

Restaurant scolaire

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



Menus du 31 août au 4 septembre 2026

lundi 31

mardi 1

mercredi 2

jeudi 3

vendredi 4

Hors d'œuvre

Plat chaud
et garnitures

Produit laitier

Desserts



Betteraves, vinaigrette

Pastèque

Mousse de foie, cornichons

Saucisse grillé

Pâtes à la tomate

Carottes au beurre

Assortiment de fromages ou
Yaourt

Corbeille de fruits

Fromage blanc fermier

Cocktail de fruits

Taboulé fraîcheur

Salade de fromage, croûtons
au maïs

Carottes râpées

Filet de dinde mariné
façon tandoori

Ratatouille compotée

Riz

Assortiment de fromages ou
Yaourt

Corbeille de fruits

Crème dessert caramel

Pâtisserie

Tomates, huile d'olive
balsamique

Salade de perles au surimi

Melon

Nuggets de poisson ketchup

Pommes de terre rissolées

Petits pois

Assortiment de fromages ou
Yaourt

Corbeille de fruits

Compote de pommes
au miel

Riz au lait crémeux

MENU EQUILIBRE
DU JOUR



● Betteraves, vinaigrette

● Mac&Cheese

● à la tomate*

● Petit suisse

● Pastèque

● Taboulé fraîcheur

● Filet de dinde mariné
façon tandoori

● Ratatouille compotée

● Crème dessert caramel

● Tomates, huile d'olive
balsamique

● Nuggets de poisson ketchup

● Pommes de terre rissolées

● Saint Paulin

● Compote de pommes
au miel

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 7 au 11 septembre 2026	lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11
Hors d'œuvre	Céleri rémoulade Oeuf dur Crudités	Melon Concombres crème ciboulette Entrée chaude		Perles marines* Salade de pd terre au poulet et moutarde à l'ancienne Betteraves ciboulette	Concombres à la crème Pâté de campagne, cornichons Pastèque
Plat chaud et garnitures	Chili con carne au bœuf Riz pilaf Lentilles	Nuggets de volaille Purée de PDT Courgettes à la tomates		Sauté de porc sauce coco gingembre Flageolets Macaroni	Filet de poisson frais sauce aurore Haricots verts Boulgour
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 fermier muesli	Corbeille de fruits Crème au chocolat		Corbeille de fruits Brownies Compote de pommes	Corbeille de fruits Yaourt fermier sucré Abricots au sirop

MENU EQUILIBRE DU JOUR	Céleri rémoulade	Melon		Perles marines*	Concombres à la crème
	Chili con carne au bœuf	Parmentier de lentilles		Sauté de porc sauce coco gingembre	Filet de poisson frais sauce aurore
	Riz pilaf	Courgettes et tomates		Flageolets	Haricots verts
	Camembert			Cantal	Yaourt fermier sucré
	Fruit de saison	Crème au chocolat		Glace	

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 14 au 18 septembre 2026	lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
Hors d'œuvre	Pastèque Taboulé Mortadelle, cornichons	Taboulé Libannais* Melon Crêpe au fromage		Tomates à l'échalote Wraps crudités Salade de Risetti	Feuilleté fromage Concombres, crème à l'aneth Saucisson à l'ail
Plat chaud et garnitures	Paupiette de veau Sauce catalane de la mer* Penne rigate	Filet de dinde rôti Petits pois carottes Courgettes à l'ail		Jambon grillé Gratin Dauphinois Aubergines rôti	Filet de poisson frais Riz doré Massalé de légumes* aux pois chiches
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 Flan nappé au caramel Entremets chocolat	Corbeille de fruits Yaourt fermier sucré Abricots au sirop		Corbeille de fruits Compote de pommes Crème dessert à la vanille	Corbeille de fruits Petit suisse Gâteau basque

* Sauce tomate, oignons, poivrons, fromage frais, poisson.

MENU EQUILIBRE DU JOUR	Pastèque	Taboulé Libannais*		Tomates à l'échalote	Feuilleté fromage
	Penne rigate	Filet de dinde rôti		Gratin Dauphinois	Massalé de légumes* aux pois chiches
	Sauce catalane de la mer*	Petits pois carottes		Au jambon	Riz doré
	Tomme Montcadi	Fruit de saison		Emmental	Petit suisse aux fruits
	Flan nappé au caramel			Compote de pommes	

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 21 au 25 septembre 2026	lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25
Hors d'œuvre	Salade piémontaise au cervelas° Duo de râpés° Charcuterie	Betteraves vinaigrette Salade de riz au surimi Croque Mexicain° au cheddar		Salade aux dés de mimolette et croûtons Salade de tomates au maïs Terrine de poisson sauce aneth	Concombres à la crème Œuf dur Feuilleté au fromage
Plat chaud et garnitures	Émincé de dinde sauce basquaise Poêlée de haricots verts Boulgour	Chili corn carné Riz Courgettes		Boulettes de bœuf Légumes couscous tomates et semoule Semoule	Retour de pêche sauce poivron chorizo PDT vapeur Carottes à la crème
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 Petit suisse sucré Roulé confiture	Corbeille de fruits Panna cotta aux fruits rouges Crème dessert caramel		Corbeille de fruits Yaourt fermier aromatisé Cocktail de fruits au sirop	Corbeille de fruits Pâtisserie Compote de pommes

MENU EQUILIBRE DU JOUR	 Salade piémontaise au cervelas°	 Betteraves vinaigrette		 Salade aux dés de mimolette et croûtons	 Concombres à la crème
	 Émincé de dinde sauce basquaise	 Chili sin carne		 Boulettes de bœuf	 Retour de pêche sauce poivron chorizo
	 Poêlée de haricots verts	 Riz		 Légumes couscous tomates et semoule	 Boulgour
	 Brie			 Yaourt fermier aromatisé	 Bûche lactière
	 Fruit de saison	 Panna cotta aux fruits rouges			 Pâtisserie

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

-  Fruits et légumes
-  Viande, poisson, œuf
-  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 28 septembre
au 2 octobre 2026

Hors d'œuvre

lundi 28

Taboulé à l'orientale

Macédoine au thon

Crudités

mardi 29

Carottes rapées

Haricots rouges, ananas et maïs

Cervelas, cornichon

mercredi 30

Armonys
CETTE ANNÉE, NOS ASSIETTES FONT UN TOUR DE FRANCE !
DÉCOUVRE LES SAVEURS DE NOS BELLES RÉGIONS !

Mousse de betteraves au fromage frais

Concombres à la Bulgare®

Melon

vendredi 2

Salade de tomates au maïs

Œuf dur sauce cocktail

Carottes râpées

Plat chaud et garnitures

Rougail saucisse

Riz créole

Carottes au beurre

Paupiette de veau

Pâtes
Clafoutis de potimarron à la mozzarella

Hochepot (bœuf braisé)

Aux légumes d'automne* et orge perlé
Purée de PDT

Poisson pané sauce tartare

Boulgour
Petits pois

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
Cocktail de fruits au sirop

Corbeille de fruits
Petit suisse aromatisé
Mousse au chocolat

Corbeille de fruits
Tarte aux pommes à la cassonade
Compote pomme rhubarbe

Corbeille de fruits
Yaourt fermier sucré
Riz au lait crèmeux

MENU EQUILIBRE DU JOUR

Taboulé à l'orientale

Rougail saucisse

Carottes au beurre

Fromage blanc à la confiture

Carottes rapées

Nuggets végétarienne sauce tomates

Blé

Petit suisse aromatisé

Fruit de saison

Mousse de betteraves au fromage frais

Hochepot (bœuf braisé)

Aux légumes d'automne* et orge perlé

Tarte aux pommes à la cassonade

Salade de tomates au maïs

Poisson pané sauce tartare

Petits pois
Gouda
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. 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 5 au 9 octobre 2026	lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9
Hors d'œuvre	Carottes râpées vinaigrette Piémontaise Crudités	Boulgour à la provençale* Terrine de poisson sauce aneth Mortadelle		Concombres alpins (fromage blc, moutarde, jus de citron) Tomates à l'échalote Crêpe au fromage	Salade composée* Melon Pastèque
Plat chaud et garnitures	Boulette de bœuf aux herbes Sauce tomate à l'orientale* Farfalles	Jambon grillé sauce forestière Chou fleur rôti au cumin Petits pois aux dés de courgettes		Galette Jambon/fromage Haricots verts Quiche aux fromages	Filet de poisson frais sce moutarde à l'ancienne PDT vapeur Courgettes à la tomates
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 fermier Crème dessert caramel	Corbeille de fruits Liégeois au chocolat Ananas créole		Corbeille de fruits Compote pommes bananes Entremets vanille	Corbeille de fruits Marbré crème anglaise Compote de pêches

* Tomates concassées, oignons, ail, purée de pois chiches, cumin.

MENU EQUILIBRE DU JOUR	Carottes râpées vinaigrette	Boulgour à la provençale*		Concombres alpins (fromage blc, moutarde, jus de citron)	Salade composée*
	Farfalles	Jambon grillé sauce forestière		Galette jambon fromage	Filet de poisson frais sce moutarde à l'ancienne
	Sauce tomate à l'orientale*	Chou fleur rôti au cumin		Salade verte	PDT vapeur
	Yaourt fermier sucré				Tomme blanche
	Fruit de saison	Liégeois au chocolat		Compote pommes bananes	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 12 au 16 octobre 2026	lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
Hors d'œuvre	Chou chinois au maïs Salade piémontaise chorizo Salade fromagère	Taboulé de chou fleur, pesto rouge tournesol Wraps crudités Pastèque		Céleri rémoulade Salade blé, tomates et abricots Crudités	Carottes râpées vinaigrette Charcuterie Quiche au fromage
Plat chaud et garnitures	Sauté de dinde à l'estragon Carottes glacées Semoule	Curry de lentilles au lait de coco Riz Ratatouille provençale		Échine de porc rôtie Coquillettes d'octobre rose Caviar d'aubergine et tomates	Accras de poisson au ketchup des îles Haricots verts persillés 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 Riz au lait Crème dessert au chocolat	Corbeille de fruits Yaourt fermier aux fruits Beignet au pomme		Corbeille de fruits Petit suisse aux fruits Poire au sirop	Corbeille de fruits Gâteau mystère du chef Compote de fruits

Un jour, une recette!

MENU EQUILIBRE DU JOUR	Chou chinois au maïs	Taboulé de chou fleur, pesto rouge tournesol		Céleri rémoulade	Carottes râpées vinaigrette
	Accras de poisson au ketchup des îles	Curry de lentilles au lait de coco		Échine de porc rôtie	Sauté de dinde à l'estragon
	Carottes glacées	Riz		Coquillettes d'octobre rose	Haricots verts persillés
	Riz au lait	Brie		Yaourt fermier sucré	Cantal
	Fruit de saison			Gâteau mystère du chef	

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.