

# Restaurant scolaire

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



Menus du 3 au 7 novembre 2025	lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
<b>Hors d'œuvre</b>	Betteraves à l'échalote  Salade d'endives mimosa  Salade Alsacienne au Cervelas	Pâté de campagne, cornichons  Céleri rémoulade  Salade piémontaise		Chou blanc au curry  Saucisson à l'ail, cornichons  Salade Brésilienne*	Céleri rave sauce rémoulade  Salade de PDT et thon  Salade de mâche aux noix
<b>Plat chaud et garnitures</b>	Nuggets de dinde sauce tomates  Semoule  Curry de pois chiches au lait de coco	Ragoût de porc mijoté aux carottes et thym  Petits pois aux oignons  Epinard à la crème		Poulet rôti  Pommes grenailles  Haricots beurre persillés	Filet de poisson frais sauce Aurore  Riz Pilaf  Brocolis
<b>Produit laitier</b>	Assortiment de fromages ou Yaourt	Assortiment de fromages ou Yaourt		Assortiment de fromages ou Yaourt	Assortiment de fromages ou Yaourt
<b>Desserts</b>	Corbeille de fruits  Fromage blanc sucré  Salade de fruits	Corbeille de fruits  Compote de pommes  Riz au lait		Corbeille de fruits  Liégeois au chocolat  Crêpe sucré	Corbeille de fruits  Crème caramel  Compote de pommes bananes

## MENU EQUILIBRE DU JOUR

● Betteraves à l'échalote	● Curry de pois chiches au lait de coco	● Ragoût de porc mijoté aux carottes et thym	● Bouillon de bœuf au vermicelle	● Céleri rave sauce rémoulade
● Semoule	● Petits pois aux oignons	● Epinard à la crème	● Poulet rôti	● Filet de poisson frais sauce Aurore
● Mimolette	● Petit suisse aux fruits	● Compote de pommes	● Haricots beurre persillés	● Riz Pilaf
● Fruit de saison	● Compote de pommes		● Liégeois au chocolat	● Yaourt fermier sucré
			● Crêpe 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



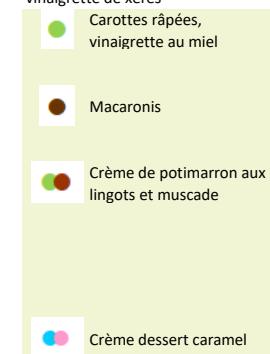
✓ **Chez Armonys, on cuisine !** : Nos repas sont préparés avec soin par une équipe de cuisine engagée, à partir d'une majorité de **produits frais**. **Viandes crues de bœuf, porc, agneau/mouton et volaille servies en l'état** (hors viandes hachées et préparations de viande) : **Origine France**, conformément 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 ou de consulter le classeur des allergènes mis à votre disposition.

# Restaurant scolaire

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

Menus du 10 au 14 novembre 2025	lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
<b>Hors d'œuvre</b>					
<b>Plat chaud et garnitures</b>					
<b>Produit laitier</b>					
<b>Desserts</b>					



# Restaurant scolaire

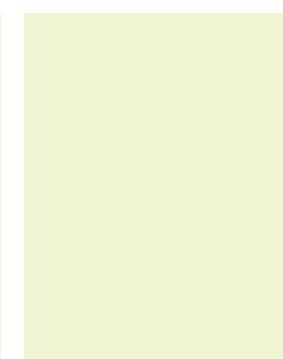
**Faim de loup ou Appétit de Moineau ? Demande la quantité que tu souhaites !**



Menus du 17 au 21 novembre 2025	lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade d'endives aux pommes  Saucisson sec, cornichons  Salade de haricots verts vinaigrette	Velouté de butternut  Salade Mexicaine*  Betteraves rouges vinaigrette		Salade coleslaw°  Pâté de foie, cornichons  Salade de mâche au bleu	Salade feuille de chêne rouge aux croûtons  Salade Liloise*  Cake à la tomate olives et basilic
<b>Plat chaud et garnitures</b>	Poisson meunière au citron frais  Riz créole  Carottes à l'ail	Filet de dinde à la crème Pain de viande aux herbes*, sce Napolitaine  Frites Fenouil caramélisés au beurre		Échine de porc rôtie sauce moutarde  Boulgour  Haricots verts à la forestière	Filet de poisson frais  Pomme de terre vapeur Lasagne aux légumes d'automne
<b>Produit laitier</b>	Assortiment de fromages ou Yaourt	Assortiment de fromages ou Yaourt		Assortiment de fromages ou Yaourt	Assortiment de fromages ou Yaourt
<b>Desserts</b>	Corbeille de fruits  Crème à la vanille  Fruit aux sirop	Corbeille de fruits  Semoule au lait  Pomme cuite		Corbeille de fruits  Marbré  Entremet Caramel	Corbeille de fruits  Fromage blanc aux fruits  Compote de fruits

## MENU EQUILIBRE DU JOUR

<span style="color: green;">●</span> Salade d'endives aux pommes  <span style="color: red;">●</span> Poisson pané au citron frais  <span style="color: green;">●</span> Riz et carottes à la crème d'ail  <span style="color: cyan;">●</span> Crème à la vanille	<span style="color: green;">●</span> Velouté de butternut  <span style="color: red;">●</span> Pain de viande aux herbes*, sce Napolitaine  <span style="color: yellow;">●</span> Frites  <span style="color: blue;">●</span> Cantal  <span style="color: green;">●</span> Fruit de saison
--	---



<span style="color: green;">●</span> Salade coleslaw°  <span style="color: red;">●</span> Échine de porc rôtie sauce moutarde  <span style="color: green;">●</span> Haricots verts à la forestière  <span style="color: blue;">●</span> Tome Montcadi  <span style="color: brown;">●</span> Pain perdu
--

<span style="color: green;">●</span> Salade feuille de chêne rouge aux croûtons  <span style="color: red;">●</span> Lasagnes  <span style="color: green;">●</span> Aux légumes d'automne* et lentilles corail  <span style="color: blue;">●</span> Yaourt fermier sucré
---

### 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

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

Menus du 24 au 28 novembre 2025	lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
<b>Hors d'œuvre</b>	Carottes râpées, vinaigrette balsamique  Macédoine surimi  Rillette de poisson aux épices	Velouté de légumes aux pois cassés  Salade niçoise  Pizza aux 3 fromages*		Salade de pommes de terre*	Betteraves aux pommes  Radis noir vinaigrette agrumes  Salade piémontaise
<b>Plat chaud et garnitures</b>	Émincé de dinde sauce blanche aux épices kebab  Potatoes  Poireaux à la crème	Roti de porc à la moutarde  Pâtes  Côte de blette à la crème		Bœuf aux olives vertes  Petits pois carottes  PDT vapeur	Filet de poisson frais crème citronnée  Riz pilaf  Gratin de potiron
<b>Produit laitier</b>	Assortiment de fromages ou Yaourt	Assortiment de fromages ou Yaourt		Assortiment de fromages ou Yaourt	Assortiment de fromages ou Yaourt
<b>Desserts</b>	Corbeille de fruits  Fromage blanc à la confiture  Abricots au sirop	Corbeille de fruits  Crème caramel  Chou à la crème		Corbeille de fruits  Compote pommes bananes  Crème aux œufs	Corbeille de fruits  Patisserie  Cocktail de fruits au sirop

## MENU EQUILIBRE DU JOUR

<span style="color: #9ACD32;">●</span> Carottes râpées, vinaigrette balsamique <span style="color: #FF0000;">●</span> Émincé de dinde sauce blanche aux épices kebab <span style="color: #8B4513;">●</span> Potatoes <span style="color: #00FFFF;">●</span> Fromage blanc à la confiture	<span style="color: #9ACD32;">●</span> Velouté de légumes aux pois cassés <span style="color: #8B0000;">●</span> Pizza aux 3 fromages* <span style="color: #9ACD32;">●</span> Salade verte <span style="color: #00FFFF;">●</span> Petit suisse sucré <span style="color: #9ACD32;">●</span> Fruit de saison		<span style="color: #8B0000;">●</span> Salade de pommes de terre* <span style="color: #FF0000;">●</span> Bœuf aux olives vertes <span style="color: #9ACD32;">●</span> Petits pois carottes <span style="color: #00FFFF;">●</span> Emmental <span style="color: #9ACD32;">●</span> Compote pommes bananes	<span style="color: #9ACD32;">●</span> Betteraves aux pommes <span style="color: #FF0000;">●</span> Filet de poisson frais crème citronnée <span style="color: #9ACD32;">●</span> Gratin de potiron <span style="color: #9ACD32;">●</span> Gâteau d'anniversaire
---	---	--	---	---

### 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/bœuf 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

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

Menus du 1 au 5 décembre 2025	lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
<b>Hors d'œuvre</b>	Taboulé aux fruits secs  Salade d'endives mimosa  Macédoine de légumes mayonnaise	Rillettes de poisson au colombo  Chou-fleur mimosa  Salade de riz au thon		Pâté de campagne, cornichon  Salade Costa Rica*  Carottes râpées vinaigrette	Velouté de légumes  Salade coleslaw  Quiche lorraine
<b>Plat chaud et garnitures</b>	Calamars à la romaine sauce tartare  Purée crécy au beurre  Riz créole	Jambon grillé Au chorizo et sauce crémeuse  Frites  Embeurrée de chou vert		Sauté de dinde Vallée d'Auge  Boulgour  Brocolis	Dahl de lentilles  Pommes noisettes  Carottes glacées
<b>Produit laitier</b>	Assortiment de fromages ou Yaourt	Assortiment de fromages ou Yaourt		Assortiment de fromages ou Yaourt	Assortiment de fromages ou Yaourt
<b>Desserts</b>	Corbeille de fruits  Île flottante  Entremets praliné	Corbeille de fruits  Fromage blanc sucré  Crumble de fruits		Corbeille de fruits  Poire chocolat chantilly  Gâteau breton	Corbeille de fruits  Yaourt fermier aromatisé  Eclair chocolat

## MENU EQUILIBRE DU JOUR

<span style="color: brown;">●</span> Taboulé aux fruits secs  <span style="color: yellow;">●</span> Calamars à la romaine sauce tartare  <span style="color: green;">●</span> Purée crécy au beurre  <span style="color: cyan;">●</span> Île flottante	<span style="color: blue;">●</span> Rillettes de poisson au colombo  <span style="color: brown;">●</span> Penne rigate  <span style="color: red;">●</span> Au chorizo et sauce crémeuse  <span style="color: blue;">●</span> Petit suisse aux fruits  <span style="color: green;">●</span> Fruit de saison
--	--



\*Maïs, artichauts, haricots rouges, jambon et vinaigrette tomate



Pâté de campagne, cornichon



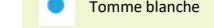
Sauté de dinde Vallée d'Auge



Brocolis et boulgour

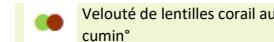


Tomme blanche



Fruit de saison

\* Carottes, lentilles corail, oignons, crème, cumin.



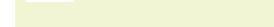
Velouté de lentilles corail au cumin°



Omelette au coulis de tomates



Pommes noisettes



Yaourt fermier aromatisé

### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

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

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

Menus du 8 au 12 décembre 2025	lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
<b>Hors d'œuvre</b>	Céleri fromage blanc curry  Carottes râpées au cumin  Maquereaux à la moutarde	Velouté de légumes  Salade à la Toscane*  Salade mâche aux noix		Oeuf dur mayonnaise  Betteraves rouges vinaigrette  Cake "lardons,cheddar,oignon"	Salade piémontaise au surimi  Charcuterie  Salade de haricots verts échalote
<b>Plat chaud et garnitures</b>	Filet de dinde  Semoule  Légumes tajine d'hiver	Chili cone carne  Riz		Paupiette de veau sauce charcutière  PDT vapeur  Gratin de carottes et potimarron au quinoa	Retour de pêche à la crème de poireaux  Blé tendre
<b>Produit laitier</b>	Assortiment de fromages ou Yaourt	Assortiment de fromages ou Yaourt		Assortiment de fromages ou Yaourt	Assortiment de fromages ou Yaourt
<b>Desserts</b>	Corbeille de fruits  Ananas au sirop  Crème dessert à la vanille	Corbeille de fruits  Fromage blanc à la compote  Cocktail de fruits		Corbeille de fruits  Patisserie  Compote de pommes fraises	Corbeille de fruits  Crème vanille  Pudding aux raisins

## MENU EQUILIBRE DU JOUR

<span style="color: green;">●</span> Céleri fromage blanc curry <span style="color: red;">●</span> Jambon grillé <span style="color: green;">●</span> Petits pois aux oignons <span style="color: blue;">●</span> Yaourt fermier sucré <span style="color: green;">●</span> Fruit de saison	<span style="color: green;">●</span> Velouté de légumes <span style="color: red;">●</span> Fajitas à la mexicaine* <span style="color: green;">●</span> Salade verte, vinaigrette <span style="color: cyan;">●</span> Flan nappé au caramel		<span style="color: red;">●</span> Oeuf dur mayonnaise <span style="color: cyan;">●</span> Gratin de carottes et potimarron <span style="color: brown;">●</span> Au quinoa <span style="color: blue;">●</span> Cantal <span style="color: brown;">●</span> Gâteau d'anniversaire	<span style="color: red;">●</span> Retour de pêche à la crème de poireaux <span style="color: brown;">●</span> Blé tendre <span style="color: blue;">●</span> Mimolette <span style="color: green;">●</span> Fruit de saison
---	--	--	--	---

### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

<span style="color: green;">●</span> Fruits et légumes <span style="color: brown;">●</span> Céréales, légumes secs <span style="color: pink;">●</span> Produit sucré	<span style="color: red;">●</span> Viande, poisson, oeuf <span style="color: blue;">●</span> Produit laitier		<small>✓ 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.</small> <small>✓ 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.</small>
--	---	---	---

# Restaurant scolaire

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

Menus du 15 au 19 décembre 2025	lundi 15	mardi 16	mercredi 17	Repas de Noël	vendredi 19
<b>Hors d'œuvre</b>	Potage de légumes  Salade de pomme de terre sauce ravigote  Salade Antillaise*	Salade de mâche et betteraves ciboulette  Pâté de campagne, cornichons  Feuilleté au fromage		Crudités  Mousse de canard	Assortiment de crudités  Salade marco polo  Cake aux chorizo
<b>Plat chaud et garnitures</b>	Escalope viennoise  Risotto de pâtes semi-complètes Aux champignons et fromage	Cassoulet (saucisse, saucisson ail)  Haricots blancs  Carottes vichy		Sauté de dinde à l'orange et aux 4 épices  Pomme noisette  Butternut rôti au miel	Poisson meunière sauce citron  Riz pilaf  Julienne de carottes et poireaux
<b>Produit laitier</b>	Assortiment de fromages ou Yaourt	Assortiment de fromages ou Yaourt		Assortiment de fromages ou Yaourt	Assortiment de fromages ou Yaourt
<b>Desserts</b>	Corbeille de fruits  Ananas  Gâteau basque	Corbeille de fruits  Fromage blanc à la cassonade  Pêches au sirop		Corbeille de fruits  Gâteau roulé pâte à tartiner  Pomme au four caramel beurre salé	Corbeille de fruits  Yaourt fermier aromatisé  Cocktail de fruits au sirop

\*Salade,maïs,ananas et vinaigrette au jus de citron vert

## MENU EQUILIBRE DU JOUR

<span style="color: #9acd32; font-size: 2em;">●</span> Potage de légumes  <span style="color: #8B4513; font-size: 2em;">●</span> Risotto de pâtes semi-complètes  <span style="color: #00FFFF; font-size: 2em;">●</span> Aux champignons et fromage  <span style="color: #00FFFF; font-size: 2em;">●</span> Emmental  <span style="color: #9acd32; font-size: 2em;">●</span> Fruits de saison	<span style="color: #9acd32; font-size: 2em;">●</span> Salade de mâche et betteraves ciboulette  <span style="color: #FF0000; font-size: 2em;">●</span> Cassoulet (saucisse, saucisson ail)  <span style="color: #9acd32; font-size: 2em;">●</span> De haricots blancs aux carottes  <span style="color: #00FFFF; font-size: 2em;">●</span> Fromage blanc à la cassonade
---	--

### 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.