

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
Hors d'œuvre	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
Plat chaud et garnitures	Nuggets de dine sauce tomates Semoule Curry de pois chiches au lait de coco	Râgout 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
Produit laitier	Assortiment de fromages ou Yaourt	Assortiment de fromages ou Yaourt		Assortiment de fromages ou Yaourt	Assortiment de fromages ou Yaourt
Desserts	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		Bouillon de bœuf au vermicelle	Céleri rave sauce rémoulade
	Curry de pois chiches au lait de coco	Râgout de porc mijoté aux carottes et thym	Poulet rôti	Filet de poisson frais sauce Aurore
	Semoule	Petits pois aux oignons	Haricots beurre persillés	Riz Pilaf
	Mimolette	Petit suisse aux fruits		Yaourt fermier sucré
	Fruit de saison	Compote de pommes	Liégeois au chocolat	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
Hors d'œuvre				Carottes râpées, vinaigrette au miel Salade Catalane* Rillettes de colin et sardines	Œuf dur à écaler Duo de carottes/céleri branche  
Plat chaud et garnitures				Jambon grillé sauce barbecue Macaronis Crème de potimarron aux lingots et muscade	Duo de charcuteries (Jambon, rosette) Gratin de pommes de terre au fromage à raclette la raclette
Produit laitier				Assortiment de fromages ou Yaourt	Assortiment de fromages ou Yaourt
Desserts				Corbeille de fruits Crème dessert caramel Eclair vanille	Corbeille de fruits Bircher muesli Pain d'épices
MENU EQUILIBRE DU JOUR				*Mini penne, chorizo, olives vertes et vinaigrette de xérès  Carottes râpées, vinaigrette au miel  Macaronis  Crème de potimarron aux lingots et muscade  Crème dessert caramel	 Salade verte  Duo de charcuteries (Jambon, rosette)  Gratin de pommes de terre au fromage à raclette  Bircher muesli  Aux fruits frais
					

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 17 au 21 novembre 2025	lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21
Hors d'œuvre	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 Lilloise* Cake à la tomate olives et basilic
Plat chaud et garnitures	Poisson meunière au citron frais Riz créole Carottes à l'ail	Filet de dinde à la crème Pain de viande aux herbes*, scc 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
Produit laitier	Assortiment de fromages ou Yaourt	Assortiment de fromages ou Yaourt		Assortiment de fromages ou Yaourt	Assortiment de fromages ou Yaourt
Desserts	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	<ul style="list-style-type: none"> Salade d'endives aux pommes Poisson pané au citron frais Riz et carottes à la crème d'ail Crème à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de butternut Pain de viande aux herbes*, scc Napolitaine Frites Cantal Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> Salade coleslaw* Échine de porc rôtie sauce moutarde Haricots verts à la forestière Tome Montcadi Pain perdu 	<ul style="list-style-type: none"> Salade feuille de chêne rouge aux croûtons Lasagnes Aux légumes d'automne* et lentilles corail Yaourt fermier sucré

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 24 au 28 novembre 2025	lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
Hors d'œuvre	Carottes râpées, vinaigrette balsamique Macédoine surimi Rillettes de poisson aux épices	Velouté de légumes aux pois cassés Salade niçoise Pizza aux 3 fromages*		Salade de pommes de terre* Céleri à la crème Salade pâtes au pesto	Betteraves aux pommes Radis noir vinaigrette agrumes Salade piémontaise
Plat chaud et garnitures	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
Produit laitier	Assortiment de fromages ou Yaourt	Assortiment de fromages ou Yaourt		Assortiment de fromages ou Yaourt	Assortiment de fromages ou Yaourt
Desserts	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 Pâtisserie Cocktail de fruits au sirop

MENU EQUILIBRE DU JOUR	Carottes râpées, vinaigrette balsamique	Velouté de légumes aux pois cassés		Salade de pommes de terre*	Betteraves aux pommes
	Émincé de dinde sauce blanche aux épices kebab	Pizza aux 3 fromages*		Bœuf aux olives vertes	Filet de poisson frais crème citronnée
	Potatoes	Salade verte		Petits pois carottes	Gratin de potiron
	Fromage blanc à la confiture	Petit suisse sucré		Emmental	Gâteau d'anniversaire
	Fruit de saison		Compote pommes bananes		

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, œuf
- 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 1 au 5 décembre 2025	lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
Hors d'œuvre	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 Coste Rica* Carottes râpées vinaigrette	Velouté de légumes Salade coleslaw Quiche lorraine
Plat chaud et garnitures	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	Dalh de lentilles Pommes noisettes Carottes glacées
Produit laitier	Assortiment de fromages ou Yaourt	Assortiment de fromages ou Yaourt		Assortiment de fromages ou Yaourt	Assortiment de fromages ou Yaourt
Desserts	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	Taboulé aux fruits secs	Rillettes de poisson au colombo		Pâté de campagne, cornichon	Velouté de lentilles corail au cumin*
	Calamars à la romaine sauce tartare	Penne rigate		Sauté de dinde Vallée d'Auge	Omelette au coulis de tomates
	Purée crécy au beurre	Au chorizo et sauce crémeuse		Brocolis et boulgour	Pommes noisettes
	Petit suisse aux fruits	Fruit de saison		Tomme blanche	Yaourt fermier aromatisé
	île flottante			Fruit de saison	

*Mais, artichauts, haricots rouges, jambon et vinaigrette tomate

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

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**. **Vianes 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
Hors d'œuvre	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 "lardon,cheddar,oignon"	Salade piémontaise au surimi Charcuterie Salade de hariocts verts échalote
Plat chaud et garnitures	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
Produit laitier	Assortiment de fromages ou Yaourt	Assortiment de fromages ou Yaourt		Assortiment de fromages ou Yaourt	Assortiment de fromages ou Yaourt
Desserts	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 Pâtisserie Compote de pommes fraises	Corbeille de fruits Crème vanille Pudding aux raisins

MENU EQUILIBRE DU JOUR

● Céleri fromage blanc curry
● Jambon grillé
● Petits pois aux oignons
● Yaourt fermier sucré
● Fruit de saison

Pâtes,mortadelle,olives vertes,vinaigrette

● Velouté de légumes
● Fajitas à la mexicaine*
● Salade verte, vinaigrette
● Flan nappé au caramel

● Oeuf dur mayonnaise
● Gratin de carottes et potimarron
● Au quinoa
● Cantal
● Gâteau d'anniversaire

* Chou chinois, lardons, vinaigrette au balsamique.

● Retour de pêche à la crème de poireaux
● Blé tendre
● Mimolette
● 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 15 au 19 décembre 2025	lundi 15	mardi 16	mercredi 17	Repas de Noël	vendredi 19
Hors d'œuvre	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
Plat chaud et garnitures	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
Produit laitier	Assortiment de fromages ou Yaourt	Assortiment de fromages ou Yaourt		Assortiment de fromages ou Yaourt	Assortiment de fromages ou Yaourt
Desserts	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	 Potage de légumes	 Salade de mâche et betteraves ciboulette		 Sauté de dinde à l'orange et aux 4 épices	 Assortiment de crudités
	 Risotto de pâtes semi-complètes	 Cassoulet (saucisse, saucisson ail)		 Pom'Rösti et butternut rôti au miel	 Acras de poisson sauce citron
	 Aux champignons et fromage	 De haricots blancs aux carottes		 Triangle pâte à tartiner noisette M&M'S	 Riz pilaf, julienne de carottes et poireaux
	 Emmental			 Clémentine 	
	 Fruit de saison	 Fromage blanc à la cassonade		 Chocolats de Noël	 Yaourt fermier aromatisé

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.