Betteraves à l'échalote
- Blésotto crémeux
- aux légumes°
- Petit suisse sucré
- Fruit de saison

*Blé, lentilles corail, courgettes, poivrons, oignons, bouillon de légumes, crème, parmigiano reggiano.

Menus du 12 au 16 mai 2025

lundi 12

- Salade mexicaine°
- Boulgour sauce tomate à la coriandre
- Poêlée de haricots verts
- Gouda
- Fruit de saison

*Riz, haricots rouges, poivrons, maïs, vinaigrette au ketchup.

mardi 13

- Concombres au fromage blanc
- Rôti de porc, jus au thym
- Flageolets aux carottes
- Liégeois au chocolat

mercredi 14

jeudi 15

- Radis beurre
- Pizza tartiflette°
- Salade verte
- Fromage blanc à la cassonade
- Fruit de saison

*Pâte à pizza, crème fraîche, pommes de terre, fromage à tartiflette, oignons, origan.

vendredi 16

- Pâté de foie, cornichon
- Retour de pêche sauce crème ciboulette citronnée
- Riz pilaf
- Tome Montcadi
- Compote de pommes

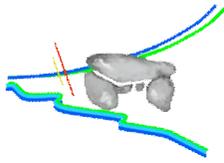
Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- 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



Menus du 19 au 23 mai 2025

lundi 19

- Betteraves aux noix
- Piccata Romana
- Tortis
- Saint Paulin
- Mousse au chocolat

mardi 20

- Pommes de terre à l'échalote et ciboulette
- Quiche tomate mozzarella basilic
- Salade verte
- Petit suisse
- Fruit de saison

mercredi 21

jeudi 22

- Salade de minis penne*
- Galette sauce Mornay
- Salade verte, vinaigrette au vinaigre de cidre
- Yaourt fermier aromatisé

vendredi 23

- Cervelas, cornichon
- Poisson du jour en
- Gratin de pommes de terre sauce moutarde
- Camembert
- Fruit de saison

* Mini penne rigate, dés de tomates, poivrons, maïs, crème moutardée.

Menus du 26 au 30 mai 2025

lundi 26

- Carottes râpées vinaigrette
- Dahl de lentilles corail à la provençale
- Riz pilaf
- Mimolette
- Fruit de saison

mardi 27

- Salade de chou blanc à l'emmental*
- Bœuf au paprika
- Haricots plats aux oignons
- Gâteau d'anniversaire

* Lanières de chou blanc, lardons, emmental, crème fraîche, jus de citron.

mercredi 28

jeudi 29

vendredi 30



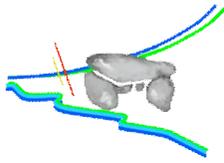
Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- 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 2 au 6 juin 2025

lundi 2

- Pastèque
- Penne rigate
- ● Bolognaise de haricots rouges, kasha et courgettes
- Brie
- ● Flan nappé au caramel

mardi 3

- Taboulé fraîcheur
- Haut de cuisse de poulet rôti mariné aux épices kebab
- Petits pois carottes
- Tomme blanche
- Fruit de saison

mercredi 4

WASHINGTON

jeudi 5

- ● Salade verte au cheddar et oignons frits
- ● Hamburger
- ● Frites
- ● Cheesecake

vendredi 6

- Tomates à l'échalote
- Filet de poisson meunière
- ● Fondue d'aubergines et blé tendre au beurre
- Emmental
- Fruit de saison

À la découverte des capitales!

lundi 9

JOUR FÉRIÉ

mardi 10

- ● Pâté de campagne, cornichon
- Thon à la niçoise*
- Riz camarguais
- Edam
- Fruit de saison

mercredi 11

jeudi 12

- ● Toast de rillettes de maquereau
- Sauté de porc à l'Agenaise
- Carottes rôties au beurre et thym
- Bûche laitière
- Compote pomme banane

vendredi 13

- Concombres crème ciboulette
- ● Ty Pavégétal estival*
- Salade verte
- ● Île flottante

*Thon, tomates, oignons, olives, épices.

* Légumineuses, céréales, légumes d'été, servi avec coulis de tomates.

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 16 au 20 juin 2025

lundi 16

-  Radis râpés au fromage blanc
-  Galette saucisse
-  Salade verte
-  Yaourt fermier aromatisé

mardi 17

-  Feuilleté au fromage blanc
-  Filet de dinde sauce colombo
-  Haricots beurre persillés
-  Petit suisse
-  Fruit de saison

mercredi 18

jeudi 19

-  Carottes râpées
-  Cari de courgettes aux 2 lentilles
-  Riz basmati
-  Camembert
-  Fruit de saison

vendredi 20

-  Salade de tomates au maïs
-  Marée du jour sauce ratatouille
-  Boulgour
-  Gouda
-  Gâteau d'anniversaire 

lundi 23

-  Pastèque
-  Tajine de légumes aux pois chiches
-  Semoule couscous
-  Tomme grise
-  Fromage blanc au miel

mardi 24

-  Concombres, crème à l'aneth
-  Fajitas façon mexicaine
-  Salade verte
-  Saint Paulin
-  Fruit de saison

mercredi 25

jeudi 26

-  Melon
-  Calamars à la romaine
-  Blé tendre à la tomate
-  Clafoutis aux pommes au lait fermier

vendredi 27

-  Salade de perles au thon
-  Poulet de Janzé rôti
-  Poêlée de courgettes aux herbes de provence
-  Emmental
-  Liégeois à la vanille

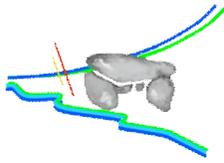
Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

-  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



Menus du 30 juin au 4 juillet 2025

lundi 30

- Salade de tomates au basilic
- Chili sin carne
- Riz
- Yaourt fermier sucré

mardi 1

- Boulgour à la provençale*
- Poisson pané sauce tartare
- Petits pois aux dés de courgettes
- Brie
- Fruit de saison

mercredi 2



jeudi 3

- Concombres, vinaigrette au Xérès
- Macaronis
- Caviar d'aubergines et tomates
- Edam
- ● Gâteau d'anniversaire 

vendredi 4

- Duo de pastèque et melon
- Jambon 
- Chips
- Fromage
- Fruit de saison

*Boulgour, dés de tomates et de concombres, poivrons ciselés, vinaigrette aux herbes.

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.