PORNICHET
Le Sacré-Coeur
LaSalle
Frères des Écoles Chrétiennes

Restaurant scolaire

Faim de loup ou Appétit de Moineau ? Demande la quantité que tu souhaites !

Armonys RESTAURATION

Menus du 1 au 5 septembre 2025	lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
Hors d'œuvre	Pastèque Salade de riz Frisée aux lardons	Feuilleté au fromage Salade piémontaise Œuf dur à écaler		Salade de riz estivale° Betteraves rouge vinaigrette Pâté de campagne, cornichons	Chou chinois en salade° Salade surimi Quiche au fromage
Plat chaud et garnitures	Échine de porc rôtie, sauce brune Sauce tomate à l'orientale° Farfalles	Émincé de dinde à l'estragon Haricots verts persillés Riz pilaf		Merguez façon tajine Petits pois aux oignons Semoule	Retour de pêche sauce moutarde à l'ancienne Frites Carottes à l'ail
Produit laitier	Assortiment de fromages Yaourt	Assortiment de fromages Yaourt		Assortiment de fromages Yaourt	Assortiment de fromages Yaourt
Desserts	Corbeille de fruits Roulé à la confiture de fraises Cocktail de fruits	Corbeille de fruits Fromage blanc au miel Pomme au four		Corbeille de fruits Riz au lait Compote de pommes	Corbeille de fruits Crème caramel Brownies
MENU EQUILIBRE DU JOUR	Pastèque Farfalles Sauce tomate à l'orientale° Mimolette Roulé à la confiture de fraises	Feuilleté au fromage Émincé de dinde à l'estragon Haricots verts persillés Petit suisse sucré Fruit de saison		Salade de riz estivale° Échine de porc rôtie, sauce brune Petits pois aux oignons Brie Glace	Chou chinois en salade° Retour de pêche sauce moutarde à l'ancienne Frites Emmental Fruit de saison

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.

PORNICHET
Le Sacré-Coeur
LaSalle
Frères des Écoles Chrétiennes

Restaurant scolaire

Faim de loup ou Appétit de Moineau ? Demande la quantité que tu souhaites !

Armonys RESTAURATION

Menus du 8 au 12 septembre 2025	lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
Hors d'œuvre	Melon Salade Marco polo Pâté de campagne, cornichons	Tomates, huile d'olives au balsamique et basilic Cervelas vinaigrette Carottes râpées		Taboulé à la menthe Salade aux deux fromages Quiche aux légumes	Betteraves aux pommes Salade paysanne* Pastèque
Plat chaud et garnitures	Rougail saucisse Riz créole Quiche cheddar & courgettes	Carbonade de bœuf Pommes de terre vapeur Petits pois cuisinés		Poisson meunière au citron frais Ratatouille niçoise boulgour au curry	Filet dinde au curcuma Carottes et blé tendre PDT Grenaille
Produit laitier	Assortiment de fromages Yaourt	Assortiment de fromages Yaourt		Assortiment de fromages Yaourt	Assortiment de fromages Yaourt
Desserts	Corbeille de fruits Fromage blanc muesli Compote pomme, fraises	Corbeille de fruits Compote pommes bananes Marbré crème anglaise		Corbeille de fruits Gâteau de riz Ananas créole	Corbeille de fruits Crème à la vanille Flan pâtissier
MENU EQUILIBRE DU JOUR	Melon Rougail saucisse Riz créole Tome Montcadi Fruit de saison	Tomates, huile d'olives au balsamique et basilic Quiche cheddar & courgettes Salade verte Edam Compote pommes bananes		Taboulé à la menthe Poisson meunière au citron frais Ratatouille niçoise Yaourt fermier aux fruits Fruit de saison	Betteraves aux pommes Bœuf massalé Carottes et blé tendre Bûche laitière Crème à la vanille

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.

PORNICHET
Le Sacré-Coeur
LaSalle
Frères des Écoles Chrétiennes

Restaurant scolaire

Faim de loup ou Appétit de Moineau ? Demande la quantité que tu souhaites !

Armonys
RESTAURATION

Menus du 15 au 19 septembre 2025	lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
Hors d'œuvre	Perles marines Sardines à l'huile Crêpe au fromage	Salade aux dés de mimolette et croûtons Salade de boulgour Macédoine au thon		Blé à la provençale° Terrine de poisson sauce aneth Concombres à la crème	Rillettes cornichon Salade de pd terre au poulet et moutarde à l'ancienne Tomates vinaigrette
Plat chaud et garnitures	Sauté de porc sauce coco gingembre Quiche au légumes Haricots plats aux oignons Semoule	Hachis parmentier Lentilles à la tomates Fondue de poivrons		Poulet rôti Carottes à la crème d'ail Coquillettes	Filet de poisson frais sauce poivron chorizo Riz pilaf poêlés de courgettes
Produit laitier	Produit laitier Yaourt sucré	Produit laitier Yaourt sucré		Produit laitier Yaourt sucré	Produit laitier Yaourt sucré
Desserts	Corbeille de fruits Salade de fruits Beignet aux pommes	Corbeille de fruits mousse au chocolat Compote de fruits		Corbeille de fruits Fromage blanc Gâteau au yaourt	Corbeille de fruits Purée de pomme rhubarbe Crème dessert caramel
	°Perles, surimi, poivron rouge, sauce yaourt citronnée ciboulette.			lé, tomates, olives émincées, vinaigrett	
MENU EQUILIBRE DU JOUR	Perles marines Sauté de porc sauce coco gingembre Haricots plats aux oignons Saint Paulin Glace	Salade aux dés de mimolette et croûtons Parmentier de lentilles et tomates Petit suisse aux fruits Fruit de saison	Melon Moussaka au bœuf Fromage blanc sucré Cookie aux pépites de chocolat	Blé à la provençale° Poulet rôti Carottes à la crème d'ail Fromage de chèvre Liégeois au chocolat	Rillettes cornichon Filet de poisson frais sauce poivron chorizo Tortis Cantal Fruit de saison

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.

PORNICHET
Le Sacré-Coeur
LaSalle
Frères des Écoles Chrétiennes

Restaurant scolaire

Faim de loup ou Appétit de Moineau ? Demande la quantité que tu souhaites !

Armonys
RESTAURATION

Menus du 22 au 26 septembre 2025	lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
Hors d'œuvre	Pastèque Sardines à l'huile Lentilles vertes à l'échalote	Concombres, crème à l'aneth Salade de boulgour Saucisson sec, cornichons		Salade composée° Tomates vinaigrette Œuf dur à écaler	Tomates mozzarella Salade chinoise Terrine de poisson sauce aneth
Plat chaud et garnitures	Filet de poisson meunière Boulgour Poêlés daubergines, tomates et pois chiche	Filet de dinde mariné façon Tandoori Riz pilaf aux dés de courgettes Haricots verts		Mac and cheese au cheddar au jambon Coquillettes Ratatouille	Lasagnes à la bolognaise Salade, vinaigrette balsamique Epinards à la crème
Produit laitier	Produit laitier Yaourt sucré	Produit laitier Yaourt sucré		Produit laitier Yaourt sucré	Produit laitier Yaourt sucré
Desserts	Corbeille de fruits Crème dessert à la vanille Cocktail de fruits au sirop	Corbeille de fruits Entremet chocolat Eclair vanille		Corbeille de fruits Fromage blanc aux éclats de spéculoos Tarte normande	Corbeille de fruits Compote de fruits Flan pâtissier
MENU EQUILIBRE DU JOUR	Pastèque Semoule aux pois chiches Aubergines et tomates rôties° Saint Nectaire Yaourt fermier sucré	Concombres, crème à l'aneth Filet de dinde mariné façon Tandoori Riz pilaf aux dés de courgettes Tomme des Pyrénnées Fruit de saison	Saucisson à l'ail cornichon Dos de colin sauce piperade Boulgour Fromage Compote de fruits	Salade composée° Gratin Dauphinois Au jambon Gouda Fruit de saison	Tomates mozzarella Lasagnes à la bolognaise Salade, vinaigrette balsamique Panna cotta Aux fruits rouges

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.

PORNICHET
Le Sacré-Coeur
LaSalle
Frères des Écoles Chrétiennes

Restaurant scolaire

Faim de loup ou Appétit de Moineau ? Demande la quantité que tu souhaites !

Armonys
RESTAURATION

Menus du 29 septembre au 3 octobre 2025	lundi 29	mardi 30	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
Hors d'œuvre	Carottes râpées vinaigrette Salade de riz Pizza méditerranéenne°	Chou chinois au maïs Salade blé, tomates et abricots Quiche lorraine		Betteraves ciboulette Taboulé à la menthe Salade de tomates	Salade piémontaise au cervelas° Salade parmesane* Céleri rémoulade
Plat chaud et garnitures	Sauté de volaille à l'orange Boulgour Haricots verts	Saucisse de Toulouse Parmentier végé Purée de patates douces Macaroni		Chili con carne Riz Courgettes sautées	Blanquette de dinde sauce normande Carottes et butternut rôtis aux herbes de provence Petits pois
Produit laitier	Produit laitier Yaourt sucré	Produit laitier Yaourt sucré		Produit laitier Yaourt sucré	Produit laitier Yaourt sucré
Desserts	Corbeille de fruits Compote de pommes Gâteau basque	Corbeille de fruits Fromage blanc muesli Crumble de fruits		Corbeille de fruits Fromage blanc sucré Gâteau roulé pâte à tartiner	Corbeille de fruits Pomme au four caramel beurre salé Semoule au lait
	° Sauce tomate, thon, tomates fraîches, oignons, ail, olives noires,				*julienne de carottes et céleri, parmesan, oignons rouges, olives,
MENU EQUILIBRE DU JOUR	Carottes râpées vinaigrette Pizza méditerranéenne° Salade verte Camembert Fruit de saison	Chou chinois au maïs Colombo de courgettes aux lentilles corail Purée de patates douces Mimolette Gâteau d'anniversaire	Radis beurre Tomate farçie Blé tendre au bouillon de tomate Fromage Glace	Betteraves ciboulette Chili con carne Riz Tomme grise Salade de pommes et bananes au sirop	Salade piémontaise au cervelas° Blanquette de dinde sauce normande Carottes et butternut rôtis aux herbes de provence Yaourt fermier sucré Fruit de saison

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.

PORNICHET
Le Sacré-Coeur
LaSalle
Frères des Écoles Chrétiennes

Restaurant scolaire

Faim de loup ou Appétit de Moineau ? Demande la quantité que tu souhaites !

Armonys
RESTAURATION

Menus du 6 au 10 octobre 2025	lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
Hors d'œuvre	Salade mexicaine° Concombres vinaigrette Salami, cornichons	Tomates à l'échalote Rillettes, cornichons Salade de riz créole ananas jambon		Concombres alpins° Riz au thon tomaté Salade coleslaw	Pâté de campagne, cornichon Salade de tomates vinaigrette Feuilleté au fromage
Plat chaud et garnitures	Emincé de porc tex Mex Gratin de pommes de terre sauce fromagère Julienne de légumes	Sauté de boeuf à la provençale Semoule Haricots beurre persillés		Galette saucisse végé Salade, vinaigrette au vinaigre de cidre Lentilles	Carbonara de poisson frais Penne rigate Courgettes sautées
Produit laitier	Produit laitier Yaourt sucré	Produit laitier Yaourt sucré		Produit laitier Yaourt sucré	Produit laitier Yaourt sucré
Desserts	Corbeille de fruits Crème vanille Donuts	Corbeille de fruits Fromage blanc aux fruits Compote de pommes		Corbeille de fruits Entremets chocolat Roulé confiture	Corbeille de fruits Crème dessert caramel Far breton
	° Riz, haricots rouges, maïs, tomates, vinaigrette.			°Concombres, fromage blanc, moutarde, jus de citron.	
MENU EQUILIBRE DU JOUR	Salade mexicaine° Sauté de boeuf à la provençale Haricots beurre persillés Bûche laitière Flan nappé au caramel	Tomates à l'échalote Gratin de pommes de terre sauce fromagère Salade verte Petit suisse Fruit de saison	Assortiment de crudités Émincé de volaille sauce blanche façon kebab Pommes rissolées Fromage Fruit de saison	Concombres alpins° Galette saucisse Salade, vinaigrette au vinaigre de cidre Edam Yaourt fermier aux fruits	Pâté de campagne, cornichon Penne rigate Sauce carbonara de poisson frais Coulommiers Fruit de saison

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.

PORNICHET
Le Sacré-Coeur
LaSalle
Frères des Écoles Chrétiennes

Restaurant scolaire

Faim de loup ou Appétit de Moineau ? Demande la quantité que tu souhaites !

Armonys RESTAURATION

Menus du 13 au 17 octobre 2025	lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
Hors d'œuvre	Betteraves à l'échalote Salade Roma* Rillettes de sardine citron	Céleri rémoulade au curry Salade de pommes de terre mimosa Charcuterie		Taboulé Libannais° Concombres à la menthe Croque monsieur	Salade croquante° Riz au thon tomaté Rillettes de poulet
Plat chaud et garnitures	Rougail saucisse Mac and cheese revisité Riz Ratatouille	Sauté de volaille à l'orange Farfalles Haricots verts		Poisson pané sauce tartare Chou fleur rôti au cumin Boulgour	Jambon grillé Petits pois carottes, crème dijonnaise PDT rôti
Produit laitier	Produit laitier Yaourt sucré	Produit laitier Yaourt sucré		Produit laitier Yaourt sucré	Produit laitier Yaourt sucré
Desserts	Corbeille de fruits Fruit au sirop Gâteau roulé pâte à tartiner	Corbeille de fruits Fromage blanc caramel Abricots au sirop		Corbeille de fruits Mousse au chocolat Far breton	Corbeille de fruits Fromage blanc sucré Moelleux chocolat courgette
	*salade, mozzarella, olives noires, tomates, basilic			° Boulgour, tomate, menthe, oignon, jus de citron, huile d'olives.	° Concombre, radis, fromage frais, vinaigre de cidre.
MENU EQUILIBRE DU JOUR	Betteraves à l'échalote Mac and cheese revisité au potimarron et épices douces Tomme blanche Fruit de saison	Céleri rémoulade au curry Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes Potatoes au paprika Cantal Fromage blanc à la cassonade	Salade de tomates au maïs Boulettes de bœuf sauce tajine Brunoise de légumes d'automne° et riz Fromage Compote de pommes au miel	Taboulé Libannais° Poisson pané sauce tartare Chou fleur rôti au cumin Emmental Fruit de saison	Salade croquante° Jambon grillé Petits pois carottes, crème dijonnaise Brie Moelleux chocolat courgette

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.