PORNICHET
Le Sacré-Coeur
LaSalle
Frères des Écoles Chrétiennes

Restaurant scolaire

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

Armonys
RESTAURATION

Menus du 2 au 6 novembre 2026	lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
Hors d'œuvre	Carottes râpées, vinaigrette au miel Charcuterie Salade indienne	Salade de riz au pesto Betteraves vinaigrette Céleri rémoulade		Velouté de tomates au vermicelle* Salade de PDT Coleslaw	Pâté de campagne, cornichon Taboulé Orientale Feuilleté au fromage
Plat chaud et garnitures	Filet de dinde dijonnaise Sauce chorizo et lentilles corail sauce crémeuse Macaronis Fondu de poireaux	Sauté de bœuf façon bourguignon Petits pois aux oignons Blé tendre		Rôti de porc tex mex lentilles cuisiné Duo de haricots	Colombo de poisson frais Écrasé aux 2 patates* 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 Entremet vanille	Corbeille de fruits Liégeois au chocolat Compote de pommes		Corbeille de fruits Riz au lait Banane au caramel	Corbeille de fruits Compote pommes bananes Beignet
MENU EQUILIBRE DU JOUR	Carottes râpées, vinaigrette au miel Macaronis Au chorizo et lentilles corail sauce crémeuse Gouda Fruit de saison	Salade de riz au pesto Sauté de bœuf façon bourguignon Petits pois aux oignons Liégeois au chocolat		Velouté de tomates au vermicelle* Pizza aux 3 fromages (Mozzarella, emmental, Salade verte Petit suisse sucré	Pâté de campagne, cornichon Colombo de poisson frais Écrasé aux 2 patates* Brie Compote pommes bananes

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 brutes et hachées (bœuf, porc, agneau, mouton et volaille) : **Origine France**). 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.

PORNICHET
Le Sacré-Coeur
LaSalle
Frères des Écoles Chrétiennes

Restaurant scolaire

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

Armonys
RESTAURATION

Menus du 9 au 13 novembre 2026	lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	Vendredi 13
Hors d'œuvre	Taboulé aux fruits secs Salade de betteraves Maquereaux à la moutarde	Salade feuille de chêne rouge aux croûtons Œuf dur moyonnaise Charcuterie		Soupe Indienne° Choux fleurs mimosa Radis noir rapée au citron vert	Terrine de poisson sauce citronnée Salade verte aux fromages Salade de lentilles, lardons et pomme verte
Plat chaud et garnitures	Mijoté de porc aux olives vertes Carottes vichy Boulgour	Tajine de bœuf Omelette Semoule couscous Légumes couscous		Calamars à la romaine sauce tartare Épinards crème curry Chou vert braisé	Fricassée de poulet au jus de pomme Légumes Anciens° Riz pilaf
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 Yaourt fermier aromatisé Cocktail de fruit au sirop	Corbeille de fruits Crème dessert caramel Compote de framboise		Corbeille de fruits Far Breton Ananas au sirop	Corbeille de fruits Mousse au chocolat Liégeois vanille
MENU EQUILIBRE DU JOUR	Taboulé aux fruits secs Mijoté de porc aux olives vertes Carottes vichy Yaourt fermier aromatisé	Salade feuille de chêne rouge aux croûtons Boulette de bœuf Pommes rissolées Emmental Fruit de saison		Soupe Indienne° Calamars à la romaine sauce tartare Épinards crème curry Petit suisse aux fruits	Terrine de poisson sauce citronnée Fricassée de poulet au jus de pomme Légumes Anciens° Bûche laitière Far Breton

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

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 brutes et hachées (bœuf, porc, agneau, mouton et volaille) : **Origine France**). 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.

PORNICHET
Le Sacré-Coeur
LaSalle
Frères des Écoles Chrétiennes

Restaurant scolaire

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

Armonys RESTAURATION

Menus du 16 au 20 novembre 2026	lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
Hors d'œuvre	Velouté Dubarry° Charcuterie Carottes râpées vinaigrette	Salade d'endives aux pommes Taboulé Rillette de poissons		Betteraves à l'échalote Terrine de poisson Entrée chaude	Céleri sauce fromage blanc curry Salade marco polo Charcuterie
Plat chaud et garnitures	Carbonara de volaille Fusillis Choux fleurs	Cassoulet (saucisse, saucisson à l'ail) haricots blanc Carottes vichy		Paupiette de veau à la moutarde Riz Poireaux à la crème	Poisson meunière Lasagne aux légumes Purée de brocolis et de pommes de terre 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 Abricots au sirop Gaufre	Corbeille de fruits Yaourt fermier sucré Clafoutis		Corbeille de fruits Compote de pommes Créme dessert chocolat	Corbeille de fruits Fromage blanc confiture Tarte Alsacienne
MENU EQUILIBRE DU JOUR	Velouté Dubarry° Fusillis Sauce carbonara de volaille Edam Fruit de saison	Salade d'endives aux pommes Cassoulet (saucisse, saucisson à l'ail) De haricots blancs aux carottes Yaourt fermier sucré		Betteraves à l'échalote Lasagnes Aux légumes° Compote de pommes	Céleri sauce fromage blanc curry Poisson meunière Purée de brocolis et de pommes de terre Tomme des Pyrénées 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 brutes et hachées (bœuf, porc, agneau, mouton et volaille) : **Origine France**). 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.

PORNICHET
Le Sacré-Coeur
LaSalle
Frères des Écoles Chrétiennes

Restaurant scolaire

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

Armonys
RESTAURATION

Menus du 23 au 27 novembre 2026	lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
Hors d'œuvre	Salade verte au maïs et graines de tournesol Céleri à la crème Salade de lentilles féta	Carottes râpées, houmous au citron Salade de PDT Salade aux noix		Potage parmentier Salade de pâtes pesto Charcuterie	Salade de mâche aux betteraves Rillette de poisson Entrée chaude
Plat chaud et garnitures	Sauté de porc sauce barbecue Potatoes Julienne de légumes d'automne	Cordon bleu Nuggets végétariens sauce tomates Petits pois Semoule		Poulet rôti façon tandoori Haricots beurre persillés Purée de PDT	Poisson frais crème citronnée Boulgour Julienne 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 Fromage blanc confiture Eclair	Corbeille de fruits Cocktail de fruits Flan pâtissier		Corbeille de fruits Petit suisse aux fruits Riz au lait	Corbeille de fruits Gâteau d'anniversaire Compote de fraise
MENU EQUILIBRE DU JOUR	Salade verte au maïs et graines de tournesol Sauté de porc sauce barbecue Potatoes Fromage blanc confiture	Carottes râpées, houmous au citron Nuggets végétariens sauce tomates Petits pois Saint paulin Fruit de saison		Potage parmentier Poulet rôti façon tandoori Haricots beurre persillés Petit suisse aux fruits	Salade de mâche aux betteraves Poisson frais crème citronnée Julienne de légumes* et boulgour Brie 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

☑ **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 brutes et hachées (bœuf, porc, agneau, mouton et volaille) : **Origine France**). 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.

PORNICHET
Le Sacré-Coeur
LaSalle
Frères des Écoles Chrétiennes

Restaurant scolaire

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

Armonys
RESTAURATION

Menus du 30 novembre au 4 décembre 2026	lundi 30	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4
Hors d'œuvre	Salade verte au fromage Duo carottes / céleri Œuf dur mayonaise	Salade multicolore° Chou blanc au curry Charcuterie		Velouté de potimarron Salade de riz thon Carottes râpées	Céleri sauce aurore° Salade de boulgour Chou fleur mimosa
Plat chaud et garnitures	Paupiette de veau charcutière Pommes de terre à la crème de raclette Choux braisé	Poisson pané au citron frais Purée de butternut Riz		Boulette de bœuf sauce napolitaine PDT aux four Choux fleurs rôti	Blanquette de poisson Curry de carottes et poireaux au lait de coco Semoule Carottes
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 Yaourt fermier sucré Fruits au sirop	Corbeille de fruits Île flottante Œuf au lait		Corbeille de fruits Tartelette au chocolat Compote de pommes	Corbeille de fruits Yaourt fermier aromatisé Pommes pain d'épices
MENU EQUILIBRE DU JOUR	Salade verte, vinaigrette à la framboise Jambon blanc Pommes de terre à la crème de raclette Yaourt fermier sucré	Salade multicolore° Poisson pané au citron frais Purée de butternut Tomme blanche Île flottante		Velouté de potimarron Boulette de bœuf sauce napolitaine PDT aux four Tomme Montcadi Fruit de saison	Céleri sauce aurore° Curry de carottes et poireaux au lait de coco Semoule 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 brutes et hachées (bœuf, porc, agneau, mouton et volaille) : **Origine France**). 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.

PORNICHET
Le Sacré-Coeur
LaSalle
Frères des Écoles Chrétiennes

Restaurant scolaire

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

Armonys
RESTAURATION

Menus du 7 au 11 décembre 2026	lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11
Hors d'œuvre	Velouté de carottes au miel Salade piemontaise Charcuterie	Cake aux fromages Salade d'endives Céleri remoulade		Roulé au fromage Salade coleslaw Carottes râpées	Betteraves aux pommes Salade de mâche aux noix Œuf mimosa
Plat chaud et garnitures	Émincé de dinde sauce blanche aux épices kebab Riz pilaf Chou vert braisé	Cordon bleu Sauce Arrabbiata douce° Penne rigate PDT douce rôti		Échine de porc rôtie sauce moutarde Petits pois carottes Brocolis aux fromages	Brandade de poisson frais Salade verte Julienne 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 Yaourt fermier à la vanille Donuts	Corbeille de fruits Compote de fruits Riz au lait caramel		Corbeille de fruits Fromage blanc à la cassonade Ananas au sirop	Corbeille de fruits Gâteau d'anniversaire Compote à la banane
MENU EQUILIBRE DU JOUR	Velouté de carottes au miel Émincé de dinde sauce blanche aux épices kebab Riz pilaf Tomme grise Fruit de saison	Cake aux fromages Penne rigate Sauce Arrabbiata douce° Compote de fruits		Roulé au fromage Échine de porc rôtie sauce moutarde Petits pois carottes Fromage blanc à la cassonade	Betteraves aux pommes Brandade de poisson frais Salade verte Camembert 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

☑ **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 brutes et hachées (bœuf, porc, agneau, mouton et volaille) : **Origine France**). 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 d isposition.

PORNICHET
Le Sacré-Coeur
LaSalle
Frères des Écoles Chrétiennes

Restaurant scolaire

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

Armonys
RESTAURATION

Menus du 14 au 18 décembre 2026	lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
Hors d'œuvre	Duo de râpés°, vinaigrette balsamique Salade américaine Charcuterie	Salade de pommes de terre° Salade verte emmental Quiche maraîchère°°		Mousse de canard Mousse de canard Entrée chaude	Velouté de légumes Chou blanc au curry Macédoine de légumes
Plat chaud et garnitures	Boulettes de bœuf sauce tajine Semoule Brocolis	Galette jambon / fromage Salade verte Pomme rissolées		Filet de dinde rôti sauce crémeuse aux cidre Frites Pomme au miel	Poisson frais Riz doré Fondue de poireaux 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 Yaourt fermier aromatisé ananas au sirop	Corbeille de fruits Petit suisse Crèpe au sucre		Corbeille de fruits Buchette glacé Fromage blanc muesli	Corbeille de fruits Flan nappé au caramel Compote de pommes

° Carottes et chou chinois.

MENU EQUILIBRE DU JOUR

lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
Duo de râpés°, vinaigrette balsamique	Salade de pommes de terre°		Repas de Noël Mousse de canard	Velouté de légumes
Boulettes de bœuf sauce tajine	Quiche maraîchère°°		Filet de dinde rôti sauce crémeuse aux cidre	Poisson frais
Semoule	Salade verte		Pommes rissolées	Fondue de poireaux et riz doré
	Petit suisse		Buchette glacée	
Yaourt fermier aromatisé	Fruit de saison		Clémentine	Flan nappé au caramel

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 brutes et hachées (bœuf, porc, agneau, mouton et volaille) : **Origine France**). 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.