

## Menus du 5 au 9 janvier 2026

lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Carottes râpées</li> <li>● Filet de poisson meunière sauce crème citronnée</li> <li>● Riz doré</li> <li>● Emmental</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Velouté de potimarron</li> <li>● Filet de dinde sauce moutarde à l'ancienne</li> <li>● Haricots beurre</li> <li>● Galette des rois</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de blé au maïs sauce yaourt</li> <li>● Quiche aux légumes d'hiver°</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Gouda</li> <li>● Compote pommes banane</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Rillettes de sardines au fromage frais</li> <li>● Pâtes tortis</li> <li>● Sauce carbonara</li> <li>● Petit Suisse aux fruits</li> </ul>

\*Poireaux, cheddar, oignon.

## Menus du 12 au 16 janvier 2026

lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Céleri rémoulade</li> <li>● Émincé de dinde à la forestière</li> <li>● Boulgour</li> <li>● Flan nappé au caramel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Feuilleté au fromage</li> <li>● Rôti de porc, jus au thym</li> <li>● Petits pois aux oignons</li> <li>● Petit suisse au chocolat</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Bouillon de légumes vermicelle</li> <li>● Colin pané au citron</li> <li>● Julienne de légumes au curcuma°</li> <li>● Brie</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Betteraves aux poires</li> <li>● Gratin de pommes de terre aux 3 fromages°</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Brownie pois chiche et cacao</li> </ul>

\* Carottes, panais, poireaux.

° Emmental, cantal AOP, mozzarella.

### 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 mis à disposition.

# RESTAURANT SCOLAIRE

Collège le Sacré Cœur la salle

Nos menus intègrent en rythme annuel  
50% de produits de qualité supérieure (Bio,  
AOC, AOP, Haute Valeur  
Environnementale, etc...)  
dont 20% de bio minimum.

## Menus du 19 au 23 janvier 2026

### lundi 19

- Velouté à la patate douce et curry
- Sauté de porc aux pruneaux
- Haricots plats
- Emmental
- Fruit de saison

### mardi 20

- Salade Coleslaw°
- Penne rigate semi-complètes
- Sauce Napolitaine aux lentilles corail
- Crème à la vanille

### mercredi 21



### jeudi 22

- Salade de chicons aux pommes
- Waterzoi de poulet
- PDT vapeur
- Edam
- Gaufre de Bruxelles



### vendredi 23

- Celery fromage blanc curry
- Pizza texane au bœuf°
- Salade verte
- Petit suisse aux fruits
- Fruit de saison

\* Bœuf haché, oignons, mozzarella, cheddar, paprika, origan.

## Menus du 26 au 30 janvier 2026

### lundi 26

- Velouté de légumes
- Dahl de carottes aux lentilles
- Riz pilaf
- Mimolette
- Fruit de saison

### mardi 27

- Salade Marco Polo°
- Sauté de porc au jus
- Petits pois carottes
- Yaourt fermier aromatisé

### mercredi 28



### jeudi 29

- Pâté de foie, cornichon
- Bourguignon
- Coquillettes
- Tome grise
- Fruit de saison

### vendredi 30

- Salade aux croûtons, emmental
- Brandade de poisson
- Salade verte
- Gâteau d'anniversaire



## 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.

# RESTAURANT SCOLAIRE

Collège le Sacré Cœur la salle

Nos menus intègrent en rythme annuel  
50% de produits de qualité supérieure (Bio,  
AOC, AOP, Haute Valeur  
Environnementale, etc...)  
dont 20% de bio minimum.

## Menus du 2 au 6 février 2026

lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Taboulé d'hiver°</li> <li>● Poisson pané citron frais</li> <li>● Purée de carottes</li> <li>● Gouda</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Betteraves</li> <li>● Coquillettes</li> <li>● Bolognaise de haricots rouges</li> <li>● Petit suisse sucré</li> <li>● Crêpe de la Chandeleur </li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Velouté de légumes</li> <li>● Filet de dinde sauce chorizo</li> <li>● Poêlée de haricots verts</li> <li>● Mousse au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Duo de râpés°</li> <li>● Tartiflette</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Yaourt fermier sucré</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>

\* Couscous, petits pois, échalote, abricot sec, jus de citron, huile d'olive.

\* Carottes, radis noir, vinaigrette yaourt citron.

## Menus du 9 au 13 février 2026

lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Potage crécy</li> <li>● Rougail saucisse</li> <li>● Riz créole</li> <li>● Brie</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de mâche aux betteraves</li> <li>● Nuggets végétarien sauce ketchup</li> <li>● Pommes de terre rissolées</li> <li>● Crème dessert vanille</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade verte à l'échalote</li> <li>● Lasagnes</li> <li>● De bœuf</li> <li>● Mimolette</li> <li>● Gâteau d'anniversaire </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Crudités</li> <li>● Curry de poisson frais au lait de coco</li> <li>● Purée de PDT</li> <li>● Fromage blanc sucré</li> </ul>

\*Boulgour, carottes, pommes, vinaigrette au curcuma.

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

- |                          |                         |
|--------------------------|-------------------------|
| ● Fruits et légumes      | ● Viande, poisson, oeuf |
| ● Céréales, légumes secs | ● Produit laitier       |
| ● Produit sucré          | ● 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 mis à disposition.