

Restaurant scolaire

Faim de loup ou Appétit de Moineau ? Demande la quantité que tu souhaites !



| Menus du 1 au 5 septembre 2025 | lundi 1 | mardi 2 | mercredi 3 | jeudi 4 | vendredi 5 |
|--------------------------------|---|--|---|--|---|
| Hors d'œuvre | ● Betteraves vinaigrette | ● ● Feuilleté au fromage | ● Pommes de terre à l'échalote et ciboulette | ● Salade de perles estivale* | ● ● Salade aux dés de tomate |
| Plat chaud et garnitures | ● Farfalles <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> ● ● Sauce tomate à l'orientale* | ● Émincé de dinde à l'estragon <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> ● Haricots verts persillés | ● Omelette paysanne <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> ● Salade verte | ● Échine de porc rôtie, sauce brune <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> ● Petits pois aux oignons | ● Retour de pêche sauce moutarde à l'ancienne <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> ● ● Frites |
| Produit laitier | ● Mimolette | ● Petit suisse sucré | ● Fromage | ● Brie | ● Emmental |
| Desserts | ● ● Glace | ● Fruit de saison | ● Yaourt à la vanille | ● ● Génoise à la confiture de fraise | ● Fruit de saison |
| Menus substitution | | Tomate végétale aux céréales | | Roulé végétal | |

* Perles, tomates, maïs, échalotes, ciboulette, vinaigrette au Xéres.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

| | | | |
|--|---|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Fruits et légumes ● Céréales, légumes secs ● Produit sucré | <ul style="list-style-type: none"> ● Viande, poisson, oeuf ● Produit laitier |  | <p><input checked="" type="checkbox"/> 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.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 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.</p> |
|--|---|---|---|

| Menus du 8 au 12 septembre 2025 | lundi 8 | mardi 9 | mercredi 10 | jeudi 11 | vendredi 12 |
|---------------------------------|--|---|---|---|--|
| Hors d'œuvre |  Melon |  Tomates, huile d'olives au balsamique et basilic |  Carottes râpées |  Taboulé à la menthe |  Betteraves aux pommes |
| Plat chaud et garnitures |  Rougail saucisse  Riz créole |  Quiche cheddar & courgettes  Salade verte |  Fajitas de volaille  Poêlée de haricots rouges à la mexicaine |  Poisson meunière au citron frais  Ratatouille niçoise / pommes de terre |  Bœuf massalé  Carottes et blé tendre |
| Produit laitier |  Tome Montcadi |  Edam |  Fromage |  Fromage |  Bûche laitière |
| Desserts |  Fruit de saison |  Compote pommes bananes |  Yaourt fermier aux fruits |  Fruit de saison |  Crème à la vanille |
| Menus substitution | Pois chiches sauce rougail | | Fajitas sauce légumes haricots rouges | | Falafels |

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

-  Fruits et légumes
-  Céréales, légumes secs
-  Produit sucré

-  Viande, poisson, oeuf
-  Produit laitier



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.

| Menus du 15 au 19 septembre 2025 | lundi 15 | mardi 16 | mercredi 17 | jeudi 18 | vendredi 19 |
|----------------------------------|---|---|---|--|--|
| Hors d'œuvre |  Salade de perles* |  Salade aux dés de mimolette et croûtons |  Melon |  Riz à la provençale* |  Rillettes cornichon |
| Plat chaud et garnitures |  Joue de porc sauce coco gingembre  Haricots plats aux oignons |  Parmentier de  lentilles et tomates |  Moussaka  au bœuf |  Poulet rôti  Carottes à la crème d'ail |  Filet de poisson frais sauce poivron chorizo  Tortis |
| Produit laitier |  Saint Paulin |  Petit suisse aux fruits |  Fromage blanc sucré |  Fromage de chèvre |  Cantal |
| Desserts |  Glace |  Fruit de saison |  Cookie aux pépites de chocolat |  Liégeois au chocolat |  Fruit de saison |
| Menus substitution | Filet de poisson sauce coco | | Moussaka aux haricots rouges | Roulé végétal | Macédoine de légumes |

*Perles, poivron rouge, sauce yaourt citronnée ciboulette.

*Riz, tomates, olives émincées, vinaigrette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

-  Fruits et légumes
-  Viande, poisson, oeuf
-  Céréales, légumes secs
-  Produit laitier
-  Produit sucré



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.

Restaurant scolaire

Faim de loup ou Appétit de Moineau ? Demande la quantité que tu souhaites !



| Menus du 22 au 26 septembre 2025 | lundi 22 | mardi 23 | mercredi 24 | jeudi 25 | vendredi 26 |
|----------------------------------|---|---|--|--|---|
| Hors d'œuvre | ● Pastèque | ● Concombres, crème à l'aneth | ● Tomates mozzarella | ● Salade composée* | ● Saucisson à l'ail cornichon |
| Plat chaud et garnitures | ● Semoule aux pois chiches ● Courgettes et tomates rôties* | ● Filet de dinde mariné façon Tandoori ● Riz pilaf aux dés de carottes | ● Lasagnes à la bolognaise ● Salade, vinaigrette balsamique | ● Gratin de pommes de terre ● Au jambon | ● Dos de colin sauce piperade ● Boulgour |
| Produit laitier | ● Saint Nectaire | ● Tomme des Pyrénées | ● Fromage blanc | ● Gouda | ● Fromage |
| Desserts | ● Yaourt fermier sucré | ● Fruit de saison | ● Aux fruits rouges | ● Fruit de saison | ● Compote de fruits |
| Menus substitution | | ● Filet de poisson sauce Tandoori | ● Lasagnes aux lentilles | ● Gratin de pommes de terre aux œufs durs | ● Betteraves aux poires |

*Aubergines, tomates, ail, huile d'olives, herbes aromatiques

* Feuille de chêne rouge émincée, dés de tomates, mais, échalote, vinaigrette au

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier



☑ **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.

Restaurant scolaire

Faim de loup ou Appétit de Moineau ? Demande la quantité que tu souhaites !



| Menus du 29 septembre au 3 octobre 2025 | lundi 29 | mardi 30 | mercredi 1 | jeudi 2 | vendredi 3 |
|---|--|---|---|--|--|
| Hors d'œuvre | ● Carottes râpées vinaigrette | ● Pomelos | ● Radis beurre | ● Betteraves ciboulette | ● Salade de pommes de terre |
| Plat chaud et garnitures | ● Chili con carne ● Riz | ● Colombo de courgettes aux lentilles corail ● Purée de patates douces | ● Tomate farcie ● Blé tendre au bouillon de tomate | ● Pizza méditerranéenne* ● Salade verte | ● Blanquette de dinde sauce normande ● Carottes et butternut rôtis aux herbes de provence |
| Produit laitier | ● Camembert | ● Mimolette | ● Fromage | ● Tomme grise | ● Yaourt fermier sucré |
| Desserts | ● Fruit de saison | ● Gâteau d'anniversaire | ● Glace | ● Compote pommes banane | ● Fruit de saison |
| Menus substitution | Chili sin carne | | Tomate farcie végétarienne | | Boulettes aux pois chiches |

* Pommes de terre, tomates, cornichons, mayonnaise.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

| | | | |
|--|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Fruits et légumes ● Céréales, légumes secs ● Produit sucré | <ul style="list-style-type: none"> ● Viande, poisson, oeuf ● Produit laitier |  | <p>✓ 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.</p> <p>✓ 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.</p> |
|--|---|---|--|

| Menus du 6 au 10 octobre 2025 | lundi 6 | mardi 7 | mercredi 8 | jeudi 9 | vendredi 10 |
|---------------------------------|---|---|--|--|--|
| Hors d'œuvre |  Salade mexicaine* |  Tomates à l'échalote |  Concombres Alpin* |  Assortiment de crudités |  Pâté de campagne, cornichon |
| Plat chaud et garnitures |  Sauté de boeuf à la provençale  Haricots beurre persillés |  Gratin de pommes de terre sauce fromagère  Salade verte |  Galette saucisse  Salade, vinaigrette au vinaigre de cidre |  Émincé de volaille sauce blanche façon kebab  Pommes rissolées |  Penne rigate  Sauce carbonara de poisson frais |
| Produit laitier |  Bûche laitière |  Petit suisse |  Fromage |  Edam |  Coulommiers |
| Desserts |  Flan nappé au caramel |  Fruit de saison |  Compote de poires |  Yaourt fermier aux fruits |  Fruit de saison |
| Menus substitution | Filet de poisson sauce crustacés | | Galette fromage champignons | Omelette | Macédoine de légumes |

* Riz, haricots rouges, maïs, tomates, vinaigrette.

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

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

-  Fruits et légumes
-  Viande, poisson, oeuf
-  Céréales, légumes secs
-  Produit laitier
-  Produit sucré



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.

Restaurant scolaire

Faim de loup ou Appétit de Moineau ? Demande la quantité que tu souhaites !

| Menus du 13 au 17 octobre 2025 | lundi 13 | mardi 14 | mercredi 15 | jeudi 16 | vendredi 17 |
|--------------------------------|--|--|--|---|---|
| Hors d'œuvre | ● Betteraves à l'échalote | ●● Salade aux dés de fromage | ● Salade de tomates au maïs | ● Taboulé* | ● Salade croquante* |
| Plat chaud et garnitures | ●● Mac and cheese revisité ● au potimarron et épices douces | ● Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes ●● Potatoes au paprika | ● Boulettes de bœuf sauce tajine ●● Brunoise de légumes d'automne* et riz | ●● Poisson pané sauce tartare ● Chou fleur rôti au cumin | ● Jambon grillé ● Petits pois carottes, crème dijonnaise |
| Produit laitier | ● Tomme blanche | ● Cantal | ● Fromage | ● Emmental | ● Brie |
| Desserts | ● Fruit de saison | ● Fromage blanc à la cassonade | ● Compote de pommes au miel | ● Fruit de saison | ●● Moelleux chocolat courgette |
| Menus substitution | | ● Filet de poisson aux herbes | ● Boulettes végétales | | ● Roulé végétal |

* Carottes, courgettes, butternut.

* Semoule, tomate, menthe, oignon, jus de citron, huile d'olives.

* Concombre, radis, fromage frais, vinaigre de cidre.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

| | | | |
|--|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Fruits et légumes ● Céréales, légumes secs ● Produit sucré | <ul style="list-style-type: none"> ● Viande, poisson, oeuf ● Produit laitier |  | <p>☑ 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.</p> <p>☑ 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.</p> |
|--|--|---|---|