

Menus du 19 au 23
octobre 2026

Hors d'œuvre

 Betteraves vinaigrette

 Feuilleté au fromage

 Soupe de tomates
vermicelles°

 Carottes râpées,
vinaigrette au miel

 Taboulé à l'orientale

Plat chaud
et garnitures

 Croque Monsieur

 Boulettes de bœuf
sauce massalé

 Gratin de pommes de
terre sauce fromagère

 Carbonara de poisson

 Rôti de porc échine

 Salade verte

 Petits pois aux
oignons

 Salade verte

 Penne rigate

 Haricots verts à la
forestière

Produit laitier

 Fromage

 Fromage

 Petit suisse

 Fromage

 Fromage

Desserts

 Fruit de saison

 Yaourt à la vanille

 Compote de pommes

 Fruit de saison

 Mousse au chocolat

° Tomates concassées, bouillon de légumes, oignons vermicelle.

Menus substitution

Croque fromage

Boulettes
végétariennes

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.

Menus du 26 au 30
octobre 2026

Restaurant scolaire

lundi 26

mardi 27

mercredi 28

jeudi 29

vendredi 30

Hors d'œuvre

 Velouté de légumes

 Concombres à la
crème

 Pommes de terre à
l'échalote et
ciboulette

 Celeri au curry

Plat chaud
et garnitures

 Couscous

 Quiche au fromage

 Haut de cuisse de
poulet mariné

 Poisson meunière au
citron frais

 Aux légumes
d'automne*

 Salade verte

 Chou fleur rôti au
paprika

 Épinards crème curry
et blé doré

Produit laitier

 Fromage

 Fromage

 Fromage

 Fromage

Desserts

 Crème dessert à la
vanille

 Fruit de saison

 Pâtisserie du chef

 Fruit de saison

* Carottes, potimarron, oignons, bouillon
de légumes tomates, raz el hanout.

Menus substitution

Nuggets de pois
chiches

Samoussa de légumes

Hachis 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.