

Menus du 16 au 20 février 2026

Hors d'œuvre

Plat chaud et garnitures


























Produit laitier

Desserts

Menus substitution

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	 Cervezas, 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.

Crêpe fromage

Lentilles corail sauce tandoori

Pizza savoyarde végété

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.

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
-  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 !

	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
	 Riz	 Purée Dubarry°	 Fondue de poireaux et blé	 Coquillettes	 Carottes vichy
Produit laitier	 Mimolette	 Saint Paulin	 Fromage	 Gouda	 Petit suisse sucré
Desserts	 Fruit de saison	 Yaourt fermier aromatisé	 Fruit de saison	 Liégeois au chocolat	 Gâteau

° Pommes de terre et chou fleur

Menus substitution

Boulettes de lentilles
sauce 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, 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 9 au 13 mars 2026	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
	 Haricots beurre	 Salade verte	 et petits légumes	 Épinards à la crème et pommes de terre	 et ses saucissons à l'ail et saucisse
Produit laitier	 Tomme des Pyrénées	 Bûche lactière	 Fromage	 Saint Nectaire	 Fromage
Desserts	 Crème à la vanille	 Compote de fruits	 Cookie	 Fruit de saison	 Fromage blanc au miel
Menus substitution	° Semoule, chou fleur haché, pommes.			° Pommes de terre, carottes	
	Filet de poisson à la forestière		Fajitas haricots rouges		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.

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



























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 mars 2026	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	 Calamars à la romaine	 Omelette sauce ketchup	 Gratin de pommes de terre aux 3 fromages	 Chipolata
	 Carottes	 Riz pilaf aux poireaux façon risotto	 Pommes rissolées	 Salade verte, vinaigrette à l'échalotte	 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 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 30 mars au 3 avril 2026	lundi 30	mardi 31	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
Hors d'œuvre	 Salade multicolore°	 Betteraves à l'échalote	 Pâté de foie, cornichon	 Salade coleslaw	 Velouté de légumes
Plat chaud et garnitures	 Sauté de porc sauce charcutière <hr/>  Haricots verts à l'ail	 Raviolis <hr/>  au bœuf	 Filet de dinde rôti au paprika doux <hr/>  Semoule et légumes printaniers°	 Fish <hr/>  and chips	 Riz cantonnais <hr/> Végétarien
Produit laitier	 Camembert	 Fromage blanc	 Tomme Montcady	 Cheddar	 Brie
Desserts	 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 tomate.

Menus substitution	Omelette	Raviolis aux légumes	Rillettes de thon Colin au paprika	Nuggets de pois chiches	
--------------------	----------	----------------------	---------------------------------------	-------------------------	--

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

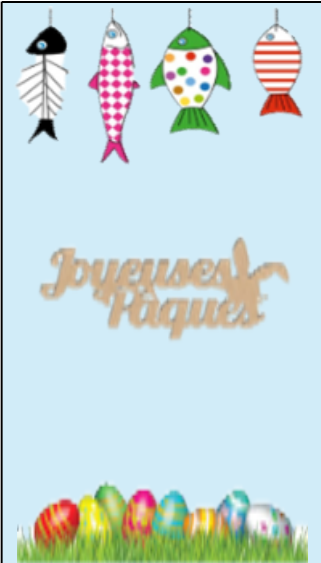


☑ **Chez Armonys, on cuisine !** : Nos repas sont préparés avec soin par une équipe de cuisine engagée, à partir d'une majorité de **produits frais**. **Viandes crues** de bœuf, porc, agneau/mouton et volaille servies en l'état (hors viandes hachées et préparations de viande) : **Origine France**, conformément 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, oeu
- 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	 Échine de porc sauce charcutière	 Penne	 Pizza reine	 Calamars à la romaine sauce tartare
	 Potatoes	 Flageolet	 All'arrabiata	 Salade verte	 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 végété		Pizza 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.