

Restaurant scolaire

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

Menus du 3 au 7 novembre 2025	lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
Hors d'œuvre	 Salade verte et betteraves	 Cake au cheddar et Cantal	 Macédoine de légumes	 Potage parmentier	 Carottes râpées
Plat chaud et garnitures	 Curry de pois chiches au lait de coco  Semoule	 Râgout de porc mijoté aux carottes et thym  Petits pois aux oignons	 Flan Sarladais°  Salade verte	 Poulet rôti  Haricots beurre persillés	 Filet de poisson frais sauce Aurore  Riz Pilaf
Produit laitier	 Mimolette	 Fromage	 Fromage	 Brie	 Yaourt fermier sucré
Desserts	 Fruit de saison	 Compote de pommes	 Fruit de saison	 Crème dessert au chocolat	 Fruit de saison
Menus substitution		Filet de poisson aux carottes et thym	Flan légumes pdt lentilles corail	Omelette sce provençale	

*Quiche sans pâte aux pommes de terres, gésiers confits émincés et

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

-  Fruits et légumes
-  Viande, poisson, oeuf
-  Céréales, légumes secs
-  Produit laitier
-  Produit sucré
-  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 des allergènes mis à votre disposition.

Restaurant scolaire

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

Menus du 10 au 14 novembre 2025	lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	
Hors d'œuvre	 Velouté de légumes		 Feuilleté au fromage	 Carottes râpées, vinaigrette au miel	 Salade verte
Plat chaud et garnitures	 Boulettes de bœuf sauce forestière  Épinards à la crème et blé tendre		 Blanquette de poisson  Boulgour et fondue de poireaux	 Macaronis  Crème de potimarron aux lingots et muscade	 Tartiflette  (pommes de terre, fromage, lardons)
Produit laitier	 Coulommiers		 Yaourt à la vanille	 Tomme des Pyrénées	 Bircher muesli
Desserts	 Fruit de saison		 Fruit de saison	 Semoule au lait	 Aux fruits frais
Menus substitution	Beignet de calamar				Gratin de pdt sce fromagère

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 des allergènes mis à votre disposition.

Restaurant scolaire

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

Menus du 17 au 21 novembre 2025	lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21
Hors d'œuvre	 Salade coleslaw	 Salade endives aux pommes	 Saucisson à l'ail, cornichon	 Velouté butternut	 Radis à croquer
Plat chaud et garnitures	 Poisson pané au citron frais	 Saucisse	 Haut de cuisse de poulet aux herbes	 Rôti de porc échine sauce moutarde	 Spaghetti
	 Riz et carottes à la crème	 Frites	 Flageolets cuisinés	 Haricots verts à la forestière	 Bolognaise végétale°
Produit laitier	 Bûche lactière	 Cantal	 Fromage	 Tome Montcadi	 Yaourt fermier sucré
Desserts	 Crème à la vanille	 Fruit de saison	 Salade de fruits frais	 Pudding de pain perdu	 Fruit de saison
Menus substitution	° Carottes, chou blanc, crème fraîche, vinaigrette.	° Bœuf, chair à saucisse.			° Lentilles corail, potimarron, carottes, blancs de poireaux
		Roulé végétal	Macédoine de légumes Galette de lentilles	Tomate farcie végétarienne	

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 des allergènes mis à votre disposition.

Restaurant scolaire

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

	lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
Hors d'œuvre	 Carottes râpées vinaigrette balsamique	 Velouté de légumes aux lentilles corail	 Céleri rémoulade	 Salade de pommes de terre°	 Betteraves aux pommes
Plat chaud et garnitures	Émincé de dinde sauce blanche aux épices kebab  Potatoes 	Quiche aux 3 fromages°  Salade verte 	Gratin de gnocchis  au jambon 	Bœuf aux olives vertes  Petits pois carottes 	Filet de poisson frais crème citronnée  Purée potiron 
Produit laitier	 Camembert	 Petit suisse sucré	 Panna cotta	 Emmental	 Tome grise
Desserts	 Fromage blanc à la confiture	 Fruit de saison	 au coulis de mangue	 Compote pommes bananes	 Flan pâtissier au chocolat 

° Mozzarella, emmental, Cantal.

° aux œufs

Menus substitution

Filet de poisson sce blanche aux épices

Gratin de gnocchis aux lentilles corail

Filet de poisson sce tomate

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 des allergènes mis à votre disposition.

Restaurant scolaire

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

Menus du 1 au 5 décembre 2025	lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
Hors d'œuvre	 Taboulé aux fruits secs	 Rillettes de poisson au colombo	 Assiette de crudités	 Velouté de lentilles corail au cumin°	 Pâté de campagne, cornichon
Plat chaud et garnitures	Calamars à la romaine sauce tartare	 Penne rigate	 Dos de colin rôti au court bouillon	 Sauté de dinde Vallée d'Auge	 Omelette au coulis de tomates
	 Épinards à la crème	 Au chorizo et sauce crémeuse	 Purée crécy au beurre	 Brocolis et boulgour	 Pommes noisettes
Produit laitier	 Brie	 Petit suisse aux fruits	 Fromage	 Tomme blanche	 Gouda
Desserts	 Fruit de saison	 Ile flottante	 Pâtisserie du chef	 Fruit de saison	 Yaourt fermier aromatisé
Menus substitution		Sauce lentilles corail crème paprika		Roulé végétal	Assiette de crudités

° Carottes, lentilles corail, oignons, crème, cumin.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

-  Fruits et légumes
-  Viande, poisson, oeuf
-  Céréales, légumes secs
-  Produit laitier
-  Produit sucré
-  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 des allergènes mis à votre disposition.

Restaurant scolaire

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

Menus du 8 au 12 décembre 2025	lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
Hors d'œuvre	 Céleri fromage blanc curry	 Velouté de légumes	 Perles marine°	 Oeuf dur mayonnaise	 Salade de choux rouge
Plat chaud et garnitures	 Jambon grillé	 Poulet à la mexicaine	 Filet de dinde rôti tandoori	 Gratin de carottes, potimarron	 Retour de pêche à la crème de poireaux
	 Petits pois	 Semoule et maïs	 Chou fleur béchamel	 et coquillettes	 Riz
Produit laitier	 Petits suisses	 Edam	 Fromage	 Cantal	 Mimolette
Desserts	 Fruit de saison	 Flan nappé au caramel	 Eclair	 Gâteau au yaourt 	 Fruit de saison
Menus substitution	Boulettes de lentilles	Tortilla pommes de terre oignons	Filet de poisson sce tandoori		

° Perles, surimi, sauce yaourt citronnée ciboulette.

° Chou chinois, lardons, vinaigrette au balsamique.

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 des allergènes mis à votre disposition.

Restaurant scolaire

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

Menus du 15 au 19 décembre 2025	lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
Hors d'œuvre	 Potage de légumes	 Betteraves vinaigrette	 Tartine grillée, fromage de chèvre et origan	 Terrine de légumes	 Assortiment de crudités
Plat chaud et garnitures	 Risotto de pâtes semi-complètes  Aux champignons et fromage	 Cassoulet (saucisse, saucisson à l'ail)  De haricots blancs aux carottes	 Hachis parmentier de bœuf et lentilles vertes  Salade	 Sauté de dinde à l'orange et aux 4 épices  Pom'Rösti	 Acras de poisson sauce citron  Riz pilaf, julienne de carottes et
Produit laitier	 Emmental	 Saint Paulin	 Petit suisse	 Gâteau de Noël	 Saint Nectaire
Desserts	 Fruit de saison	 Fromage blanc à la cassonade	 Compote de fruits	 Clémentine /chocolats de Noël Repas de Noël	 Yaourt fermier aromatisé
Menus substitution		Roulé végétal	Hachis parmentier aux lentilles vertes	Filet de poisson sce orange	

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 des allergènes mis à votre disposition.