

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Pont-Scorff

Menus du 8 au 12 mars 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>Bouillon de boeuf vermicelle</li> <li>Poisson pané</li> <li>Haricots beurre à la tomate</li> <li>Yaourt aromatisé </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Duo de râpé*</li> <li>Bœuf Massalé</li> <li>Riz </li> <li>Compote de pomme</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Poulet rôti</li> <li>Potatoes</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jambon grillé sauce Madère</li> <li>Petits pois carottes</li> <li>Fromage blanc </li> <li>Biscuit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Omelette</li> <li>Penne aux champignons</li> <li>Vache qui rit</li> <li>Fruit de saison </li> </ul>

\* Carottes, panais, dés de mimolette, vinaigrette.

Menus du 15 au 19 mars 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade orientale*</li> <li>Boulettes d'agneau rôties aux 4 épices</li> <li>Chou fleur béchamel</li> <li>Liégeois au chocolat </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gratin de pommes de terre aux 3 fromages</li> <li>Salade verte</li> <li>Camembert </li> <li>Compote pomme banane</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cervelas, cornichon</li> <li>Rôti de veau à la dijonnaise</li> <li>Julienne de légumes</li> <li>Riz au lait</li> </ul>	<p><i>Les couleurs de l'arc en ciel!</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Salade chlorophylle*</li> <li>Filet de dinde sauce pesto</li> <li>Flageolets cuisinés</li> <li>Kiwi </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Velouté de pois cassés au fromage frais</li> <li>Filet de poisson frais à la crème</li> <li>Carottes persillées </li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

\* Pois chiches, oignons et poivrons ciselés, huile d'olive, vinaigre balsamique, cumin.

\* Mâche, dés d'avocats, de concombres et de fromage, huile d'olive, jus de citron.

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.

Menus du 22 au 26 mars 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarte au thon et moutarde à l'ancienne</li> <li>Salade verte </li> <li>Emmental</li> <li>Fromage blanc à la gelée de groseilles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Curry de dinde au lait de coco</li> <li>Boullgour </li> <li>Carré président</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Velouté Dubarry</li> <li>Echine de porc sauce piquante</li> <li>Pommes vapeur</li> <li>Mousse au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Feuilleté au fromage</li> <li>Riz façon Cantonais</li> <li>(Riz, petits pois, dés de carottes, œuf, oignons confits)</li> <li>Fruit de saison </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soupe de tomates au vermicelle</li> <li>Rôti de porc au miel</li> <li>Duo de haricots </li> <li>Crème dessert à la vanille</li> </ul>

Menus du 29 mars au 2 avril 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>Farfalles</li> <li>Sauce tomate aux pois chiches*</li> <li>Montboissier</li> <li>Fruit de saison </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombres au yaourt</li> <li>Paupiette de veau, jus au thym</li> <li>Haricots blancs </li> <li>Gâteau d'anniversaire </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sauté de porc à la coriandre</li> <li>Blé aux carottes</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé aux fruits secs</li> <li>Émincé de bœuf sauce soja</li> <li>Petits pois </li> <li>Entremets au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Céleri rémoulade</li> <li>Gratin de pommes de terre saumon aneth</li> <li>Salade verte </li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

\* Sauce tomate, pois chiches mixés, oignons, champignons, cumin.

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** : 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.

Menus du 5 au 9 avril 2021

**lundi**

Toute notre équipe vous souhaite de Joyeuses Fêtes de Pâques

**mardi**

- Salade de betteraves\*
- Chili sin carne (lentilles et haricots rouges)
- Riz
- Beignet au chocolat

\*Dés de betteraves, de gouda et de pommes, vinaigrette.

**mercredi**

- Filet de poisson sauce crustacés
- Pommes de terre et navets sautés
- Fromage
- Fruit de saison

**jeudi**

- Tortis multicolores aux dés d'emmental
- Blanquette de veau à l'ancienne
- Carottes vichy
- Yaourt sucré

**vendredi**

- Gnocchis poêlés
- sauce carbonara
- Tome noire
- Compote pommes

Menus du 12 au 16 avril 2021

**lundi**

- Carottes et mimolette râpées vinaigrette
- Tortilla (œuf, pdt rissolées, oignons)
- Salade verte
- Fruit de saison

**mardi**

- Salade de risettis au surimi
- Sauté de porc sauce chorizo
- Haricots beurre
- Panna cotta au coulis de fruits rouges

**mercredi**

- Salade d'agrumes
- Pâtes
- à la bolognaise
- Crème de maïs au chocolat

**jeudi**

- Couscous de poulet
- Semoule et légumes couscous
- Saint Nectaire
- Fruit de saison

**vendredi**

- Radis beurre
- Parmentier de poisson frais
- Salade verte
- Flan nappé au caramel

*Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus*

- Fruits et légumes
- Viande, poisson, œuf
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré
- 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.

Menus du 19 au 23 avril 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>œuf dur mayonnaise</li> <li>Lasagnes végétales</li> <li>Salade verte</li> <li>Yaourt aromatisé </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Steak haché</li> <li>Frites fraîches</li> <li>Edam</li> <li>Fruit de saison </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé à l'orientale</li> <li>Pizza aux 4 fromages</li> <li>Endives émincées, vinaigrette balsamique</li> <li>Compote de fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade aux dés d'emmental et croûtons</li> <li>Rougail saucisse</li> <li>Riz créole</li> <li>Fruit de saison </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Filet de poisson frais sauce citronnée </li> <li>Blé tendre aux brocolis</li> <li>Cantal</li> <li>Gâteau d'anniversaire </li> </ul>

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 **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.