



## RESTAURANT SCOLAIRE Commune de Locquetas



### Menus du 8 au 12 janvier 2024

lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
<ul style="list-style-type: none"> <li>Fish'n</li> <li>Chips*</li> <li>Chanteneige</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Velouté de potimarron à la vache qui rit</li> <li>Paupiette de veau sauce champignons</li> <li>Haricots beurre à l'ail</li> <li>Galette des rois</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Haut de cuisse de poulet Tandoori</li> <li>Pâtes</li> <li>Fromage</li> <li>Salade de fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade aux dés de mimolette, croûtons et noix</li> <li>Dahl de lentilles corail aux patates douces</li> <li>Riz basmati</li> <li>Compote pommes bananes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Feuilleté au fromage</li> <li>Rôti de porc, jus au thym</li> <li>Petits pois à la française</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

\* Poisson meunière et frites

### Menus du 15 au 19 janvier 2024

lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
<ul style="list-style-type: none"> <li>Bouillon de poule vermicelle</li> <li>Boeuf au paprika</li> <li>Carottes Vichy</li> <li>Crème dessert à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Filet de dinde sauce chorizo</li> <li>Bouलगour</li> <li>Fraidou</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes râpées</li> <li>Cordon bleu</li> <li>Aux lentilles vertes</li> <li>Fromage blanc</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de verte au gouda</li> <li>Gratin de pommes de terre</li> <li>Au thon et aneth</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé aux fruits secs</li> <li>Quiche aux légumes*</li> <li>Salade verte</li> <li>Yaourt fermier sucré</li> </ul>

\* Carottes, butternut, oignon.

### 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 22 au 26 janvier 2024

lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
<ul style="list-style-type: none"> <li>Velouté de pois cassés au fromage frais</li> <li>Penne rigate semi-complètes</li> <li>Sauce napolitaine</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes râpées et mimolette vinaigrette</li> <li>Cassoulet</li> <li>du chef</li> <li>Yaourt fermier aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Croque monsieur</li> <li>Salade verte</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Boulgour à l'indienne*</li> <li>Boulettes de boeuf sauce massalé</li> <li>Haricots panachés</li> <li>Gâteau d'anniversaire </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Brandade du pêcheur</li> <li>Salade vinaigrette balsamique</li> <li>Munster</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

\* Boulgour, carotte, pomme, vinaigrette au curry.

### Menus du 29 janvier au 2 février 2024

lundi 29	mardi 30	mercredi 31	jeudi 1	vendredi 2
<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de coquillettes*</li> <li>Sauté de porc à la dijonnaise</li> <li>Petits pois carottes</li> <li>Mousse au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade aux dés d'emmental</li> <li>Omelette</li> <li>Pommes de terre rissolées</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Macédoine de légumes</li> <li>Poisson pané</li> <li>Riz</li> <li>Yaourt à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade Coleslaw*</li> <li>Pizza Texane</li> <li>Salade verte</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Potage crécy</li> <li>Blésotto crémeux</li> <li>de volaille à l'estragon </li> <li>Crêpe sucrée</li> </ul>

\* Coquillettes, maïs, surimi, vinaigrette.

\* 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.



# RESTAURANT SCOLAIRE

## Commune de Locquetas



### Menus du 5 au 9 février 2024

lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Bœuf bourguignon au panais</li> <li>● Boulgour</li> <li>● Cantadou ail et fines herbes</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade sombrero*</li> <li>● Poulet rôti</li> <li>● Haricots verts à la forestière</li> <li>● Barre bretonne et crème anglaise</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Chipolatas</li> <li>● Semoule</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Velouté de légumes</li> <li>● Lasagnes ricotta épinards</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Liégeois au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Curry de poisson frais au lait de coco</li> <li>● Riz créole et fondue de poireaux</li> <li>● Tome grise</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>

\* Carottes râpées, haricots rouges, maïs, vinaigrette.

### Menus du 12 au 16 février 2024

lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Velouté de lentilles corail aux carottes et épices</li> <li>● Jambon grillé</li> <li>● Petits pois aux oignons</li> <li>● Flan nappé au caramel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Toast chèvre et miel</li> <li>● Filet de poisson meunière</li> <li>● Crumble de butternut au sarrasin</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade d'agrumes</li> <li>● Steak haché sauce ketchup</li> <li>● Pommes noisettes</li> <li>● Yaourt aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade multicolore*</li> <li>● Blanquette de dinde</li> <li>● Carottes persillées</li> <li>● Pain perdu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Betteraves à l'échalote</li> <li>● Gratin de pommes de terre façon raclette*</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>

Du sarrasin à la ruche!

\* Tortis aux légumes, maïs, emmental, vinaigrette.

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

### 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 19 au 23 février 2024


lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Carottes râpées</li> <li><span style="color: brown;">●</span> Mijoté de haricots rouges au maïs</li> <li><span style="color: brown;">●</span> Riz</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Yaourt fermier aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: blue;">●</span> <span style="color: brown;">●</span> Salade de boulgour aux pois chiches et fêta</li> <li><span style="color: red;">●</span> Bœuf Stroganoff</li> <li><span style="color: green;">●</span> Haricots beurre persillés</li> <li><span style="color: green;">●</span> Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: brown;">●</span> <span style="color: green;">●</span> Soupe de tomates, vermicelle*</li> <li><span style="color: red;">●</span> Paupiette de veau jus au romarin</li> <li><span style="color: green;">●</span> Brocolis</li> <li><span style="color: green;">●</span> Cocoktail de fruits au sirop</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: red;">●</span> Poisson pané au citron frais</li> <li><span style="color: brown;">●</span> <span style="color: green;">●</span> Fondue de chou blanc crème curry et pdt</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Vache picon</li> <li><span style="color: brown;">●</span> <span style="color: pink;">●</span> Gâteau d'anniversaire </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: blue;">●</span> <span style="color: green;">●</span> Salade composée*</li> <li><span style="color: brown;">●</span> Farfalles</li> <li><span style="color: red;">●</span> <span style="color: green;">●</span> Sauce carbonara aux poireaux</li> <li><span style="color: green;">●</span> Compote de pommes</li> </ul>

\* Bouillon de légumes, concassé de tomates, oignons, ail, vermicelles.

\* Salade verte, mimolette, croûtons, vinaigrette au Xéres.



### Toute l'équipe d' Armonys Restauration vous souhaite de bonnes vacances ! !



### 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 **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.