



VERSION VALIDÉE - DISPONIBLE

RESTAURANT SCOLAIRE Commune de Locquetas



Menus du 27 février au 3 mars 2023

lundi 27	mardi 28	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
<ul style="list-style-type: none"> Potage crécy Gratin de macaronis Au curry de pois chiches* saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de chou chinois* Bœuf massalé Riz basamati Gâteau d'anniversaire 	<ul style="list-style-type: none"> Pilons de poulet rôtis Chou fleur béchamel et pomme de terre Fromage Liégeois chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte Tarte au thon et moutarde à l'ancienne Saint Paulin Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de risetti au surimi Rôti de porc sauce au thym Julienne de légumes* Yaourt fermier aromatisé
* Sauce tomate, purée de pois chiches, oignons, ail, curry.	* Chou chinois, gouda, vinaigrette au xérès.			* Carottes oranges, fenouil, carottes jaunes, ail, huile d'olives.

Menus du 6 au 10 mars 2023

lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
<ul style="list-style-type: none"> Paupiette de veau sauce champignons Frites Bleuet des prairies Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Soupe de tomate vermicelle* Poulet rôti Petits pois aux oignons Flan nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Radis beurre Saucisse Haricots blancs à la tomate Yaourt à la pulpe de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves au maïs Gratin de pommes de terre aux 3 fromages* Salade verte Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Blanquette du pêcheur aux carottes Blé tendre Tome noire Compote de pommes au miel et amandes
	* Coulis de tomates, bouillon de légumes, vermicelle.		* Emmental, mozzarella, Cantal.	

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.



VERSION VALIDÉE - DISPONIBLE
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 13 au 17 mars 2023

lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées et mimolette, vinaigrette Mijoté de haricots rouges au maïs Riz Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté au fromage Jambon grillé sauce barbecue Duo de haricots Cocktail de fruits au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> Salade multicolore* Poisson pané Épinards crème curry Smoothie à la banane 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade Filet de dinde rôti au miel Gratin de choux fleurs et pdt à la mozzarella Yaourt fermier sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de légumes au fromage frais Boulettes d'agneau Petits pois carottes Fruit de saison

* Tortis multicolores, dés de fromages, olives émincées, vinaigrette.

Menus du 20 au 24 mars 2023

Le tour de France des régions

lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
<ul style="list-style-type: none"> Betteraves rouges vinaigrette Sauté de bœuf au paprika Flageolets cuisinés Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Lasagnes aux légumes Salade verte, vinaigrette balsamique Carré président Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Émincé de dinde à la forestière Blé doré Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Kig* Ha Farz Camembert Far au jus de pomme bio 	<ul style="list-style-type: none"> Bouillon de bœuf vermicelle Filet de poisson frais sauce aurore Fondue de poireaux et boulgour Fromage blanc fermier au coulis de fruits rouges

* Pdt, emmental, échalote, ciboulette, vinaigrette.

* Sausisse, carottes, chou vert, pommes de terre, bouillon de légumes.

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.



VERSION VALIDÉE - DISPONIBLE

RESTAURANT SCOLAIRE Commune de Locquetas



Menus du 27 au 31 mars 2023

lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31
<ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre ● Rôgout de porc à la coriandre ● Haricots verts persillés ● Crème pâtissière à la purée de pêches 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade aux dés d'emmental et croûtons ● Poisson meunière sauce tartare ● Purée de patate douce ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Croque monsieur ● Salade verte ● Fromage ● Crème dessert au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de lentilles corail au cumin* ● Quiche aux poireaux ● Salade verte, vinaigrette au xérès ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres au fromage blanc ● Haut de cuisse de poulet mariné ● Semoule aux légumes printanniers* ● Gâteau d'anniversaire

* Carottes, lentilles corail, oignon, crème, cumin.

* Carottes, navets, poireaux, oignons, bouillon au ras-el-hanout.

Menus du 3 au 7 avril 2023

lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
<ul style="list-style-type: none"> ● Curry de dinde au lait de coco ● Riz créole et brocolis ● Cantal ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Duo de râpés* ● Boulettes de bœuf ● Haricots blancs à la tomate ● Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Échine de porc rôtie ● Petits pois aux oignons ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves aux pommes ● Omelette ● Penne rigate sauce ketchup ● Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Retour de pêche crème citronnée à la ciboulette ● Carottes vichy ● Vache picon ● Semoule au lait vanillé

*Carottes, céleri rave, edam, 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.



VERSION VALIDÉE - DISPONIBLE

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Locquetas



Menus du 10 au 14 avril 2023

lundi 10



mardi 11

- Farfalles
- Sauce carbonara
- Tome Catalane
- Fruit de saison 

mercredi 12



- Dos de colin sauce crustacés
- Pommes vapeur
- Fromage
- Compote de fruits

jeudi 13

- Œuf dur mayonnaise
- Crumble
- de carottes au cumin
- Yaourt fermier sucré



vendredi 14


- Concombres, féta, olives et vinaigrette au Xérès
- Émincé de porc Tandoori 
- Blé tendre
- Gâteau d'anniversaire 



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




Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

● Fruits et légumes	● Viande, poisson, oeuf		<input checked="" type="checkbox"/> 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.
● Céréales, légumes secs	● Produit laitier		<input checked="" type="checkbox"/> 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.
● Produit sucré	● Matière grasse cachée		