



VERSION VALIDÉE - DISPONIBLE

RESTAURANT SCOLAIRE Commune de Locquetas



Menus du 25 au 29 avril 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Salade de betteraves, edam et échalote Boulettes d'agneau sauce massalé Blé doré Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Concombre vinaigrette Croque Sicilien* Salade verte Entremets à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Salade du chef aux dés de fromage Rougail saucisse Lentilles Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Bœuf aux olives Carottes vichy et semoule Vache picon Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de chou chinois au maïs et mimolette Filet de poisson frais sauce moutarde Torsades Gâteau d'anniversaire

* Pain de mie, sauce béchamel, tomate fraîche, mozzarella, parmesan, huile d'olives, basilic.

Menus du 2 au 6 mai 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Radis beurre Thon à la catalane* Riz doré Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Salade papillon* Haut de cuisse de poulet tandoori Courgettes sautées Compote pommes bananes 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pommes de terre aux œufs Paupiette de veau Haricots verts persillés Fromage blanc 	<ul style="list-style-type: none"> Tomates vinaigrette balsamique Galette saucisse Salade verte Yaourt fermier sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées Omelette au fromage sauce tomate Frites fraîches Fruit de saison

*Thon, tomates, oignons, cornichons, épices.

* Farfalles, tomates, tome noire, poivrons, 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 : les viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. 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 9 au 13 mai 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Salade à l'emmental, croûtons et noix Penne rigate Sauce bolognaise Fromage blanc fermier au spéculos 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de riz au thon* Longe de porc rôtie, jus au thym Petits pois cuisinés Flan nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Sauté de dinde à l'estragon Purée crécy Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres, crème à l'aneth Quiche à la vache qui rit et moutarde à l'ancienne Salade verte Crêpe sucrée 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de poisson frais sauce ratatouille Boulgour Gouda Fruit de saison



* Riz, tomate, thon, échalote, ciboulette, vinaigrette.

Menus du 16 au 20 mai 2022

lundi	VIVA ITALIA	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Salade Strasbourgeoise* Poisson pané Haricots beurre sauce tomate persillée Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates mozzarella au basilic Piccata d'émincé de dinde au citron Gnocchis Panna cotta aux fraises 	<ul style="list-style-type: none"> Rôti de porc Julienne de légumes Fromage Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Bœuf mironton Semoule Montboissier Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Parmentier de lentilles vertes Salade Carré président Fruit de saison

* Pdt, saucisse de Strasbourg, échalotes, cornichons, vinaigrette.

* Haricots rouges, maïs, poivrons, 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 : les viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. 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 Locqueltas

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 23 au 27 mai 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves aux pommes ●● Chipolatas ● Ratatouille ●● Semoule au lait à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Cœuf dur mayonnaise ●● Pizza aux 3 fromages* ● Salade verte ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées, vinaigrette ●● Filet de poisson sauce crustacés ●● Pommes de terre persillées ● Yaourt à la pulpe de fruits 	Pont de	Pont de

*Mozzarella, Cantal, Emmental.

Menus du 30 mai au 3 juin 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Riz pilaf ●● Lentilles corail à la provençale ● Tome grise ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Concombre au fromage blanc ●● Steak haché ●● Petits pois carottes ●● Gâteau d'anniversaire 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Assortiment de crudités aux dés de fromage ●● Torsades ●● Sauce carbonara ●● Compote de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Poulet rôti ●● Poêlée forestière* et semoule ●● Vache qui rit ●● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Melon ●● Filet de poisson frais crème ciboulette ●● Potatoes ●● Yaourt fermier sucré

* Haricots verts, champignons, oignons, ail, herbes de provence.

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 : les viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. 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 6 au 10 juin 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Lundi de Pentecôte	<ul style="list-style-type: none"> ● Sauté de porc à la d... se ● Coquillettes ● Tome Catalane ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Boulettes de bœuf sauce champignons ● Boulgour ● Fromage ● Salade de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> ● Tomates à l'huile d'olives et au basilic ● Gratin de pommes de terre saumon aneth ● Salade verte ● Glace 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées et mimolette ● Semoule ● Légumes d'été au bo... d'épices douces ● Gâteau haricolas

Menus du 13 au 17 juin 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Melon ● Paupiette de veau sauce charcutière ● Haricots verts persillés et pommes vapeur ● Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres, crème ciboulette ● Quiche tomates, fromage de chèvre et basilic ● Salade verte ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Tortis multicolores aux dés de fromages ● Poisson pané ● Carottes glacées au c... ● Fromage blanc aux fraises 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de chou chinois (chou chinois, épaule, vinaigrette) ● Filet de dinde rôti au miel ● Blé tendre et aubergine ● Crème dessert à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ● Paëlla (riz bio) ● De fruits de mer ● Cantal ● 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 : les viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. 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 Cœur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont 20% de bio minimum.



Menus du 20 au 24 juin 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves aux noix ● Omelette ● Pommes de terre sautées ● Fromage blanc fermier à la confiture 	<ul style="list-style-type: none"> ● Cake au fromage ● Colombo de porc ● Julienne de légumes* ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de haricots* ● Chili con carne ● Riz pilaf ● Crème vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ● Tomates et tome noire à l'échalote ● Poisson meunière au citron ● Épinards béchamel et boulgour ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre ● Fajitas à la volaille ● Salade verte ● Glace
	* Carottes oranges, carottes jaunes, courgettes, ail, huile d'olive.	* Haricots verts, tomates, échalote, vinaigrette.		

Menus du 27 juin au 1 juillet 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Jambon grillé sauce barbecue ● Petits pois et blé tendre ● Chanteneige fouettée ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Melon ● Sauté de bœuf à la provençale ● Haricots blancs ● Île flottante aux amandes grillées 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade aux dés de fromages et croûtons ● Boulettes d'agneau ● Semoule et légumes couscous ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de lentilles* ● Macaronis gratinés à la mozzarella ● aux légumes ● Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Curry de poisson frais au lait de coco ● Riz créole et carottes persillées ● Saint Nectaire ● Gâteau d'anniversaire
			* Lentilles, tomates, échalotes, 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** : les **viandes** entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. 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 4 au 8 juillet 2022

lundi

- Raviolis gratinés
- Salade verte
- Cantadou ail et fines herbes
- Compote de pommes

mardi

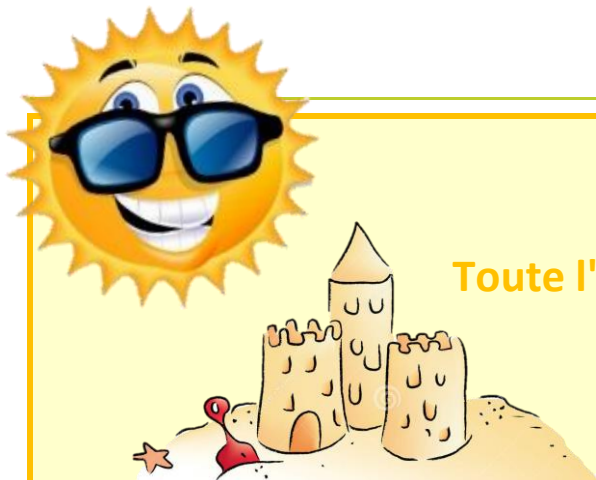
- Toast de rillettes de sardines
- Salade de pommes de terre
- (Pdt, tomate, œuf, emmental, cornichon, échalote, ciboulette, fromage blanc)
- Fruit de saison

mercredi

- Concombres vinaigrette
- Tomate fraîche farçie
- Boulgour
- Crème dessert au chocolat

jeudi

- Jambon blanc
- Chips
- Mimolette
- Pastèque



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 : les viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. 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.