

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
Hors d'œuvre	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
Plat chaud et garnitures	Filet de poisson meunière sauce crème citronnée Riz doré Haricots 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
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 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	Velouté de potimarron	Carottes râpées		Salade de blé au maïs sauce yaourt	Rillettes de sardines au fromage frais
	Filet de poisson meunière sauce crème citronnée	Filet de dinde sauce moutarde à l'ancienne		Quiche aux légumes d'hiver*	Pâtes tortis
	Riz doré	Haricots beurre		Salade verte	Sauce carbonara
	Emmental			Gouda	Petit Suisse aux fruits
	Fruit de saison	Galette des rois		Compote pommes banane	

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 12 au 16 janvier 2026	lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
Hors d'œuvre	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
Plat chaud et garnitures	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
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 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

* Carottes, panais, poireaux.

* Emmental, cantal AOP, mozzarella.

MENU EQUILIBRE DU JOUR	Céleri rémoulade	Feuilleté au fromage		Bouillon de légumes vermicelle	Betteraves aux poires
	Émincé de dinde à la forestière	Rôti de porc, jus au thym		Colin pané au citron	Gratin de pommes de terre aux 3 fromages*
	Boulgour	Petits pois aux oignons		Julienne de légumes au curcuma*	Salade verte
		Petit suisse au chocolat		Brie	
	Flan nappé au caramel	Fruit de saison		Fruit de saison	Brownie pois chiche et cacao

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 26 au 30 janvier 2026	lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
Hors d'œuvre	Velouté de légumes Macédoine surimi Salade d'endives et raisin blanc	Salade Marco Polo* Céleri à la crème Rillettes 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
Plat chaud et garnitures	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
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 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	Velouté de légumes	Salade Marco Polo*		Pâté de foie, cornichon	Salade aux croûtons, emmental
	Dahl de carottes et panais aux lentilles	Sauté de porc au jus		Bourguignon	Brandade de poisson
	Riz pilaf	Petits pois carottes		Coquillettes	Salade verte
	Mimolette			Tome grise	
	Fruit de saison	Yaourt fermier aromatisé		Fruit de saison	Flan pâtissier

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 2 au 6 février 2026	lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
Hors d'œuvre	Taboulé d'hiver*	Betteraves		Velouté de légumes	Duo de râpés*
	Cervelas vinaigrette	Salade pdt saucisse		Wraps de crudités et crème ail fine herbes	Salade piémontaise
	Céleri à la crème	Œuf dur à écaler		Salade de chou rouge	Salade de lentilles
Plat chaud et garnitures	Poisson pané citron frais	Bolognaise de bœuf		Filet de dinde sauce chorizo	Tartiflette
	Purée de carottes	Coquillettes		Poêlée de haricots verts	Poireaux à la crème
	Petits pois	Navet rôti aux épices		Semoule couscous	Salade verte
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 cassonade 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

* Carottes, radis noir, vinaigrette yaourt citron.

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	Crêpe de la Chandeleur		Mousse 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, 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**. **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 9 au 13 février 2026	lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
Hors d'œuvre	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
Plat chaud et garnitures	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
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 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	Potage crécy	Salade de mâche aux betteraves		Salade verte à l'échalote	"Boulgour à l'indienne"
	Rougail saucisse	Omelette sauce ketchup		Lasagnes	Curry de poisson frais au lait de coco
	Riz créole	Pommes de terre rissolées		De bœuf	Chou fleur persillé
	Brie			Mimolette	
	Fruit de saison	Crème dessert vanille		Entremet café	Fromage blanc sucré

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.

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
Hors d'œuvre	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
Plat chaud et garnitures	Sauté de porc aux pruneaux Haricots plats Semoule 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
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 Abricots au sirop Tarte aux pommes	Corbeille de fruits Crème à la vanille Compote poires pommes		Corbeille de fruits Gaufre de Bruxelles Pommes au four 	Corbeille de fruits Yaourt fermier Semoule au lait pommes à la cannelle
MENU EQUILIBRE DU JOUR	 Velouté à la patate douce et curry  Sauté de porc aux pruneaux  Haricots plats  Emmental  Fruit de saison	 Salade Coleslaw*  Penne rigate semi-complètes  Sauce Napolitaine aux lentilles corail  Crème à la vanille		 Salade de chicons aux pommes  Waterzoi de poulet  Frites  Edam  Gaufre de Bruxelles 	 Céleri fromage blanc curry  Pizza texane au bœuf*  Salade verte  Petit suisse aux fruits  Fruit de saison

* Carottes, chou blanc, crème fraîche, vinaigrette.

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.