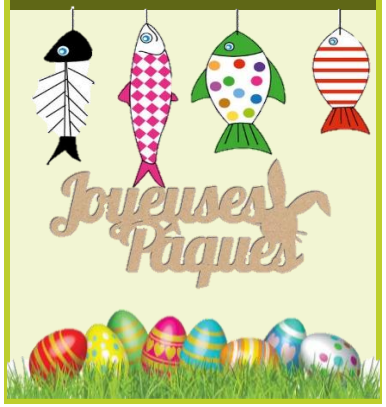
RESTAURANT SCOLAIRE

Ville du Pellerin

Nos menus intègrent **45% de produits BIO** et **15% de qualité supérieure** (Label rouge, AOC, AOP, HVE, Bleu Blanc Coeur, pêche durable, produits fermiers, ultra local, etc.)

Menus du 21 au 25 avril 2025

lundi 21



mardi 22

- Betteraves ciboulette
- Omelette sauce ketchup
- Potatoes
- Mimolette
- Fruit de saison

mercredi 23

- Taboulé aux fruits secs
- Sauté de dinde à l'estragon
- Julienne de légumes
- Fromage
- Compote de fruits

jeudi 24

- Salade composée aux croûtons à l'ail et noix
- Jambon grillé sauce miel
- Épinards à la crème et boulgour
- Brie
- Glace

Salade verte, carottes rapées

Vendredi 25

- Cake au camembert
- Curry de poisson frais°
- Riz créole
- Petit suisse
- Fruit de saison

°Lait de coco et pois gourmand

Menus du 28 avril au 2 mai 2025

lundi 28

- Radis beurre
- Mac and cheese au cheddar°
- Salade verte
- Yaourt fermier sucré
- Fruit de saison

°Macaronis, béchamel, cheddar râpé.

mardi 29

- Concombres, vinaigrette balsamique
- Bœuf aux olives
- Semoule couscous
- Tomme Montcadi
- **Gâteau d'anniversaire**

mercredi 30

Pique-Nique

jeudi 1

Vendredi 2

- Salade de perles au surimi
- Boulettes de boeuf Tika Massala
- Haricots verts à l'ail
- Coulommier
- Fromage blanc aux éclats de spéculoos

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

Ville du Pellerin

Nos menus intègrent **45% de produits BIO** et **15% de qualité supérieure** (Label rouge, AOC, AOP, HVE, Bleu Blanc Coeur, pêche durable, produits fermiers, ultra local, etc.)

Menus du 5 au 9 mai 2025

lundi 5

- Salade mexicaine°
- Sauté de dinde aux champignons
- Petits pois à la française
- Tomme des Pyrénées
- Yaourt fermier aromatisé

°Riz, haricots rouges, poivrons, maïs, vinaigrette au ketchup.

mardi 6

- Sardine à l'huile
- Hachis parmentier
- Salade verte
- Emmental
- Fruit de saison

° Chou chinois, épaule, vinaigrette au Xérès.

mercredi 7

- Carottes râpées
- Gratin de gnocchis au jambon
- Salade verte
- Fromage
- Glace

COHESION

jeudi 8

vendredi 9

- Betteraves à l'échalote
- Blésotto crémeux
- aux légumes°
- Petit suisse sucré
- Fruit de saison

°Blé, lentilles corail, courgettes, poivrons, oignons, bouillon de légumes,crème, parmigiano reggiano.

Menus du 12 au 16 mai 2025

lundi 12

- Taboulé à la menthe
- Paupiette de veau sauce tomate à la coriandre
- Poêlée de haricots verts
- Gouda
- Fruit de saison

mardi 13

- Concombres au fromage blanc
- Rôti de porc, jus au thym
- Flageolets aux carottes
- Bûche laitière
- Liégeois au chocolat

mercredi 14

- Tartine au fromage de chèvre et origan
- Bœuf à la provençale
- Coquillettes
- Panna cotta
- Aux fraises

jeudi 15

- Radis beurre
- Pizza tartiflette°
- Salade verte
- Fromage blanc à la cassonade
- Fruit de saison

°Pâte à pizza, crème fraîche, pommes de terre, fromage à tartiflette, oignons, origan.

vendredi 16

- Charcuterie
- Retour de pêche sauce crème ciboulette citronnée
- Riz pilaf
- Cantal
- Compote de pommes

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

Ville du Pellerin

Nos menus intègrent **45% de produits BIO** et **15% de qualité supérieure** (Label rouge, AOC, AOP, HVE, Bleu Blanc Coeur, pêche durable, produits fermiers, ultra local, etc.)

Menus du 19 au 23 mai 2025

lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
Betteraves aux noix	Pommes de terre à l'échalote et ciboulette	Concombres vinaigrette	Salade de pâtes Risoni	Œufs durs
Piccata Romana	Quiche tomate mozzarella basilic	Poulet basquaise	Galette saucisse	Poisson du jour sauce moutarde
Tortis	Salade verte	Boulgour	Salade verte, vinaigrette au vinaigre de cidre	Gratin de pommes de terre
Saint Paulin	Petit suisse	Fromage	Tome Montcadi	Camembert
Glace	Fruit de saison	Cookies	Yaourt fermier aromatisé	Fruit de saison

° Mini penne rigate, dés de tomates, poivrons, maïs, crème moutardée.

Menus du 26 au 30 mai 2025

lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
Carottes râpées vinaigrette	Salade de chou blanc à l'emmental°	Salade de radis roses		
Dahl de lentilles corail à la provençale	Bœuf sauce soja	Dos de colin sauce crustacés		
Riz pilaf	Haricots beurre aux oignons	Pommes rissolées		
Yaourt fermier sucré	Mimolette	Fromage		
Fruit de saison	Gâteau d'anniversaire	Fruit de saison		

° Lanières de chou blanc, lardons, emmental, crème fraîche, jus de citron.

COHESION

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

Ville du Pellerin

Nos menus intègrent **45% de produits BIO** et **15% de qualité supérieure** (Label rouge, AOC, AOP, HVE, Bleu Blanc Coeur, pêche durable, produits fermiers, ultra local, etc.)

Menus du 2 au 6 juin 2025

lundi 2

- Pastèque
- Penne rigate
- Bolognaise de haricots rouges, kasha et courgettes
- Saint Nectaire
- Crème dessert caramel

mardi 3

- Taboulé fraîcheur
- Filet de dinde rôti mariné aux épices kebab
- Petits pois carottes
- Tomme blanche
- Fruit de saison

mercredi 4

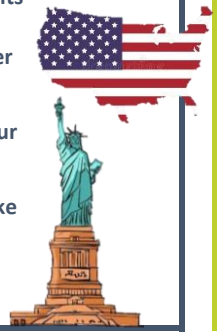
- Assortiment de crudités
- Croque cake°
- Salade verte
- Petit suisse
- Ananas frais au sirop

°Croque monsieur revisité

WASHINGTON

jeudi 5

- Salade verte au cheddar et oignons frits
- Hamburger
- PDT au four
- Cheesecake
- Coulis de fruits



A la découverte des capitales!

Vendredi 6

- Tomates à l'échalote
- Filet de poisson meunière
- Fondue d'aubergines et blé tendre au beurre
- Emmental
- Fruit de saison

lundi 9

mardi 10

- Pâté de campagne, cornichon
- Thon à la niçoise°
- PDT vapeur
- Edam
- Fruit de saison

°Thon, tomates, oignons, olives, épices.

mercredi 11

- Salade d'agrumes
- Couscous aux boulettes de bœuf et merguez
- Légumes et bouillon aux épices douces
- Fromage
- Mousse au chocolat

jeudi 12

- Toast de rillettes de maquereau
- Sauté de porc à l'Agenaise
- Carottes rôties au beurre et thym
- Bûche laitière
- Compote pomme banane

Vendredi 13

- Concombres crème ciboulette
- Ty Pavégétal estival°
- Salade verte
- Brie
- Île flottante

° Légumineuses, céréales, légumes d'été, servi avec coulis de tomates.

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

Ville du Pellerin

Nos menus intègrent **45% de produits BIO** et **15% de qualité supérieure** (Label rouge, AOC, AOP, HVE, Bleu Blanc Coeur, pêche durable, produits fermiers, ultra local, etc.)

Menus du 16 au 20 juin 2025

lundi 16

- Radis râpés au fromage blanc
- Chipolatas grillées
- Purée de pommes de terre
- Mimolette
- Yaourt fermier aromatisé

mardi 17

Menu élaboré

par l'école

AIME CESAIRE

mercredi 18

- Duo de pastèque et melon
- Tortillas de patatas au bœuf et oignons
- Salade verte
- Fromage
- Crème dessert au chocolat

jeudi 19

Menu élaboré

par l'école

HERMITAGE

Vendredi 20

- Salade de tomates au maïs
- Marée du jour sauce ratatouille
- Boulgour
- Gouda
- **Gâteau d'anniversaire**

lundi 23

- Pastèque
- Tajine de légumes aux pois chiches
- Semoule couscous
- Tomme grise
- Fromage blanc au miel

mardi 24

- Concombres, crème à l'aneth
- Fajitas de bœuf
- Salade verte
- Saint Paulin
- Fruit de saison

mercredi 25

- Salade de tomates au balsamique
- Rougail saucisses
- Riz créole
- Fromage
- Fruit de saison

jeudi 26

- Melon
- Calamars à la romaine
- Blé tendre à la tomate
- Cantal
- Clafoutis aux pommes

Vendredi 27

- Salade de perles au thon
- Poulet rôti
- Poêlée de courgettes aux herbes de provence
- Coulommiers
- Glace

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

Ville du Pellerin

Nos menus intègrent **45% de produits BIO** et **15% de qualité supérieure** (Label rouge, AOC, AOP, HVE, Bleu Blanc Coeur, pêche durable, produits fermiers, ultra local, etc.)

Menus du 30 juin au 4 juillet 2025

lundi 30

- Salade de tomates au basilic
- Chili con carne
- Riz
- Tomme blanche
- Yaourt fermier sucré

mardi 1

- Boulgour à la provençale°
- Poisson meunière sauce tartare
- Petits pois aux dés de courgettes
- Brie
- Fruit de saison

°Boulgour, dés de tomates et de concombres, poivrons ciselés, vibnaigrette aux herbes.

mercredi 2

FETE DES CENTRES

jeudi 3

- Concombres, vinaigrette au Xérès
- Macaronis
- Caviar d'aubergines et tomates
- Edam
- **Gâteau d'anniversaire**

Vendredi 4

REPAS DE FIN D'ANNEE SCOLAIRE

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.