VERSION VALIDÉE - DISPONIBLE

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Tréffiagat-Léchiagat

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 septembre 2023

lundi 4	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8
Pastèque	Feuilleté au fromage	Assortiment de crudités	Betteraves aux pommes	Poisson du jour sauce chorizo
Rougail saucisse	Émincé de dinde sauce suprême	Rôti de veau	Courgettes et tomates rôties*	Potatoes
Riz créole	Carottes au cumin	Gratin de pâtes à la purée d'aubergines	Semoule aux pois chiches	Fromage
Fromage		Fromage blanc	Fromage	Fruit de saison
Glace	Fruit de saison	Cookies	Yaourt fermier aux fruits	

* Courgettes, tomates, ail, huile d'olives, herbes aromatiques.

Du sarrasin à la ruche!

Menus du 11 au 15 septembre 2023

lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
Boulettes d'agneau, sauce au thym	Concombres alpins	Saucisson à l'ail, cornichon	**Taboulé au kasha**	Melon
Poêlée de haricots à la forestière	Lasagnes aux tomates et lentilles vertes	Tortillas de patatas	**Filet de poisson meunière au citron frais**	Colombo de porc
Fromage	Salade au xérès	Salade verte	**Julienne de légumes***	Blé pilaf
Fruit de saison	Fromage	Fromage	**Fromage**	
	Compote de pommes	Fruit de saison	**Cake au miel**	Crème dessert au chocolat

* Concombre, fromage blanc, moutarde, jus de citron.

* Carottes, courgettes, céleri rave, oignon, crème, ail.

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 Tréffiagat-Léchiagat

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 18 au 22 septembre 2023

lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
Salade croquante*	Pastèque		Salade papillon*	Pâté de campagne, cornichon.
Ty Pavégétal estival	Filet de dinde rôti au curcuma	Tomate farçie	Paupiette de veau	Retour de pêche sauce moutarde à l'ancienne
Salade, vinaigrette balsamique	Petits pois au bouillon	Riz à la tomate	Carottes à la crème d'ail	Pommes vapeur
Fromage	Petit suisse sucré	Fromage		Fromage
Fruit de saison	Roulé confiture	Salade de fruits frais	Fromage blanc aux éclats de spéculoos	Fruit de saison

* Concombre, radis, fromage frais, jus de citon.

* Farfalles, tomates, poivrons, maïs, vinaigrette.

Menus du 25 au 29 septembre 2023

lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
Melon	Salade de pommes de terre*	Carottes râpées	Concombre, crème à l'aneth	
Pizza au thon et aux tomates	Sauté de bœuf à la provençale	Fajitas à la volaille	Gratin de macaronis	Rôti de porc, jus au romarin
Salade verte	Chou fleur persillé	Salade verte	Sauce de légumes du soleil*	Flageolets cuisinés
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Yaourt fermier sucré	Fruit de saison	Glace	**Gâteau d'anniversaire**	Fruit de saison

* Pdt, cervelas, tomate, cornichons, mayonnaise.

* Tomates, courgettes, poivrons, oignon, ail.

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 Tréffiagat-Léchiagat

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 2 au 6 octobre 2023

lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
Pastèque	Œuf dur mayonnaise	Salade du chef		Salade Marco Polo*
Paëlla	Gratin dauphinois	Dos de colin sauce ratatouille	Quiche aux 3 fromages	Bœuf bourguignon
Au poulet	Au jambon	Semoule couscous	Salade verte	Carottes persillées
Fromage		Fromage	Fromage blanc fermier	Fromage
Glace	Fruit de saison	Yaourt fermier aromatisé	Fruit de saison	Entremets à la vanille

* Coquillettes, surimi, tomates, poivrons rouges, crème fraîche.

Menus du 9 au 13 octobre 2023

LA SEMAINE DU GOÛT

Un jour, une recette!

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Chou chinois en salade*	Concombres crème ciboulette	Taboulé à l'orientale	Betteraves à l'échalote	
Poisson pané	Galette saucisse	Poulet rôti	**Hachis parmentier**	Mijoté de haricots rouges au maïs
Torsades sauce au bleu d'Auvergne	Salade, vinaigrette balsamique	**Curry de choux de bruxelles**	**de potimarron**	Riz camarguais
Petit suisse aromatisé	Fromage		Fromage	Fromage
Fruit de saison	**Compote pommes chataignes**	Flan nappé au caramel	Fruit de saison	**Gâteau au chocolat et courgettes**

* Chou chinois, tomates, dés de jambon, 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 Tréffiagat-Léchiagat

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 16 au 20 octobre 2023

lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
Blé à la provençale*	Salade aux dés d'emmental et croûtons	Salade multicolore*	Céleri rémoulade	Salade de tomates au maïs et féta
Sauté de dinde à l'estragon	Omelette au coulis de tomate	Cake au jambon	Bœuf massalé	Penne rigate semi complètes
Petits pois aux oignons	Frites	Salade, vinaigrette au Xérès	Boulgour et brocolis	Carbonara de poisson frais
	Yaourt fermier sucré	Fromage	Fromage	
Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Compote de fruits	Fruit de saison	**Gâteau d'anniversaire**

* Blé, tomates, poivrons, olives émincées, vinaigrette.

* Tortis multicolores, tomates, basilic, vinaigrette.

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.