Restaurant scolaire





Armonys Menus du 20 au 24 lundi 20 jeudi 23 vendredi 24 mardi 21 mercredi 22 octobre 2025 Salade de surimi Saucisson à l'ail, cornichon Tomates à l'échalote Betteraves vinaigrette Velouté dubarry Hors d'œuvre Boulettes de bœuf sauce Pilon de poulet mariné Semoule couscous Blanquette de poisson Quiche lorraine aux pois chiches tomate tandoori Plat chaud et garnitures Poêlée de courgettes aux Carottes et riz pilaf Coquillettes Et légumes d'automne° Salade verte oignons **Produit laitier** Petit suisse Fromage Fromage Fromage Yaourt aromatisé Crème dessert à la vanille Fruit de saison Compote de pommes Pâtisserie du chef Fruit de saison **Desserts** ° Carottes, potimarron, courgettes, oignons, bouillon de légumes tomaté Salade au fromage Boulettes aux pois chiches Omelette Quiche au fromage **Menus substitution**

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

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



Chez Armonys, on cuisinel: 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 serviés 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 Jour ou Aprétit de Moineau? Demande la quantité que tu souhaites!

<u> IRelaze</u>	1 on at 10 up	ou Appetit de Moineau	: Denance to quantity	que ru soundires :	Armonys
Menus du 27 au 31 octobre 2025	lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31
Hors d'œuvre	Taboulé à l'orientale	Assiette de crudités	€ Feuilleté au fromage	Concombres à la crème	Velouté de sortilèges
Plat chaud et garnitures	Curry de dinde	Poisson pané sauce tartare	Sauté de porc sauce moutarde	Parmentier de lentilles	Filaments
	Haricots verts persillés	Potatoes	Petits pois cuisinés	Salade verte	Sauce sanglante bolognaise
Produit laitier	Fromage	Fromage	Petit suisse aux fruits	Fromage	Fromage râpé ensorcelé
Desserts	Fruit de saison	Fromage blanc sucré	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Pomme au four maudite
Menus substitution	Falafels		Roulé végétal		Bolognaise de lentilles

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf Produit laitier
- Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

 Chez Armonys, on cuisinel : 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 (nors viandes hachées et préparations de viande) : Origine France, conformément au décret n'2022-65. Menus susceptibles d'évoluer seion l'approvisionnement.
 - Z 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.