



RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Saint-Marcel



Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Coeur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont 30% de bio minimum.

Menus du 1 au 5 juillet 2024

lundi 1

- Poisson pané
- Courgettes au coulis de tomates et boulgour
- Tome noire
- Fruit de saison


mardi 2

- Cervelas, cornichon
- Fajitas de bœuf
- Salade verte
- Compote de pommes

mercredi 3

jeudi 4

- Concombres au fromage blanc
- Semoule aux pois chiches
- Légumes d'été bouillon au Ras el-hanout
- Gouda
- **Gâteau d'anniversaire**



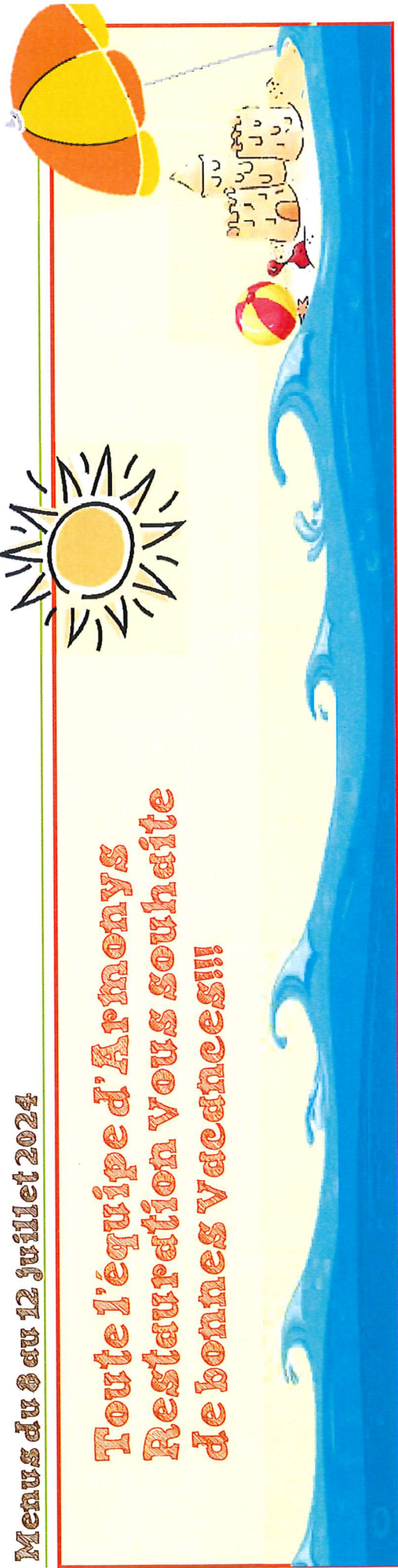
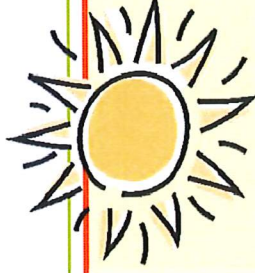
vendredi 5

- Duo de pastèque et melon
- Jambon blanc
- Chips
- Mimolette
- Banane



Menus du 8 au 12 juillet 2024

Toute l'équipe d'Armonys Restaures 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 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.