



RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Locquetas



Menus du 6 au 10 mai 2024

lundi 6

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



mardi 7

- Feuilleté au fromage
- Jambon braisé
- Petits pois aux oignons
- Fruit de saison

mercredi 8

jeudi 9

vendredi 10



Menus du 13 au 17 mai 2024

lundi 13

- Paupiette de veau à la diable
- Haricots beurre à l'ail et riz
- Fromage
- Liégeois au chocolat

mardi 14

- Quiche au fromage frais*
- Salade verte
- Yaourt fermier aromatisé
- Fruit de saison



* Fromage frais, oignons confit, moutarde, fines herbes.

mercredi 15

- Cordon bleu
- Semoule
- Fruit de saison
- Crème dessert vanille

jeudi 16

- Concombres, vinaigrette balsamique
- Bœuf à la provençale
- Gratin de pommes de terre aux blettes
- Fromage blanc aux éclats de spéculoos

vendredi 17

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

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

Commune de Locquetas

Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Coeur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont 20% de bio minimum.



Menus du 20 au 24 mai 2024

lundi 20

mardi 21

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

mercredi 22

- Croque monsieur
- Salade verte
- Fromage
- Glace

jeudi 23

- Salade campagnarde*
- Blésotto crémeux
- de volaille à l'estragon
- Compote pomme banane

vendredi 24

- Pizza aux 3 fromages*
- Salade verte
- Yaourt fermier sucré
- Fruit de saison

*salade verte, épaule, dés de fromage, vinaigrette au Xéres.

* Mozzarella, Cantal, Fourme d'Ambert.

Menus du 27 au 31 mai 2024

lundi 27

- Radis beurre
- Macaronis gratinés
- À la purée d'aubergines
- Île flottante

mardi 28

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

mercredi 29

- Tortillas de patatas au chorizo
- Salade verte
- Fromage
- Ananas frais au sirop

jeudi 30

- Salade de pommes de terre*
- Bœuf aux olives
- Poêlée de courgettes aux herbes de provence
- Fruit de saison

vendredi 31

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

*Pommes de terre, gouda, échalote, ciboulette, vinaigrette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeu
- 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

Commune de Locqueltas



Menus du 3 au 7 juin 2024

lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
<ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates mozzarella au basilic Poisson meunière sauce tartare Potatoes Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Ty Pavégéal estival* Salade, vinaigrette balsamique Saint Paulin Gâteau au chocolat et courgettes 	<ul style="list-style-type: none"> Paupiette de veau au coulis de tomates Pâtes Fruit de saison Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de mâche Hachis parmentier De bœuf Smoothie aux fraises 	<ul style="list-style-type: none"> Rôti de porc, jus au thym Haricots blancs sauce tomate Tomme blanche Fruit de saison

*Servi avec un coulis de tomate.

* Farfalles, tomates, poivrons, maïs, vinaigrette.

Menus du 10 au 14 juin 2024

lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
<ul style="list-style-type: none"> Taboulé fraîcheur Sauté de porc sauce charcutière Poêlée de haricots verts aux poivrons Yaourt fermier sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres vinaigrette Poulet rôti Fondue d'aubergines et boulgour Glace 	<ul style="list-style-type: none"> Jambon braisé Potatoes Fromage Fruit de saison 	<div style="text-align: center;">Du sarrasin à la ruche!</div> <ul style="list-style-type: none"> Melon Penne Rigate Bolognaise de Kasha aux courgettes Fromage blanc au miel 	<ul style="list-style-type: none"> Curry de poisson frais au lait de coco Riz créole aux petits légumes* Emmental Fruit de saison

* Riz, dés de carottes, fenouil, oignons, ail.

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

Commune de Locqueltas



Menus du 17 au 21 juin 2024

lundi 17

- Tomates féta, vinaigrette à l'échalote
- Cari de courgettes aux 2 lentilles
- Risettis
- Fruit de saison



mardi 18

- Pastèque
- Croque cake*
- Salade verte
- Crème dessert à la vanille

*Croque monsieur revisité

mercredi 19

- Boulette d'agneau
- Pâtes
- Fromage
- Fruit de saison

jeudi 20

- Salade verte au maïs et mimolette
- Filet de dinde sauce colombo
- Duo de haricots
- Gâteau d'anniversaire



vendredi 21

- Radis beurre
- Gratin de pommes de terre sauce moutarde
- Au poisson frais
- Yaourt fermier aux fruits

lundi 24

- Melon
- Thon à la catalane*
- Riz camarguais aux pois gourmands
- Flan nappé au caramel

* Thon, tomates, oignons, cornichons, épices.

mardi 25

- Cake au camembert
- Bœuf bourguignon aux petits oignons et carottes
- Farfalles
- Fruit de saison

mercredi 26

- Haut de cuisse de poulet basquaise
- Semoule
- Fromage
- Mousse au chocolat

jeudi 27

- Blé à la provençale*
- Galette saucisse
- Salade, vinaigrette au Xéres
- Fruit de saison

* Blé, dés de tomates, edam, poivrons ciselés, vinaigrette.

vendredi 28

- Concombres, crème à l'aneth
- Omelette sauce ketchup
- Frites
- Fromage blanc à la confiture de fraise



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

Commune de Locquetas



Menus du 1 au 5 juillet 2024

lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
<ul style="list-style-type: none"> Poisson pané Courgettes au coulis de tomates et boulgour Tome noire Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Raviolis Salade verte Emmental Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Tomate farcie Riz pilaf Fruit de saison Yaourt à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Duo de pastèque et melon Sandwich / chips Mimolette Fruit de saison 	<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 

Menus du 8 au 12 juillet 2024

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.