Plélan le Grand
Porte de Bretagne

# 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<br>ou<br>Chou blanc au fromage frais | Cake au fromage<br>ou<br>Carottes rapées | 11 NOVEMBRE ARMISTICE 1918 | Soupe Indienne°<br>ou<br>Betteraves | Terrine de poisson sauce citronnée<br>ou<br>Assortiment de crudités<br>Armonys<br>CETTE ANNÉE, NOS ASSIETTES FONT UN TOUR DE FRANCE !<br>DÉCOUVRE LES SAVEURS DE NOS BELLES RÉGIONS ! |
| **Plat chaud et garnitures** | Mijoté de porc aux olives vertes<br>Carottes vichy<br>Pâtes | Curry de carottes et pois chiches au lait de coco<br>Semoule | | Calamars à la romaine sauce tartare<br>Épinards à la crème<br>Riz Pilaf | Fricassée de poulet au jus de pomme<br>Légumes Anciens°<br>Pommes vapeur |
| **Produit laitier** | Tomme Montcadi | Emmental | | Cantal | Bûche laitière |
| **Desserts** | Yaourt fermi…<br>ou<br>Corbeille de fruits | Compote aux fruits<br>ou<br>Corbeille de fruits | | Ile flottante<br>ou<br>Corbeille de fruits | Gâteau Breton<br>ou<br>Corbeille de fruits |
| | | | | ° Lentilles corail, patate douce, lait de coco. | ° Panais et carottes jaunes caramélisées |
| **Menu des enfants en classe maternelles** | Chou blanc au fromage frais<br>Mijoté de porc aux olives vertes<br>Carottes / Pâtes<br>Fruit de saison | Curry de carottes et pois chiches au lait de coco<br>Semoule<br>Emmental<br>Fruit de saison | | Soupe Indienne°<br>Calamars à la romaine sauce tartare<br>Épinards crème curry / Riz<br>Ile flottante | Fricassée de poulet au jus de pomme<br>Légumes anciens / Pommes de terre<br>Bûche laitière<br>Gâteau Breton |

## 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** de bœuf, porc, agneau/mouton et volaille (hors 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.