



# RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Brains



## Menus du 2 au 6 septembre 2024

lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
<ul style="list-style-type: none"> <li>Melon</li> <li>Chili con carne </li> <li>Riz camarguais</li> <li>Glace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade aux dés de mimolette et croûtons</li> <li>Colombo de courgettes aux lentilles</li> <li>Blé pilaf</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Radis beurre</li> <li>Tortillas de patatas</li> <li>Salade verte </li> <li>Yaourt à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Filet de dinde rôti mariné miel et moutarde</li> <li>Petits pois au bouillon et boulgour</li> <li>Saint Nectaire</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tomates à l'échalote</li> <li>Torsades </li> <li>Carbonara au poisson frais</li> <li>Crème dessert au chocolat</li> </ul>

## Menus du 9 au 13 septembre 2024

lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes râpées vinaigrette</li> <li>Gratin Dauphinois</li> <li>Au jambon</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombres, crème à l'aneth</li> <li>Pizza au thon, tomates, poivrons et origan</li> <li>Salade verte </li> <li>Yaourt fermier aux fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Poulet rôti</li> <li>Pommes rissolées</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sauté de bœuf à la provençale</li> <li>Fondue de chou blanc au curcuma</li> <li>Tome blanche</li> <li>Roulé à la confiture de fraise</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade, vinaigrette au Xérès</li> <li>Ty Pavégétal* </li> <li>Brie</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

\*Légumineuses, céréales et légumes d'été.

### 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

Commune de Brains



## Menus du 16 au 20 septembre 2024

### lundi 16

- Salade composée\*
- Rougail saucisse
- Riz créole
- Yaourt fermier sucré

### mardi 17

- Lasagnes aux tomates et lentilles vertes
- Salade vinaigrette balsamique
- Bleuets des Prairies
- Fruit de saison

### mercredi 18

- Melon
- Steak haché
- Purée de pommes de terre aux courgettes
- Fromage blanc

### jeudi 19

- Feuilleté au fromage
- Émincé de dinde sauce normande
- Poêlée de haricots verts aux herbes
- Fruit de saison

### vendredi 20

- Salade croquante\*
- Retour de pêche sauce chorizo et poivron rouge
- Risetti
- Glace

\*Feuille de chêne rouge, dés de tomates, emmental, échalote, vinaigrette Xéres.

\* Concombre, radis, fromage frais, jus de citron.

## Menus du 23 au 27 septembre 2024

### lundi 23

- Salade papillon\*
- Poisson meunière au citron frais
- Julienne de légumes à la crème\*\*
- Fruit de saison

### mardi 24

- Pastèque
- Rôti de porc, jus au romarin frais
- Haricots blancs à la tomate
- Yaourt fermier aux fruits

### mercredi 25

- Salade verte
- Fajitas à la volaille
- Fromage
- Compote de fruits

### jeudi 26

- Salade de riz\*
- Paupiette de veau sauce forestière
- Petits pois aux oignons
- Fruit de saison

### vendredi 27

- Courgettes et tomates rôties\*
- Semoule aux pois chiches
- Saint Paulin
- Gâteau d'anniversaire

\* Farfalles, tomates, mimolette, vinaigrette  
\*\* Carottes, courgettes, fenouil, crème, ail.

\* Riz, dés de fromage, maïs, échalotes, ciboulette, vinaigrette.

\* Courgettes, tomates, ail, huile d'olives, herbes aromatiques. Servi avec un 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

Commune de Brains



## Menus du 30 septembre au 4 octobre 2024

lundi 30	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4
<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de pommes de terre*</li> <li>Sauté de dinde à l'estragon</li> <li>Carottes au cumin</li> <li>Yaourt fermier sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tomates, huile d'olives au balsamique et basilic</li> <li>Quiche au cheddar</li> <li>Salade verte, vinaigrette à l'échalote</li> <li>Compote de pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tomate farçie revisitée</li> <li>Riz à la tomate</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombres alpins*</li> <li>Bœuf massalé</li> <li>Boullgour et brocolis</li> <li>Mousse au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gratin de pommes de terre et butternut sauce</li> <li>moutarde à l'ancienne au poisson du jour</li> <li>Cantal</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

\* Pdt, emmental, tomates, cornichons, mayonnaise.

\* Concombres, fromage blanc, moutarde, jus de citron.

## Menus du 7 au 11 octobre 2024

lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11
<ul style="list-style-type: none"> <li>Frittata aux poivrons et oignons</li> <li>Frites</li> <li>Tome</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Blé à la provençale*</li> <li>Boulettes d'agneau, sauce tomate aux épices douces</li> <li>Courgettes persillées</li> <li>Salade de pommes et bananes au sirop</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Céleri râpé sauce moutarde</li> <li>Dos de colin sauce ratatouille</li> <li>Semoule couscous</li> <li>Glace</li> </ul>	<p><b>À la découverte des capitales!</b></p> <p><b>ATHENS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>TZATZIKI</li> <li>PASTICCIO</li> <li>GRATIN DE PÂTES AU BŒUF SAUCE BÉCHAMEL</li> <li>PORTOKALOPITA (GÂTEAU À L'ORANGE)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes râpées</li> <li>Galette saucisse</li> <li>Salade, vinaigrette au vinaigre de cidre</li> <li>Fromage blanc aux éclats de spéculoos</li> </ul>

\* Blé, tomates, gouda, olives émincées, 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 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.



# RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Brains



Menus du 14 au 18 octobre 2024

Un jour, une recette!

## lundi 14

● Jambalaya de dinde et chorizo

● Riz

● Edam

● Fruit de saison



## mardi 15

● Gaspacho tomate basilic

● Hachis parmentier au bœuf

● Salade verte

● Liégeois au chocolat



## mercredi 16

● Râgout de porc à l'ananas

● Boulgour et aubergines rôties

● Tartine de chèvre chaud et miel

● Fruit de saison



## jeudi 17

● Salade fraîcheur\*

● Penne rigate semi-complètes

● Sauce pesto rouge aux pignons de pins

● Yaourt fermier sucré



\* Courgettes râpées, huile d'olives au jus de citron et à l'ail, croustillon.

## vendredi 18

● Chou chinois en salade\*

● Filet de poisson meunière

● Carottes à la crème d'ail

● Fondant potimarron et pépites de chocolat



\* Chou chinois, tomates, dés d'emmental, vinaigrette au Xéres.

Toute l'équipe d'  
Armonys Restauration  
vous souhaite de

### 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.