


























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

Menus du 5 au 9 janvier 2026	lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9
Hors d'œuvre	 Velouté de potimarron	 Carottes râpées	 Pâté de campagne, cornichon	 Œuf dur mayonnaise	 Rillettes sardines au fromage frais
Plat chaud et garnitures	 Filet de poisson meunière sce crème citron  Riz doré	 Sauté bœuf sauce moutarde ancienne  Haricots beurre	 Haut de cuisse de poulet tandoori  Gratin de pdt brocolis	 Couscous végétarien  Légumes couscous	 Coquillettes  Carbonara aux noireaux
Produit laitier	 Emmental	 Camembert	 Fromage	 Gouda	 Cantal
Desserts	 Fruit de saison	 Galette des rois & crème anglaise	 Crème dessert chocolat	 Compote pommes banane	 Yaourt d'Aubance
Menus substitution		Nuggets de blé	Houmous Filet de poisson		Poireaux crévés























## Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

-  Fruits et légumes
-  Céréales, légumes secs
-  Produit sucré
-  Viande, poisson, œuf
-  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.

Menus du 12 au 16 janvier 2026	lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
<b>Hors d'œuvre</b>	 Macédoine mayonnaise	 Feuilleté au fromage	 Velouté de légumes	 Bouillon de légumes vermicelle	 Betteraves
<b>Plat chaud et garnitures</b>	 Émincé de dinde forestière  Boulgour	 Rôti de porc, jus de thym  Petits pois aux oignons	 Fajitas bœuf lentilles blondes au cheddar  Salade verte	 Acras de morue sce tartare  Julienne de légumes au curcuma	 Gratin de pdt aux 3 fromages  Salade verte
<b>Produit laitier</b>	 Tome Montcady	 Petit suisse au chocolat	 Fromage blanc	 Brie	 Petit suisse
<b>Desserts</b>	 Crème à la vanille	 Fruit de saison	 Crumble aux pommes	 Fruit de saison	 Brownie pois chiches cacao

<b>Menus substitution</b>	Filet de poisson sce forestière	Omelette	Fajitas végétarienne		
---------------------------	---------------------------------	----------	----------------------	--	--

## Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

-  Fruits et légumes
-  Céréales, légumes secs
-  Produit sucré
-  Viande, poisson, œuf
-  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 19 au 23 janvier 2026	lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
<b>Hors d'œuvre</b>	 Salade de riz composée	 Salade Coleslaw	 Salade multicolore°	 Salade chicons aux pommes	 Céleri fromage blanc
<b>Plat chaud et garnitures</b>	 Sauté de porc sce Agenaise <hr/>  Haricots plats	 Penne rigate semi-complète <hr/>  Sauce bolognaise	 Fricassé de colin crème ciboulette <hr/>  Gratin de courges	 Carbonade flamande <hr/>  Frites 	 Quiche aux 3 fromages <hr/>  Salade verte
<b>Produit laitier</b>	 Bûche lactière	 Tome blanche	 Fromage	 Edam	 Petit suisse aux fruits
<b>Desserts</b>	 Fruit de saison	 Liégeois au chocolat	 Crème dessert	 Gaufre de Bruxelles	 Fruit de saison
<b>Menus substitution</b>	Filet de poisson sce crustacés	Bolo végétarienne		Roulé végétal	

° Pâtes aux légumes, maïs, échalote, ciboulette, vinaigrette.

### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

-  Fruits et légumes
-  Céréales, légumes secs
-  Produit sucré
-  Viande, poisson, œuf
-  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 26 au 30 janvier 2026	lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
<b>Hors d'œuvre</b>	  Velouté de légumes	  Salade Marco Polo*	 Betteraves à l'échalotte	  Crêpe au fromage	  Salade verte aux croûtons, et dés de fromage
<b>Plat chaud et garnitures</b>	  Croq veggie sauce kebab   Riz pilaf	 Jambon grillé, jus aux oignons   Petits pois carottes	 Sauté de veau à la dijonnaise   Pommes de terre persillées	 Tajine végétarienne aux légumes d'hiver   Semoule parfumée	 Brandade   de poisson frais aux herbes
<b>Produit laitier</b>	 Mimolette	 Saint Nectaire	 Fromage	 Tome grise	 Emmental
<b>Desserts</b>	 Fruit de saison	 Yaourt fermier aromatisé	 Compote de fruits	 Fruit de saison	  Clafoutis 

\* Mini penne, surimi, crème fraîche, jus de citron, aneth

<b>Menus substitution</b>		Nuggets de blé	Galette de haricots rouges	Sardine beurre	
---------------------------	--	----------------	----------------------------	----------------	--

### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

-  Fruits et légumes
-  Céréales, légumes secs
-  Produit sucré
-  Viande, poisson, œuf
-  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 2 au 6 février 2026	lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
Hors d'œuvre	  Taboulé d'hiver°	 Chou chinois croquant, vinaigrette miel	 Cake aux olives	 Velouté de légumes	 Duo de râpés°
Plat chaud et garnitures	 Poisson pané citron frais <hr/>  Epinard à la crème	 Coquillettes <hr/>  Bolognaise de haricots rouges	 Boulettes de bœuf à la crème de panais <hr/>  Boulgour	 Filet de poisson sauce paprika <hr/>  Poêlée de haricots verts aux oignons	 Tartiflette <hr/>  Salade verte
Produit laitier	 Gouda	 Saint Paulin	 Fromage	 Cantal	 Petit suisse
Desserts	 Fruit de saison	 Crêpe de la Chandeleur 	 Yaourt à la vanille	 Mousse au chocolat	 Fruit de saison

° Couscous, petits pois, échalotte, abricot sec, jus de citron, huile olive

° Carottes, radis noir, vinaigrette yaourt citron

### Menus substitution

Boulette de pois chiches crème panais

Crème dessert choco

Gratin de pdt au fromage
















### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

-  Fruits et légumes
-  Céréales, légumes secs
-  Produit sucré
-  Viande, poisson, œuf
-  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.

Menus du 09 au 13 février 2026	lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
Hors d'œuvre	 Samoussa	 Salade de mâche aux betteraves	 Soupe de tomates aux vermicelles°	 Rillettes de thon	 Boulgour à l'indienne°
Plat chaud et garnitures	 Rougail saucisse  Riz créole	 Omelette sce ketchup  Pommes de terre rissolées	 Blanquette de dinde  Fondue de poireaux et semoule	 Pâtes  Bolognaise	 Curry de poisson frais au lait de coco  Choux fleurs persillé
Produit laitier	 Brie	 Tome des Pyrénées	 Petits suisses sucrés	 Mimolette	 Camembert
Desserts	 Fruit de saison	 Île flottante	 Fruit de saison	 Gâteau d'anniversaire 	 Yaourt fermier en pot
Menus substitution	Rougail sauce végété		Blanquette de haricots blancs	Bolognaise végétarienne	

°Bouillon de légumes, tomates pelées, basilic, vermicelles

° Boulgour, carottes, pomme, vinaigrette au curcuma

### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

-  Fruits et légumes
-  Céréales, légumes secs
-  Produit sucré
-  Viande, poisson, œuf
-  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.