Restaurant scolaire

Menus du 2 au 6 novembre	lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
Hors d'œuvre	Carottes râpées, vinaigrette au miel	Salade de riz au pesto rouge°	Velouté de tomates au vermicelle°	Betterave vinaigrette	Pâté de campagne, cornichon
Plat chaud et garnitures	Macaronis	Sauté de bœuf façon bourguignon	Pizza 3 fromages	Filet de dinde sauce dijonnaise	Colombo de poisson
	Sauce tomate et duo de lentilles	Petits pois aux oignons	Salade verte	Duo de haricots	Écrasé aux 2 patates°
Produit laitier	Gouda	Mimolette	Fromage	Petit suisse	Brie
Desserts	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Pain perdu	Fruit de saison	Compote pommes bananes
		° Riz, courge rôtie, concentré de tomate, huile de colza, graines de tournsesol.	° Concassée de tomates, carottes, oignons, vermicelle.		° Patates douces, pommes de terre.
Menus substitution		Filet de poisson		Omelette	Œuf dur mayonnaise

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

Menus du 9 au 13 novembre	lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
Hors d'œuvre	Haricots verts vinaigrette	Duo rapé radis carottes	 **11 novembre** Armistice 1918	Soupe Indienne°	Rillette de poisson sauce citronnée
Plat chaud et garnitures	Mijoté de porc aux olives vertes Semoule	Omelette crème forestière Pommes rissolées		Calamars à la romaine Épinards à la crème	Fricassée de poulet au jus de pomme Légumes Anciens°
Produit laitier	Tomme Montcadi	Emmental		Cantal	Bûche laitière
Desserts	Yaourt fermier aromatisé	Fruit de saison		Fruit de saison	Eclair
				° Lentilles corail, patate douce, lait de coco.	° PDT, Panais et carottes jaunes caramélisées
Menus substitution	Filet de poisson				Falafel 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.

Restaurant scolaire

Menus du 16 au 20 novembre	lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
Hors d'œuvre	Chou fleur vinaigrette	Salade composée	Velouté de légumes	Céleri sauce fromage blanc curry	Betteraves vinaigrette
Plat chaud et garnitures	Fusillis Sauce carbonara de volaille	Cassoulet (saucisse, saucisson à l'ail) De haricots blancs aux carottes	Fajitas de bœuf° Salade verte	Poisson meunière Purée de brocolis et de pommes de terre	Dahl de lentilles Riz
Produit laitier	Edam	Saint Paulin	Panna cotta	Tomme des Pyrénées	Camembert
Desserts	Fruit de saison	Compote	Aux dés de mangue	Fruit de saison	Yaourt fermier
Menus substitution	Sauce fromagère	Roulé végétal	Fajitas végétarienne		

° Poêlée de julienne de carottes aux oignons, bœuf haché, fromage râpé.

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

Menus du 23 au 27 novembre	lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
Hors d'œuvre	Haricots et maïs vinaigrette	Carottes râpées au citron	Salade de perles aux agrumes	Potage parmentier	Salade de mâche aux betteraves
Plat chaud et garnitures	Sauté de porc sauce barbecue Frites	Moelleux à la patate douce et graines de lin Petits pois	Poulet rôti façon tandoori Haricots verts persillées	Acras poisson Chou fleur à la crème	Poisson crème citronnée Brunoise de légumes° et PDT
Produit laitier	Mimolette	Saint Nectaire	Fromage	Brie	Camembert
Desserts	Crème dessert	Fruit de saison	Compote de fruits	Fruit de saison	Gâteau d'anniversaire
Menus substitution	Nuggets de blé		Falafel aux lentilles		

° Carottes, blanc de poireaux, navet boule d'or.

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

Menus du 30 novembre au 3 décembre	lundi 30	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4
Hors d'œuvre	Macédoine mayonnaise	Salade multicolore°	Velouté de potimarron	Salade coleslaw°	Céleri sauce aurore°
Plat chaud et garnitures	Dés de jambon Pommes de terre à la crème de raclette	Poisson pané au citron frais Purée de Butternut et pomme de terre	Haut de cuisse de poulet mariné Poêlée de haricots verts	Boulette de viande Frites	Curry de carottes et pois chiches au lait de coco Semoule
Produit laitier	Petit suisse	Tomme blanche	Fromage	Tomme Montcadi	Cantal
Desserts	Fruit de saison	Crème dessert	Pâtisserie du chef	Fruit de saison	Yaourt fermier aromatisé
		° Pâtes multicolores, maïs, échalote, ciboulette, vinaigrette.	° Carottes, chou blanc, fromage blanc, vinaigrette.	° Bœuf haché et chair à saucisse.	° Mayonnaise, fromage blanc, concentré de tomates.
Menus substitution	Gratin de pomme de terre raclette		Tomate farcie veggie	Boulettes 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.

Restaurant scolaire

Menus du 7 au 11 décembre	lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11
Hors d'œuvre	Velouté de carottes au miel	Salade de lentilles, ciboulette et feta	Taboulé d'hiver	Feuilleté au fromage	Betteraves vinaigrette
Plat chaud et garnitures	Émincé de dinde sauce blanche aux épices kebab Riz pilaf	Penne rigate Sauce Arrabbiata douce°	Parmentier de bœuf et lentilles corail Au potimarron	Échine de porc rôtie sauce moutarde Petits pois carottes	Brandade de poisson Salade verte
Produit laitier	Tomme grise	Emmental râpé	Fromage	Fromage	Camembert
Desserts	Fruit de saison	Compote de fruits	Crème à la vanille	Fruit de saison	Gâteau d'anniversaire
Menus substitution	Filet de poisson		Parmentier au potimarron	Galettes de haricots rouges	

° Tomates concassées, oignon, ail, herbes, épices douces.

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

Menus du 14 au 18 décembre	lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
Hors d'œuvre	Duo de râpés°, vinaigrette balsamique	Salade de pommes de terre°	Velouté de butternut	Rillettes de thon citron vert	Velouté de légumes
Plat chaud et garnitures	Boulettes de bœuf sauce tajine Semoule	Omelette sauce tomate Haricots verts	Gratin de gnocchis Au jambon	Filet de dinde rôti sauce crémeuse aux marrons Pommes noisette	Filet de poisson Fondue de poireaux et riz doré
Produit laitier	Gouda	Petit suisse	Fromage	Dessert de Noël	Edam
Desserts	Flan nappé caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Clémentine	Crème dessert
	° Carottes et chou chinois.	° Pdt, échalotes, ciboulette, vinaigrette au yaourt.			
Menus substitution	Boulettes de pois chiches sauce tajine		Gratin de gnocchis au fromage	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
- 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

Menus du 21 au 25 décembre	lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25
Hors d'œuvre	Betteraves vinaigrette	Céleri rémoulade	Salade multicolore°	Velouté de tomates au vermicelle°	 **Joyeux Noël !** Bonnes fêtes Joyeuses fêtes à tous !
Plat chaud et garnitures	Saumonette crème citronnée Pommes de terre vapeur	Dahl de lentilles corail aux carottes Riz pilaf	Haut de cuisse de poulet mariné Petits pois	Tartiflette Salade verte, vinaigrette au balsamique	
Produit laitier	Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse	
Desserts	Fruit de saison	Yaourt à la vanille	Entremet chocolat	Bûche patissière	
			° Pâtes aux légumes, maïs, échalote, ciboulette, vinaigrette.	° Concassée de tomates, carottes , oignons, vermicelle.	
Menus substitution			Filet de poisson	Gratin de pomme de terre & fromage	

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

Menus du 28 décembre au 31 décembre	lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 31	vendredi 1
Hors d'œuvre	Taboulé aux fruits secs	Carottes râpées, vinaigrette au miel	Roulé au fromage	Velouté de potimarron	 **Bonne année !** 2027 Une année pleine de couleurs
Plat chaud et garnitures	Poisson meunière Purée butternut et pomme de terre	Coquillette Sauce bolognaise de lentilles	Sauté de porc à la moutarde Haricots verts persillées	Pizza mexicaine au bœuf Salade verte, vinaigrette au Xérès	
Produit laitier	Fromage	Emmental râpé	Petit suisse	Fromage	
Desserts	Fruit de saison	Pain perdu	Fruit de saison	Compote pomme mangue	
Menus substitution			Boulettes de pois chiche	Pizza aux fromages	

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.