



Menus du 16 au 20 février
2026

Restaurant scolaire					
Faim de loup ou Appétit de Moineau ? Demande la quantité que tu souhaites !					
	lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
Hors d'œuvre	● Salade balsamique	● Cervelas, cornichon	● Salade multicolore°	● Betteraves à l'échalote	● Bouillon de légumes aux vermicelles
Plat chaud et garnitures	● Boulettes de bœuf sauce kebab ● Potatoes	● Fricassé de colin crème ciboulette ● Brocolis et boulgour	● Sauté de dinde tandoori ● Carottes rôties au cumin	● Pizza savoyarde ● Salade verte	● Rôti de porc, jus au thym ● Haricots verts à la forestière
Produit laitier	● Fromage	● Fromage	● Yaourt à la vanille	● Petites suisses aux fruits	● Fromage
Desserts	● Fruit de saison	● Compote de pommes	● Brioche perdue	● Fruit de saison	● Mousse au chocolat

*Tortis aux légumes, maïs, ciboulette, vinaigrette.

Menus substitution		Crêpe fromage	Lentilles corail sauce tandoori	Pizza savoyarde végé	Roulé végétal
---------------------------	--	---------------	---------------------------------	----------------------	---------------

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.



Menus du 23 au 27 février
2026

Restaurant scolaire					
Faim de loup ou Appétit de Moineau ? Demande la quantité que tu souhaites !					
	lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
Hors d'œuvre	Macédoine mayonnaise	Feuilleté de fromage	Velouté de légumes	Taboulé aux fruits secs	Carottes râpées vinaigrette
Plat chaud et garnitures	Macaroni	Filet de poisson meunière sauce tartare	Tartiflette	Poulet rôti	Riz pilaf
	Sauce bolognaise	Julienne de légumes°	Salade verte	Petits pois aux oignons	Lentilles corail à la provençale
Produit laitier	Fromage	Fromage	Petit suisse au fruit	Fromage	Fromage
Desserts	Fruit de saison	Cake banane	Fruit de saison	Yaourt sucré	Tarte aux pommes

° Carottes, panais, poireaux.

Menus substitution	Sauce bolognaise végétale	Tartiflette végétarienne	Galette de haricots rouges	
---------------------------	---------------------------	--------------------------	----------------------------	--

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.



Menus du 2 au 6 mars
2026

Restaurant scolaire

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



	lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
Hors d'œuvre	Betteraves ciboulette	Céleri rémoulade	Rillettes de thon	Feuilleté au fromage	Velouté de légumes au fromage frais
Plat chaud et garnitures	Chili sin carne	Boulettes de bœuf sauce Napolitaine	Pilons de poulet tandoori	Sauté de porc sauce coriandre	Filet de poisson sauce crème citronnée
Produit laitier	Riz	Purée Dubarry°	Fondue de poireaux et blé	Coquillettes	Carottes vichy
Desserts	Mimolette	Saint Paulin	Fromage	Gouda	Petit suisse sucré
	Fruit de saison	Yaourt fermier aromatisé	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Gâteau

* Pommes de terre et chou fleur

Menus substitution		Boulettes de lentilles sce Napolitaine	Roulé végétal	Nuggets de pois chiche	
--------------------	--	--	---------------	------------------------	--

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.

Menus du 9 au 13 mars
2026

Restaurant scolaire

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

	lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
Hors d'œuvre	Taboulé d'hiver°	Radis beurre (à croquer)	Œuf dur mayonnaise	Potage crécy°	Haricots vers vinaigrette
Plat chaud et garnitures	Émincé de dinde à la forestière	Parmentier aux lentilles corail	Fajitas de bœuf	Filet de poisson meunière sauce tartare	Cassoulet du chef
Produit laitier	Tomme des Pyrénées	Bûche laitière	Fromage	Saint Nectaire	Fromage
Desserts	Crème à la vanille	Compote de fruits	Cookie	Fruit de saison	Fromage blanc au miel
Menus substitution	Filet de poisson à la forestière		Fajitas haricots rouges		Roulé végétal

° Semoule, chou fleur haché, pommes.

° Pommes de terre, carottes

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 16 au 20 mars 2026	lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
Hors d'œuvre	Betteraves au maïs	Salade de perles au surimi	Nems aux légumes	Macédoine mayonnaise	Duo de râpés°, vinaigrette à l'orange
Plat chaud et garnitures	Macaronis au fromage	Bœuf massalé Purée de légumes anciens	Longe de porc Flan de légumes	Poulet rôti Potatoes	Retour de pêche sauce Aurore Haricots verts persillés
Produit laitier	Tomme blanche	Brie	Fromage	Mimolette	Gouda
Desserts	Fruit de saison	Compote pomme banane	Tarte tatin	Fruit de saison	Riz au lait
Menus substitution		Lentilles vertes cuisinées	Roulé végétal sce rougail	Nuggets de blé	

*Carottes, radis blanc

<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 ● Matière grasse cachée 		<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 ou de consulter le classeur des allergènes mis à votre disposition.</p>
--	---	---	--



Menus du 23 au 27 mars
2026

Restaurant scolaire

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



	lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
Hors d'œuvre	Lentilles vinaigrette	Velouté de pommes de terre au panais	Pâté de campagne, cornichon	Œuf mayo	Salade de chou chinois sauce soja
Plat chaud et garnitures	Sauté de dinde sauce au miel Carottes	Calamars à la romaine Riz pilaf aux poireaux façon risotto	Omelette sauce ketchup Pommes rissolées	Gratin de pommes de terre aux 3 fromages Salade verte, vinaigrette à l'échalotte	Chipolata Petits pois à la française
Produit laitier	Fromage	Cantal	Fromage	Petit suisse	Crème anglaise
Desserts	Fruit de saison	Flan nappé au caramel	Crème spéculoos	Fruit de saison	Gâteau d'anniversaire
Menus substitution	Filet de poisson		Rillettes de sardines		Roulé végétal

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 boeuf, 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 30 mars au 3 avril 2026

Hors d'œuvre	Salade multicolore°
Plat chaud et garnitures	Sauté de porc sauce charcutière
	Haricots verts à l'ail
Produit laitier	Camembert

lundi 30	mardi 31	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
Salade multicolore°	Betteraves à l'échalote	Pâté de foie, cornichon	Salade coleslaw	Velouté de légumes
Sauté de porc sauce charcutière	Raviolis	Filet de dinde rôti au paprika doux	Fish	Riz cantonnais
Haricots verts à l'ail	au bœuf	Semoule et légumes printaniers°	and chips	Végétarien
Camembert	Fromage blanc	Tomme Montcadry	Cheddar	Brie
Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Crumble de fruit	Apple pudding	Fruit de saison

° Tortis aux légumes, maïs, ciboulette, vinaigrette.

° Carottes, blettes, oignons, ail, bouillon de légumes au raz el hanout tomaté.

Menus substitution
Omelette
Raviolis aux légumes

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 6 au 10 avril 2026	lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
Hors d'œuvre		Rillettes de sardines	Céleri rémoulade	Concombres à la crème	Carottes râpées vinaigrette
Plat chaud et garnitures		Émincé de dinde	Colombo de poisson aux carottes et poireaux	Tortillas pdt et oignons	Chili con carne
Produit laitier		Petits pois aux oignons	Semoule	Ratatouille	Salade verte
Desserts		Edam	Fromage	Petit suisse aux fruits	Cantal
	Fruit de saison		Yaourt fermier sucré	Fruit de saison	Cookie

Menus substitution		Boulettes de lentilles		Chili sin carne
--------------------	--	------------------------	--	-----------------

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 13 au 17 avril
2026

	lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
Hors d'œuvre	Macédoine mayonnaise	Salade riz tomates et thon	Radis beurre	Crêpe fromage	Cervelas, cornichon
Plat chaud et garnitures	Macaronis Sauce cheddar au paprika doux	Haut de cuisse de poulet tandoori Petits pois aux oignons	Gratin de pommes de terre au jambon Salade verte	Boulettes de bœuf Couscous aux légumes de printemps	Blanquette de poisson Riz doré et fondue de poireaux
Produit laitier	Petits suisses	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Desserts	Fruit de saison	Compote pomme banane	Pâtisserie	Crème à la vanille	Fruit de saison

Menus substitution



Filet de poisson tandoori

Gratin de pommes de terre aux champignons

Falafel

Carottes râpées

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 20 au 24 avril
2026

	Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Hors d'œuvre	Betteraves	Cake au camembert et salade verte	Céleri rémoulade	Concombre crème ciboulette	Taboulé à l'orientale
Plat chaud et garnitures	Émincé de dinde sauce kebab Potatoes	Échine de porc sauce charcutière Flageolet	Penne All'arrabiata	Pizza reine Salade verte	Calamars à la romaine sauce tartare Carottes au cumin
Produit laitier	Fromage	Yaourt sucré	Emmental	Fromage	Fromage
Desserts	Glace	Fruit de saison	Yaourt à la vanille	Crème spéculoos	Fruit de saison

Menus substitution

Galettes de haricots rouges

Roulé végé

Pizza végétarienne

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

- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

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.