



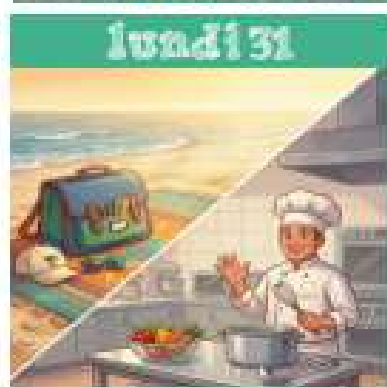
RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Chauvé

Nos menus intègrent, en rythme annuel
50% de produits de qualité supérieure (Bio,
AOC, AOP, Haute Valeur
Environnementale, etc...) et
dont 20% de bio minimum.



Menus du 31 août au 4 septembre 2026



lundi 31

mardi 1

- Betteraves, vinaigrette à la framboise
- Mac&Cheese (pâtes HVE)
- à la tomate*
- Pastèque



*Vielles graines saine fromagère au cheddar et tomates.

mercredi 2

- Dos de colin (MSC) sauce piperade*
- Boulgour
- Gouda
- Fruit de saison



*Tomates, poireaux, oignons, ail, persil doux.

jeudi 3

- Filet de dinde mariné façon tandoori
- Ratatouille compotée et semoule (BIO)
- Brie
- Glace



Vendredi 4

- Tomates mozzarella, huile d'olive balsamique
- Omelette paysanne*
- Pommes de terre rissolées
- Compote de pommes (HVE) maison, au miel



*Lardons, oignons, ciboulette.

Menus du 7 au 11 septembre 2026

lundi 7

- Chili con carne (bœuf BIO)
- Riz pilaf
- Gouda
- Fruit de saison



mardi 8

- Melon
- Quiche aux légumes
- Salade verte
- Crème au chocolat maison



mercredi 9

- Tomate (HVE) farcie
- Semoule (BIO) au bouillon de tomate
- Camembert
- Compote de fruits



jeudi 10

- Perles marines*
- Sauté de porc sauce coco gingembre
- Haricots verts
- Yaourt fermier sucré



* Pêches, saumon, poireaux rouges, sauce yaourt et coriandre.

Vendredi 11

- Fricassée de poisson frais sauce aurore
- Salade verte
- Mimolette
- 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



❏ Chez Armonys, on cuisine! : Nos repas sont préparés avec soin par une équipe de cuisine engagée, à partir d'une majorité de produits frais. Viandes crues de bœuf, porc, agneau/mouton et volaille servies en l'état (hors viandes hachées et préparations de viande) : Origine France, conformément au décret n°2022-65. Menus susceptibles d'évoluer selon l'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 ou de consulter le classeur mis à disposition.