

Hors d'œuvre

Plat chaud et garnitures

Produit laitier

Desserts

Restaurant scolaire

lundi 31



mardi 1

mercredi 2

jeudi 3

vendredi 4

 Betteraves, vinaigrette à la framboise

 Pâté de campagne, cornichon

 Taboulé fraîcheur

 Tomates, huile d'olive balsamique

 Gratin de pâtes au fromage

 Dos de colin sauce citron

 Filet de dinde mariné façon tanddori

 Omelette

 à la tomate°

 Boulgour

 Ratatouille compotée

 Pommes de terre rissolées

 Camembert

 Fromage

 Brie

 Saint Paulin

 Glace

 Fruit de saison

 Yaourt fermier à mouler

 Compote de pommes

Menus substitution

Œuf dur mayonnaise

Boulette 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



✓ 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 7 au 11
septembre 2026

lundi 7

mardi 8

mercredi 9

jeudi 10

vendredi 11

Hors d'œuvre

 Haricots vers et tomates

 Melon

 Carottes râpées

 Perles marines°

 Concombres crème ciboulette

Plat chaud
et garnitures

 Chili con carne au bœuf

 Parmentier de lentilles

 Tomate farcie

 Sauté de porc sauce charcutière

 Filet de poisson sauce aurore

 Riz pilaf

 Courgettes et tomates

 Semoule au bouillon de tomate

 Haricots plats aux oignons

 Pomme vapeur

Produit laitier

 Buche lactière

 Edam

 Fromage

 Coulommiers

 Mimolette

Desserts

 Fruit de saison

 Crème au chocolat

 Compote de fruits

 Entremet à la noisette

 Fruit de saison

° Perles, surimi, poivron rouge, sauce yaourt citronnée.

Menus substitution

Chili sin carne

Tomate farcie
végétarienne

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



✓ 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 14 au 18
septembre 2026

Hors d'œuvre

 Duo de râpés
(carottes, radis)

 Taboulé Libannais°

 Macédoine de
légumes, mayonnaise

 Tomates à l'échalote

 Feuilleté au fromage
aux graines de pavot

Plat chaud et garnitures

 Penne rigate

 Haut de cuisse de
poulet rôti

 Moussaka

 Gratin de pommes de
terre

 Massalé de légumes°
aux pois chiches

 Sauce catalane
de la mer°

 Petits pois carottes,
crème dijonnaise

 Au bœuf et lentilles
blondes

 Au jambon

 Riz doré

Produit laitier

 Gouda

 Tomme Montcadi

 Fromage blanc

 Emmental

 Petit suisse

Desserts

 Flan nappé au caramel

 Fruit de saison

 Cookie aux noix

 Compote de pommes

 Fruit de saison

° Sauce tomate, oignons,
poivrons, fromage frais,
maquereau émietté.

° Boulgour, tomate, menthe,
oignon, jus de citron, huile
d'olives.

° Courgettes, aubergines,
poivrons, carottes, curry,
garam massala.

Menus substitution

Roulé végétal

Moussaka
Aux lentilles blondes

Gratin pomme de
terre aux fromages

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

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



☑ **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

Menus du 21 au 25
septembre 2026

lundi 21

mardi 22

mercredi 23

jeudi 24

vendredi 25

Hors d'œuvre

 Salade piémontaise au cervelas*

 Betteraves ciboulette

 Salade de mini penne*

 Céleri rémoulade

 Concombres, crème à l'aneth

Plat chaud
et garnitures

 Filet de colin sauce poivron

 Colombo de courgettes aux lentilles corail

 Clafoutis de potimarron à la mozzarella

 Boulettes de bœuf

 Émincé de dinde sauce basquaise

 Blé tendre

 Purée de patates douces

 Salade verte

 Semoule et légumes couscous tomates

 Poêlée de haricots verts

Produit laitier

 Saint Nectaire

 Fromage

 Fromage

 Fromage frais

 Bûche laitière

Desserts

 Fruit de saison

 Glace

 Panna cotta

 Fruit de saison

 Gâteau d'anniversaire 

* Pommes de terre, cervelas, tomates, cornichons, mayonnaise.

* Mini penne rigate, dés de tomates, poivrons, graines de tournesol, vinaigrette.

Menus substitution

Salade pomme de terre fromage, tomates

Couscous végétarien

Omelette

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

-  Fruits et légumes
-  Viande, poisson, oeuf
-  Céréales, légumes secs
-  Produit laitier
-  Produit sucré



☑ **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 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 1	
Hors d'œuvre	 Taboulé à l'orientale	 Carottes râpées vinaigrette	 Salade croquante°	 Salade de tomates au maïs	 Macédoine mayonnaise 
Plat chaud et garnitures	 Poisson pané citron  Petits pois carottes	 Gratin de choux fleurs & pommes de terre aux fromages  Salade verte	 Émincé de dinde sauce blanche aux épices kebab  Pommes de terre rissolées	 Rougail saucisse  Riz créole	 Hocheport (bœuf braisé)  Aux légumes d'automne° et orge perlé 
Produit laitier	 Tomme des Pyrénées	 Petit suisse aromatisé	 Fromage	 Gouda	 Munster
Desserts	 Fromage blanc à la confiture	 Fruit de saison	 Yaourt à la vanille	 Fruit de saison	 Tarte tatin à la cassonade

° Concombre, radis, vinaigrette au vinaigre de cidre.

Menus substitution

Boulettes pois chiches

Roulé végétal

Filet 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



☑ **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 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9
Hors d'œuvre	 Carottes râpées	 Salade piémontaise	 Concombres alpins (fromage blc, moutarde, jus de citron)	 Saucisson à l'ail, cornichons	 Salade composée°
Plat chaud et garnitures	 Farfalles	 Filet meunière	 Hachis parmentier de bœuf	 Quiche méditerranéenne°	 Nuggets de blé
	 Chipolata	 Chou fleur rôti béchamel	 Duo de purées (pdt, carottes)	 Salade verte	 Frites
Produit laitier	 Emmental	 Edam	 Fromage	 Mimolette	 Tomme blanche
Desserts	 Fruit de saison	 Liégeois au chocolat	 Fruit de saison	 Compote pommes bananes	 Yaourt fermier sucré

° tomate, oignons, poivrons,
mozzarella, origan.

° Feuille de chêne rouge
émincée, dés de tomates,
maïs, vinaigrette à l'échalote.

Menus substitution

Chipolata
végétarienne

Parmentier de
lentilles

Macédoine de
légumes

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

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

-  Viande, poisson, oeuf
-  Produit laitier



☑ **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 octobre 2026	lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
Hors d'œuvre	 Betterave, féta	 Crêpe au fromage	 Velouté de légumes	 Céleri rémoulade	 Carottes râpées vinaigrette
Plat chaud et garnitures	 Accras de poisson au ketchup des îles  Carottes	 Curry de lentilles au lait de coco  Riz	 Filet de poisson au court bouillon  Gratin de butternut et châtaignes au fromage	 Échine de porc rôtie  Coquillettes d'octobre rose	 Sauté de dinde  Haricots verts persillés
Produit laitier	 Emmental	 Brie	 Fromage	 Cantal	 Camembert
Desserts	 Crème de semoule au lait	 Fruit de saison	 Yaourt fermier sucré	 Fruit de saison	 Gâteau mystère du chef

Menus substitution				Filet de poisson	Fajitas végétarien
--------------------	--	--	--	------------------	--------------------

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

-  Fruits et légumes
-  Céréales, légumes secs
-  Produit sucré
-  Viande, poisson, oeuf
-  Produit laitier



☑ **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.