

# Restaurant scolaire

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

**Menus du 5 au 9 janvier 2026**

	lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9
<b>Hors d'œuvre</b>	Carottes râpées  Pâté de campagne, cornichons  Betteraves rouges vinaigrette	Velouté de potimarron  Salade piémontaise  Céleri rémoulade		Salade de blé au maïs sauce yaourt  Saucisson à l'ail, cornichons  Quiche aux légumes d'hiver*	Rillettes de sardines au fromage frais  Chou rouge à la crème  Salade de mâche aux noix
<b>Plat chaud et garnitures</b>	Filet de poisson meunière sauce crème citronnée  Riz doré  Harcots verts	Filet de dinde sauce moutarde à l'ancienne  Haricots beurre  Semoule couscous		Paupiette de veau  PDT vapeur  Carottes aux beurre	Carbonara  Pâtes tortis  Brocolis aux fromages
<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  Salade de fruits  Gâteau basque	Corbeille de fruits  Galette des rois  Fromage blanc fermier vanille		Corbeille de fruits  Compote pommes banane  Entremet vanille	Corbeille de fruits  Semoule au lait  Yaourt fermier

\*Poireaux, cheddar, oignon.

## MENU EQUILIBRE DU JOUR

<span style="color: #9ACD32;">●</span> Velouté de potimarron  <span style="color: #FF0000;">●</span> Filet de poisson meunière sauce crème citronnée  <span style="color: #8B4513;">●</span> Riz doré  <span style="color: #00FFFF;">●</span> Emmental  <span style="color: #9ACD32;">●</span> Fruit de saison	<span style="color: #9ACD32;">●</span> Carottes râpées  <span style="color: #FF0000;">●</span> Filet de dinde sauce moutarde à l'ancienne  <span style="color: #9ACD32;">●</span> Haricots beurre  <span style="color: #00FFFF;">●</span> Galette des rois	<span style="color: #8B4513;">●</span> Salade de blé au maïs sauce yaourt  <span style="color: #9ACD32;">●</span> Quiche aux légumes d'hiver*  <span style="color: #9ACD32;">●</span> Salade verte  <span style="color: #00FFFF;">●</span> Gouda  <span style="color: #9ACD32;">●</span> Compote pommes banane	<span style="color: #FF0000;">●</span> Rillettes de sardines au fromage frais  <span style="color: #8B4513;">●</span> Pâtes tortis  <span style="color: #FF0000;">●</span> Sauce carbonara  <span style="color: #00FFFF;">●</span> Petit Suisse aux fruits
--	--	--	--

### 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 12 au 16 janvier 2026	lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
<b>Hors d'œuvre</b>	Céleri rémoulade  Salade Flamande aux betteraves *  Salade de lentilles, lardons et pomme verte	Feuilleté au fromage  Taboulé à la menthe  Radis		Bouillon de légumes vermicelle  Salade de pomme de terre sauce ravigote  Duo de carottes/céleri	Betteraves aux poires  Crudités  Charcuterie
<b>Plat chaud et garnitures</b>	Émincé de dinde à la forestière  Boulgour  Choux fleurs	Rôti de porc, jus au thym  Petits pois aux oignons  Duo PDT douce		Colin pané au citron  Julienne de légumes au curcuma*  Riz pilaf	Boulette de bœuf à la tomates  Gratin de pommes de terre aux 3 fromages*  Pâtes
<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  Liégeois chocolat	Corbeille de fruits  Compote framboise  Beignet au pomme		Corbeille de fruits  Fromage blanc fermier  Cocktail de fruits au sirop	Corbeille de fruits  Brownie pois chiche et cacao  Compote poires

## MENU EQUILIBRE DU JOUR

<span style="color: green;">●</span> Céleri rémoulade <span style="color: red;">●</span> Émincé de dinde à la forestière <span style="color: brown;">●</span> Boulgour <span style="color: cyan;">●</span> Flan nappé au caramel	<span style="color: orange;">●</span> Feuilleté au fromage <span style="color: red;">●</span> Rôti de porc, jus au thym <span style="color: green;">●</span> Petits pois aux oignons <span style="color: blue;">●</span> Petit suisse au chocolat <span style="color: green;">●</span> Fruit de saison		<span style="color: red;">●</span> Bouillon de légumes vermicelle <span style="color: orange;">●</span> Colin pané au citron <span style="color: green;">●</span> Julienne de légumes au curcuma* <span style="color: blue;">●</span> Brie <span style="color: green;">●</span> Fruit de saison	<span style="color: green;">●</span> Betteraves aux poires <span style="color: orange;">●</span> Gratin de pommes de terre aux 3 fromages* <span style="color: green;">●</span> Salade verte <span style="color: brown;">●</span> Brownie pois chiche et cacao
---	--	--	---	---

### 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: cyan;">●</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 <b>produits frais</b>. <b>Viandes crues</b> de bœuf, porc, agneau/mouton et volaille servies en état (hors viandes hachées et préparations de viande) : <b>Origine France</b>, 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 26 au 30 janvier 2026	lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
<b>Hors d'œuvre</b>	Velouté de légumes  Macédoine surimi  Salade d'endives et raisin blanc	Salade Marco Polo®  Céleri à la crème  Rillette de poisson aux épices		Pâté de foie, cornichon  Salade de lentilles  Betteraves	Salade aux croûtons, emmental  Salade pâtes au pesto  Duo radis noir vinaigrette agrumes
<b>Plat chaud et garnitures</b>	Filet de dinde à la tomates  Riz pilaf  Dahl de carottes aux lentilles	Sauté de porc au jus  Petits pois carottes  Poêlées de légumes		Bourguignon  Coquillettes  Carottes Vichy	Brandade de poisson  Salade verte  Gratin de chou fleur
<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  Cocktail de fruits au sirop  Liégeois vanille	Corbeille de fruits  Yaourt fermier aromatisé  Poire façon Belle Hélène		Corbeille de fruits  Mousse chocolat  Riz au lait	Corbeille de fruits  Compote de pommes et framboises  Flan pâtissier

## MENU EQUILIBRE DU JOUR

<span style="color: #9ACD32;">●</span> Velouté de légumes  <span style="color: #9ACD32;">●</span> Dahl de carottes et panais aux lentilles  <span style="color: #9ACD32;">●</span> Riz pilaf  <span style="color: #9ACD32;">●</span> Mimolette  <span style="color: #9ACD32;">●</span> Fruit de saison	<span style="color: #FF0000;">●</span> Salade Marco Polo®  <span style="color: #FF0000;">●</span> Sauté de porc au jus  <span style="color: #FF0000;">●</span> Petits pois carottes  <span style="color: #FF0000;">●</span> Yaourt fermier aromatisé	<span style="color: #FF0000;">●</span> Pâté de foie, cornichon  <span style="color: #FF0000;">●</span> Bourguignon  <span style="color: #9ACD32;">●</span> Coquillettes  <span style="color: #9ACD32;">●</span> Tome grise  <span style="color: #9ACD32;">●</span> Fruit de saison	<span style="color: #9ACD32;">●</span> Salade aux croûtons, emmental  <span style="color: #9ACD32;">●</span> Brandade de poisson  <span style="color: #9ACD32;">●</span> Salade verte  <span style="color: #9ACD32;">●</span> Gratin de chou fleur  <span style="color: #9ACD32;">●</span> Flan pâtissier
--	--	--	---

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

<span style="color: #9ACD32;">●</span> Fruits et légumes <span style="color: #8B0000;">●</span> Céréales, légumes secs <span style="color: #FF0000;">●</span> Produit sucré	<span style="color: #FF0000;">●</span> Viande, poisson, oeuf <span style="color: #00FFFF;">●</span> Produit laitier		<small><input checked="" type="checkbox"/> Chez Armonys, on cuisine ! : Nos repas sont préparés avec soin par une équipe de cuisine engagée, à partir d'une majorité de <b>produits frais</b>. <b>Viandes crues</b> de bœuf, porc, agneau/mouton et volaille servies en l'état (hors viandes hachées et préparations de viande). <b>Origine France</b>, conformément au décret n°2022-65. Menus susceptibles d'évoluer selon l'approvisionnement.</small> <small><input checked="" type="checkbox"/> 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 2 au 6 février 2026**

	lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
<b>Hors d'œuvre</b>	Taboulé d'hiver°  Cervelas vinaigrette  Céleri à la crème	Betteraves  Salade pdt saucisse  Œuf dur à écarter		Velouté de légumes  Wraps de crudités et crème ail fine herbes  Salade de chou rouge	Duo de râpés°  Salade piémontaise  Salade de lentilles
<b>Plat chaud et garnitures</b>	Poisson pané citron frais  Purée de carottes  Petits pois	Bolognaise de bœuf  Coquillettes  Navet rôti aux épices		Filet de dinde sauce chorizo  Poêlée de haricots verts  Semoule couscous	Tartiflette  Poireaux à la crème  Salade verte
<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 casserole de sucre Ananas	Corbeille de fruits Crêpe de la Chandeleur Compote poires		Corbeille de fruits Far breton Yaourt fermier	Corbeille de fruits Crumble pommes Semoule au lait

\* Couscous, petits pois, échalote, abricot sec, jus de citron, huile

**MENU EQUILIBRE DU JOUR**

Taboulé d'hiver°	Betteraves		Velouté de légumes	Duo de râpés°
Poisson pané citron frais	Coquillettes		Filet de dinde sauce chorizo	Tartiflette
Purée de carottes	Bolognaise de haricots rouges		Poêlée de haricots verts	Salade verte
Gouda	Petit suisse sucré		Yaourt fermier sucré	Fruit de saison
Fruit de saison	Crêpe de la Chandeleur		Mousse au chocolat	

### 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 9 au 13 février 2026	lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
<b>Hors d'œuvre</b>	Potage crécy  Salade champenoise  Salade de brocolis	Salade de mâche aux betteraves  Salade de pâtes pesto  Carottes râpées vinaigrette		Salade verte à l'échalote  Chou fleur aux lardons  Salade américaine	Crudités  Chou rouge rémoulade  Œuf mayonnaise
<b>Plat chaud et garnitures</b>	Rougail saucisse  Riz créole  Carottes à la crème	Cordon bleu  Pommes de terre rissolées  Haricots verts		Lasagne de bœuf  Coquillettes  Salade verte	Curry de poisson frais au lait de coco  Purée de PDT  Chou fleur
<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 dessert caramel  Cocktail de fruits au sirop	Corbeille de fruits  Compote pommes rhubarbe  Fromage blanc muesli		Corbeille de fruits  Entremet café  Compote de pommes et framboises	Fromage blanc sucré  Eclair vanille  Abricots au sirop

## MENU EQUILIBRE DU JOUR

<span style="color: #9ACD32; font-size: 1.5em;">●</span> Potage crécy  <span style="color: #FF8C00;">●</span> Rougail saucisse  <span style="color: #8B4513;">●</span> Riz créole  <span style="color: #00FFFF;">●</span> Brie  <span style="color: #9ACD32; font-size: 1.5em;">●</span> Fruit de saison	<span style="color: #9ACD32; font-size: 1.5em;">●</span> Salade de mâche aux betteraves  <span style="color: #FF0000;">●</span> Omelette sauce ketchup  <span style="color: #9ACD32; font-size: 1.5em;">●</span> Pommes de terre rissolées  <span style="color: #00FFFF;">●</span> Crème dessert vanille		<span style="color: #9ACD32; font-size: 1.5em;">●</span> Salade verte à l'échalote  <span style="color: #8B4513;">●</span> Lasagnes  <span style="color: #FF0000;">●</span> De bœuf  <span style="color: #00FFFF;">●</span> Mimolette  <span style="color: #FF0000;">●</span> Entremet café	<span style="color: #8B4513;">●</span> Boulgour à l'indienne*  <span style="color: #FF0000;">●</span> Curry de poisson frais au lait de coco  <span style="color: #9ACD32; font-size: 1.5em;">●</span> Chou fleur persillé  <span style="color: #00FFFF;">●</span> Fromage blanc 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 19 au 23 janvier 2026	lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
<b>Hors d'œuvre</b>	Velouté à la patate douce et curry  Salade Mexicaine  Carottes râpées vinaigrette	Salade Coleslaw°  Salade Lilloise  Salade de haricots verts vinaigrette		Salade de chicons aux pommes  Betteraves rouges vinaigrette  Salade de chou blanc	Céleri fromage blanc curry  Salade de mâche au bleu  Pâté de foie, cornichons
<b>Plat chaud et garnitures</b>	Sauté de porc aux pruneaux  Haricots plats  Sémoule couscous	Nuggets de dinde  Penne rigate semi-complètes Sauce Napolitaine aux lentilles corail		Waterzoi de poulet  PDT vapeur  Choux fleurs	Boulette de Bœuf texane  Pâtes  Gratin de légumes
<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  Abricots au sirop  Tarte aux pommes	Corbeille de fruits  Crème à la vanille  Compote poires pommes	° Carottes, chou blanc, crème fraîche, vinaigrette.	Corbeille de fruits  Gaufre de Bruxelles  Pommes au four	Corbeille de fruits  Yogourt fermier  Sémoule au lait pommes à la cannelle

<b>MENU EQUILIBRE DU JOUR</b>	Velouté à la patate douce et curry	Salade Coleslaw°	Salade de chicons aux pommes	Céleri fromage blanc curry
	Sauté de porc aux pruneaux	Penne rigate semi-complètes	Waterzoi de poulet	Pizza texane au bœuf°
	Haricots plats	Sauce Napolitaine aux lentilles corail	Frites	Salade verte
	Emmental		Edam	Petit suisse aux fruits
	Fruit de saison	Crème à la vanille	Gaufre de Bruxelles	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.