

Restaurant scolaire

Menus du 27 avril au 1er mai 2026

Hors d'œuvre


Plat chaud et garnitures


Produit laitier


Desserts

lundi 27

 Betteraves


 Acras de morue sauce curry coco


 Boulgour


 Edam


 Fruit de saison

mardi 28

 Assiette de crudités


 Blanquette de légumes aux graines de kasha


 Riz


 Saint Paulin


 Compote pomme banane

mercredi 29

 Tzatziki (concombre fromage blanc) et pain de mie


 Flammekueche


 Salade verte


 Petit suisse

 Fruit de saison

jeudi 30

 Salade arlequin (pâtes, fromage, tomate)

 Bœuf aux olives

 Carottes à la crème

 Brie

 Gâteau d'anniversaire 

vendredi 1



Menus substitution

Tarte au fromage

Flan légumes pdt lentilles corail

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.

Menus du 4 au 8 mai 2026

lundi 4

mardi 5


mercredi 6


jeudi 7


vendredi 8

Hors d'œuvre


 Taboulé


 Rondelles de radis
rose
sauce fromage blanc


 Saucisson à l'ail,
cornichon


 Tomate mozarella


Plat chaud
et garnitures


 Émincé de dinde
sauce colombo

 Chipolatas grillées


 Croque Monsieur

 Dos de colin sauce
crustacés

 Poêlée de haricots
verts


 Purée de pommes de
terre

 Salade verte

 Julienne de légumes et
coquillettes

Produit laitier


 Mimolette


 Gouda


 Fromage


 Petit suisse

Desserts

 Liégeois au chocolat

 Fruit de saison

 Yaourt à la vanille

 Fruit de saison



Menus substitution







Omelette

Roulé végétal

Crêpe au fromage

Croque au légume

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.

Menus du 11 au 15 mai
2026

lundi 11


mardi 12


mercredi 13


jeudi 14

vendredi 15


Hors d'œuvre


 Radis roses à la croque, pointe de sel


 Taboulé à la menthe


 Toast au fromage gratiné

Plat chaud et garnitures


 Penne rigate

 Poisson pané citron frais


 Filet de dinde sauce estragon

 Sauce bolognaise de haricots rouges


 Petits pois

 Riz doré et haricots plats sautés


Produit laitier


 Tome Montcadi


 Saint Nectaire

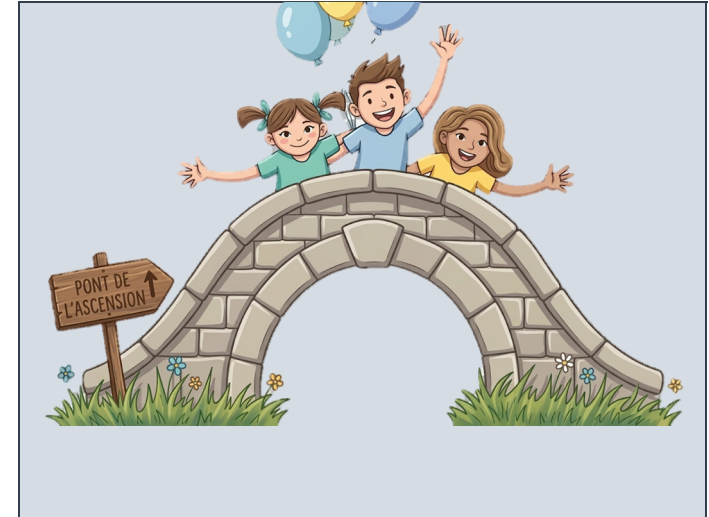
 Petit suisse aromatisé

Desserts

 Flan caramel

 Crème à la vanille





 Fruit de saison



Menus substitution

Nuggets de blé


























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.

	lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
Hors d'œuvre	 Salade au thon, tomates et olives	 Concombres, crème à l'aneth	 Carottes râpées vinaigrette	 Betteraves à l'échalote	 Salade de riz printanière°
Plat chaud et garnitures	 Piccata Romana° <hr/>  Boulgour	 Boulettes de bœuf tikka massala <hr/>  Frites	 Gratin de gnocchis <hr/>  au jambon	 Pizza aux 3 fromages et pesto rouge au tournesol° <hr/>  Salade verte, vinaigrette	 Filet de poisson frais sauce crème ciboulette <hr/>  Duo de haricots persillés
Produit laitier	 Emmental	 Tome blanche	 Petit suisse	 Yaourt fermier sucré	 Camembert
Desserts	 Fruit de saison	 Yaourt sucré	 Compote de fruits	 Fruit de saison	 Glace
Menus substitution	Poisson meunière	Boulettes de pois chiches	Gratin de gnocchis aux fromages		

° Sauté de dinde, chorizo, poivrons, oignons, crème.

° Pâte à pizza, pesto (sauce tomate, ail, graines de tournesol, basilic),

° riz maïs, petits pois, vgtg jus de citron

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.

Menus du 25 au 29 mai
2026

lundi 25

mardi 26

mercredi 27

jeudi 28

vendredi 29


Hors d'œuvre


Plat chaud
et garnitures


Produit laitier


Desserts





 Salade verte au cheddar et oignons frits

 Dahl de lentilles corail à la provençale


 Riz pilaf

 Fromage

 Yaourt fermier aromatisé


 Concombres vinaigrette


 Poulet basquaise


 Légumes de la basquaise et pommes rissolées

 Panna cotta

 Aux fraises

 Duo de râpés*


 Calamars à la romaine


 Blésotto aux courgettes et tomates


 Cantal


 Fruit de saison



* Carottes, radis blanc, vinaigrette citronnée.

 Salade de tomates au maïs

 Jambon grillé

 Petits pois carottes, crème dijonnaise

 Bûche laitière







 Gâteau d'anniversaire 

Menus substitution

Roulé végétal sce basquaise

Tomate farcie végétarienne

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.


Menus du 1er au 5 juin
2026


Hors d'œuvre

 Pommes de terre et ciboulette


 Concombres à la Bulgare°


 Pastèque


 Cervelas, cornichon


 Feuilleté au fromage


Plat chaud et garnitures

 Gratin de coquillettes sauce béchamel


 Rôti de porc jus au thym


 Sauté de bœuf façon marengo

 Quiche tomate, mozzarella origan


 Poisson sauce ratatouille

 A l'effiloché de dinde


 Haricots blancs aux carottes

 Poêlée de courgettes aux oignons

 Salade verte


 Semoule couscous


Produit laitier

 Yaourt fermier sucré


 Mimolette


 Fromage

 Emmental


 Tomme des Pyrénées


Desserts

 Fruit de saison

 Compote pomme rhubarbe

 Far breton nature

 Fruit de saison

 Fromage blanc à la cassonade

° Dés de concombres, fromage blanc, menthe.

Menus substitution

Gratin de coquillettes sauce mornay

Boulettes de lentilles

Filet de poisson

Carottes râpées
























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.

Menus du 8 au 12 juin 2026	lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
Hors d'œuvre	 Salade de mini farfalles au pesto	 Salade de tomates et œufs	 Salade de pommes de terre et crudités	 Melon	 Pâté de foie cornichon
Plat chaud et garnitures	 Fricassée de dinde aux champignons	 Tajine de légumes*	 Omelette au coulis de tomate	 Saucisse de Toulouse	 Filet de poisson frais
	 Haricots verts à l'ail	 Boulgour	 Ratatouille	 Lentilles	 Gratin de pommes de terre sauce moutarde à l'ancienne
Produit laitier	 Saint Paulin	 Petit suisse aux fruits	 Fromage	 Yaourt fermier sucré	 Brie
Desserts	 Flan nappé au caramel	 Fruit de saison	 Fromage blanc coulis exotique	 Gâteau au citron et graines de pavot	 Fruit de saison
Menus substitution	Boulettes de pois chiches			Roulé végétal	Rillettes de poisson

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

	lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
Hors d'œuvre	 Carottes râpées	 Cake au cheddar et cantal	 Concombre, crème moutardée	 Tomates	 Gaspacho doux
Plat chaud et garnitures	 Chili con carne	 Filet de poisson meunière, beurre citronné	 Croque Monsieur	 Sauce arrabiata	 Paëlla
	 Riz	 Petits pois aux dés de courgettes	 Salade verte, vinaigrette	 Pâtes	 A la volaille 
Produit laitier	 Saint Nectaire	 Camembert	 Petit suisse	 Emmental rapé	 Tomme Catalane
Desserts	 Fruit de saison	 Glace	 Fruit de saison	 Mousse au chocolat	 Salade d'agrumes

Menus substitution	lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
	Chili sin carne		Croque végétarien	Crème au chocolat	Paëlla au poisson

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.

Menus du 22 au 26 juin
2026

lundi 22

mardi 23


mercredi 24

jeudi 25


vendredi 26


Hors d'œuvre

 Betteraves


 Carottes râpées
vinaigrette


 Melon

 Taboulé fraîcheur


 Concombre,
vinaigrette
à la framboise


Plat chaud
et garnitures


 Tortis semi-complètes


 Sauté de bœuf au
paprika

 Mouclade


 Poulet rôti

 Curry de poisson frais*

 Caviar d'aubergine et
tomates

 Gratin de pommes de
terre aux blettes

 Frites

 Ratatouille provençale

 Blé tendre

Produit laitier

 Cantal


 Smoothie

 Fromage


 Gouda


 Tome grise



Desserts

 Fruit de saison

 Pomme fraises

 Fruit de saison

 Crème dessert à la
vanille

 Gâteau
d'anniversaire 




*Lait de coco et pois gourmands




Menus substitution

Gratin de pommes de
terres aux fromages

Boulettes 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.


Menus du 29 juin au 3 juillet 2026

Hors d'œuvre

 Salade mexicaine°

 Salade de tomates au basilic


 Salade de perles provençales°


 Radis roses à la croque, pointe de sel


 Melon




Plat chaud et garnitures

 Sauté de porc sauce ajenaise

 Cari de courgettes aux 2 lentilles


 Couscous au boulettes de bœuf et merguez

 Brandade de colin

 Rôti de dinde froid & pain de mie

 Carottes à la crème

 Riz de Camargue

 Légumes couscous au bouillon d'épices douces

 Salade verte

 Chips

Produit laitier

 Mimolette


 Camembert


 Fromage

 Bûche laitière


 Fromage


Desserts

 Fruit de saison

 Compote de pommes

 Glace

 Yaourt fermier aromatisé

 Yaourt à boire

° Riz, haricots rouges, maïs, vinaigrette au ketchup.

° Perles, dés de tomates et de concombres, vinaigrette aux herbes de provence.


Menus substitution


Galette de Boulgour


Couscous végétarien


Thon mayonnaise et pain de mie


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.