

Restaurant scolaire

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



Menus du 1 au 5 septembre 2025	lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
Hors d'œuvre	Pastèque Frisée aux olives et tomates cerises	Feuilleté au fromage Assortiment de crudités locales	Pomme de terre à l'échalote et ciboulette Duo de melon et pastèque	Salade de riz estivale* Tomates au basilic	Chou chinois en salade* Salade verte, maïs et olives
Plat chaud et garnitures	Sauce tomate à l'orientale Farfalles Duo de courgettes	Emincé de dinde à l'estragon Haricots verts persillés Riz camarguais	Omelette au fromage Salade verte Poêlée de champignons	Echine de porc rôtie, sauce brune Petits pois aux oignons Haricots blancs	Poisson du jour sauce moutarde à l'ancienne Semoule Aubergines à l'huile d'olive
Produit laitier	Mimolette	Petit suisse sucré	Assortiments de fromage	Brie	Emmental
Desserts	Roulé à la confiture de fraises Corbeille de fruits	Crème au caramel Corbeille de fruits	Yaourt à la vanille Corbeille de fruits	Glace Corbeille de fruits	Salade de fruits frais Corbeille de fruits
Le menu des enfants en classe de maternelle	* Tomates concassées, oignons, ail, purée de pois chiches, épices douces ● Farfalles ● Sauce tomate à l'orientale* et courgettes ● Mimolette ● Roulé à la confiture de fraises	● Feuilleté au fromage ● Émincé de dinde à l'estragon ● Haricots verts persillés, riz ● Fruit de saison	● Pommes de terre à l'échalote et ciboulette ● Omelette au fromage ● Salade verte, champignons ● Yaourt à la vanille	* Riz, tomates, maïs, échalotes, ciboulette, vinaigrette ● Salade de riz estivale* ● Échine de porc rôtie, sauce brune ● Petits pois, haricots blancs aux carottes ● Glace	* Chou chinois, tomates, dès de jambon, vinaigrette ● Retour de pêche sauce moutarde à l'ancienne ● Semoule, aubergines ● Emmental ● Fruit de saison

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeu
- 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 servis 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.

Restaurant scolaire

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



Menus du 8 au 12 septembre 2025	lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
Hors d'œuvre	Melon Salade de lentilles aux carottes	Tomates, huile d'olive au balsamique et basilic Houmous et batonnets de carottes	Carottes râpées Assortiments de crudités locales	Taboulé à la menthe Wrap de crudités	Betteraves aux pommes Toast au fromage
Plat chaud et garnitures	Rougail saucisse Riz créole Poivrons grillés	Quiche au cheddar et courgettes Salade verte	Fajitas à la volaille Poêlée de haricots rouges à la mexicaine Salade verte	Poisson meunière au citron frais Ratatouille niçoise Pommes de terre vapeur	Bœuf massalé Carottes glacées Blé tendre
Produit laitier	Tome Montcadi	Edam	Assortiments de fromage	Yaourt fermier aux fruits	Bûche de chèvre
Desserts	Corbeille de fruits Crème au chocolat	Compote de pomme et banane Corbeille de fruits	Corbeille de fruits Panna cotta à l'abricot	Corbeille de fruits Banane au chocolat	Crème à la vanille Corbeille de fruits

Le menu des enfants en classe de maternelle

<ul style="list-style-type: none">  Rougail saucisse  Riz créole, poivrons grillés  Tome Montcadi  Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none">  Tomates, huile d'olives au balsamique et basilic  Quiche cheddar & courgettes  Salade verte  Compote pommes bananes 	<ul style="list-style-type: none">  Fajitas de volaille  Poêlée de haricots rouges, Salade verte  Fromage  Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none">  Taboulé à la menthe  Poisson meunière au citron frais  Ratatouille niçoise, pomme de terre  Yaourt fermier aux fruits 	<ul style="list-style-type: none">  Betteraves aux pommes  Bœuf massalé  Carottes et blé tendre  Crème à la vanille
--	---	--	---	---

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

<ul style="list-style-type: none">  Fruits et légumes  Céréales, légumes secs  Produit sucré 	<ul style="list-style-type: none">  Viande, poisson, oeu  Produit laitier 		<p><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 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.</p> <p><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.</p>
--	---	---	---



Menus du 15 au 19 septembre 2025	lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
Hors d'œuvre	Salade de perles au surimi* Courgettes et carottes râpées aux raisins secs	Salade aux dés de mimolette et croûtons Betteraves aux poires	Melon Assortiments de crudités locales	Blé à la provençale Rillettes, cornichon	Céleri aux pommes Concombres à l'aneth
Plat chaud et garnitures	Sauté de porc au lait de coco et gingembre ----- Haricots plats aux oignons Patates douces aux épices	Poisson du jour sauce poivron chorizo ----- Tortis Poêlée de tomates et poivrons	Chili con carne ----- Riz Salade verte	Poulet rôti ----- Carottes à la crème d'ail Frites	Parmentier de lentilles et tomates ----- Salade verte
Produit laitier	Saint Paulin	Petit suisse	Fromage blanc sucré	Fromage de chèvre	Cantal
Desserts	Glace Corbeille de fruits	Crumble de fruits Corbeille de fruits	Cookies aux pépites de chocolat Corbeille de fruits	Crème au chocolat et chantilly Corbeille de fruits	Compote de fruits Corbeille de fruits
Le menu des enfants en classe de maternelle	*Perles, surimi, poivron rouge, sauce yaourt citronnée ciboulette.			blé, tomates, olives émincées, vinaigrette	
	<ul style="list-style-type: none"> Perles marines Sauté de porc sauce coco gingembre Haricots plats aux oignons, patates douces Glace 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de poisson frais sauce poivron chorizo Tortis, poêlée de tomates et poivrons Petit suisse Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Melon Chili con carne Riz, salade verte Fromage blanc sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Blé à la provençale* Poulet rôti Carottes à la crème d'ail, frites Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Parmentier de lentilles et tomates Cantal Fruit de saison

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Viande, poisson, oeu
- 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.

Menus du 22 au 26 septembre 2025	lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
Hors d'œuvre	Pastèque Salade mexicaine (riz, haricots rouges, tomate)	Concombre au fromage blanc Gaspacho	Salade composée* Salade de haricots verts	Saucisson à l'ail, cornichon Assortiments de crudités locales	Tomates mozzarella Bruschetta au jambon italien
Plat chaud et garnitures	Aubergines et tomates rôties coulis de tomate Semoule au pois chiches Salade verte	Filet de dinde mariné façon tandoori Riz pilaf Salsifis persillés	Jambon grillé Gratin dauphinois Poêlée de champignons	Dos de colin sauce piperade Piperade	Lasagnes à la bolognaise Salade verte, vinaigrette balsamique
Produit laitier	Saint Nectaire	Tome des Pyrénées	Assortiment de fromages	Gouda	Edam
Desserts	Crème vanille Corbeille de fruits	Entremets au chocolat Corbeille de fruits	Compote à la pomme et framboise Corbeille de fruits	Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Tiramisu au chocolat Corbeille de fruits
Le menu des enfants en classe de maternelle	<ul style="list-style-type: none"> Pastèque Semoule aux pois chiches Aubergines et tomates rôties*, Salade verte Yaourt fermier sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de dinde mariné façon Tandoori Riz pilaf aux dés de courgettes Tomme des Pyrénées Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade composée* Gratin Dauphinois Au jambon, champignons Compote de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Dos de colin sauce piperade Boulgour, Piperade Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Tomates mozzarella Lasagnes à la bolognaise Salade, vinaigrette balsamique Tiramisu au chocolat

* Aubergines, tomates, ail, huile d'olive, herbes aromatiques

* Feuille de chêne rouge émincée, dés de tomate, maïs, échalote, vinaigrette

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeu
- 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.

Restaurant scolaire

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



Menus du 29 septembre au 3 octobre 2025	lundi 29	mardi 30	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
Hors d'œuvre	Taboulé à la menthe Betteraves ciboulette	Melon Carottes rapées	Tomates, vinaigrette balsamique Radis Beurre	Salade de minis penne* Assortiments de crudités locales	Salade piémontaise au cervelas Pastèque
Plat chaud et garnitures	Pilons de poulet marinade tandoori ----- Torsades Carottes ciboulette	Colombo de courgettes aux lentilles ----- Purée de patates douces	Roti de porc, jus de viande ----- Pommes de terre sautées Chou fleur	Moussaka au bœuf ----- Salade verte	Poisson du jour au coulis de tomates ----- Boulgour Julienne de légumes
Produit laitier	Emmental	Mimolette	Camembert	Petit suisse aux fruits	Assortiments de fromage
Desserts	Yaourt nature sucré Corbeille de fruits	Gâteau d'anniversaire Corbeille de fruits	Glace Corbeille de fruits	Compote à la pomme Corbeille de fruits	Fromage blanc Corbeille de fruits

Le menu des enfants en classe de maternelle

<ul style="list-style-type: none"> Pilons de poulet marinade tandoori Torsades, carottes Emmental Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Colombo de courgettes aux lentilles corail Purée de patates douces Mimolette Gâteau d'anniversaire 	<p>* Saue tomate, thon, tomates fraîches, oignons, ail, olives, origan</p> <ul style="list-style-type: none"> Tomates, vinaigrette balsamique Roti de porc, jus de viande Pommes de terre sautées, Chou fleur Glace 	<p>*Pâtes, tomates fraîches, persil</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de minis penne Moussaka de beuf Salade verte Petit suisse aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Poisson du jour au coulis de tomates Boulgour, julienne de légumes Fromage blanc Fruit de saison
---	---	---	--	---

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

<ul style="list-style-type: none"> Fruits et légumes Viande, poisson, oeuf Céréales, légumes secs Produit laitier Produit sucré 		<p><input checked="" type="checkbox"/> Chef Armonys, on cuisine! : Nos repas sont préparés avec soin par une équipe de cuisine engagée, à partir d'une majorité de produits frais. Vianades 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.</p> <p><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.</p>
---	--	---



Menus du 6 au 10 octobre 2025	lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
Hors d'œuvre	Salade aux dés de fromage et croûtons Salade mexicaine	Céleri et pomme sauce rémoulade Assortiments de crudités locales	Concombres à la crème Salade de pâtes perles tomates	Pastèque Salade de carottes et radis râpés	Pâté de campagne, cornichon Tomates à l'échalote
Plat chaud et garnitures	Émincé de dinde sauce kebab Pommes rissolées Haricots beurre	Poisson meunière Epinards à la crème Riz pilaf	Tomates farcies, coulis de tomates Coquillettes Courgettes sautées	Omelette sauce ketchup Quinoa Petits pois	Quiche lorraine Salade verte
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Tomme blanche	Petit suisse	Emmental	Assortiments de fromage
Desserts	Corbeille de fruits Yaourt à la vanille	Fromage blanc à la cassonade Corbeille de fruits	Corbeille de fruits Salade de pommes et bananes au sirop	Crème dessert au chocolat Corbeille de fruits	Corbeille de fruits Compote de fruits

* Riz, haricots rouges, maïs, tomates, vinaigrette.

* Concombres, fromage blanc, moutarde, jus de citron.

Le menu des enfants en classe de maternelle

- Salade mexicaine*
- Émincé de dinde sauce kebab
- Haricots beurre, pomme de terre rissolées
- Yaourt aromatisé

- Poisson meunière
- Epinards, riz pilaf
- Tomme blanche
- Fruit de saison

- Concombres à la crème
- Tomates farcies, coulis de tomates
- Coquillettes,
- Petit suisse

- Pastèque
- Omelette sauce ketchup
- Quinoa, petits pois
- Yaourt fermier aux fruits

- Pâté de campagne, cornichon
- Quiche lorraine
- Salade verte
- 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.

Restaurant scolaire *Un jour, une recette!*
Faim de loup ou Appétit de Moineau ? Demande la quantité que tu souhaites !



Menus du 13 au 17 octobre 2025	lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
Hors d'œuvre	Betteraves à l'échalote Houmous et toasts	Salade de tomates fromagère Céleri rémoulade au curry	Rillette de poisson Salade croquante*	Carottes râpées vinaigrette Pâté de foie, cornichon	Salade de radis Taboulé Libannais
Plat chaud et garnitures	Mac and cheese revisité* au potimarron et épices douces	Poisson du jour sauce tomates et thym Riz créole Haricots plats à l'échalote	Côte de porc charcutière Julienne de légumes Pomme de terre vapeur	Filet de dinde au curcuma Lentilles blondes au thym Carottes braisées	Cheese burger Salade verte Frites
Produit laitier	Tomme blanche	Cantal	Assortiment de fromage	Emmental	Brie
Desserts	Yaourt aromatisé Corbeille de fruits	Fromage blanc cassé Corbeille de fruits	Compote de pommes au miel Corbeille de fruits	Yaourt vanille Corbeille de fruits	Moelleux chocolat courgettes Corbeille de fruits

* Gratin de pâtes au cheddar

* Concombre, radis, fromage frais, vinaigre de cidre.

* Boulgour, tomate, menthe, oignon, jus de citron, huile d'olives.

Le menu des enfants en classe de maternelle

<ul style="list-style-type: none"> Mac and cheese revisité au potimarron et épices douces Tomme blanche Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates fromagère Poisson du jour sauce tomates et thym Riz créole, haricots plats Fromage blanc cassonade 	<ul style="list-style-type: none"> Côte de porc charcutière Julienne de légumes, pomme de terre vapeur Gouda Compote de pommes au miel 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées Filet de dinde au curcuma Lentilles, carottes Emmental 	<ul style="list-style-type: none"> Cheese burger Salade verte, frites Brie Moelleux chocolat courgette
---	---	--	---	--

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

<ul style="list-style-type: none"> Fruits et légumes Céréales, légumes secs Produit sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Viande, poisson, oeuf Produit laitier 		<p><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 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.</p> <p><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.</p>
---	--	--	--