Sucé-sur-Erdre
L'ESCALE NATURE

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Sucé sur Erdre

Nos menus intègrent **50% de produits de qualité supérieure** (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Coeur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont **30% de bio minimum**.

Armonys RESTAURATION

Menus du 1 au 5 septembre 2025

lundi 1
- Farfalles
- Sauce tomate à l'orientale°
- Camembert*
- Roulé à la confiture de fraises

mardi 2
- Feuilleté au fromage
- Émincé de dinde à l'estragon
- Haricots verts persillés
- Fruit de saison*

mercredi 3
- Pommes de terre à l'échalote et ciboulette
- Omelette paysanne
- Salade verte
- Yaourt à la vanille

jeudi 4
- Salade de riz estivale°
- Échine de porc rôtie, sauce brune
- Petits pois aux oignons
- Glace

Vendredi 5
- Retour de pêche sauce moutarde à l'ancienne
- Frites
- Emmental*
- Fruit de saison

° Tomates concassées, oignons, ail, purée de pois chiches, épices douces.

° Riz, tomates, maïs, échalotes, ciboulette, vinaigrette au Xéres.

Menus du 8 au 12 septembre 2025

lundi 8
- Rougail saucisse
- Riz créole
- Tome Montcadi
- Fruit de saison*

mardi 9
- Tomates, huile d'olives au balsamique et basilic
- Quiche cheddar & courgettes
- Salade verte
- Compote pommes bananes

mercredi 10
- Fajitas de volaille
- Poêlée de haricots rouges à la mexicaine
- Fromage
- Fruit de saison

jeudi 11
- Taboulé à la menthe
- Poisson meunière au citron frais
- Ratatouille niçoise
- Yaourt fermier Nature*

Vendredi 12
- Melon*
- Bœuf massalé
- Carottes et blé tendre
- Crème à la vanille

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

* Produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée

☑ **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

Commune de Sucé sur Erdre

Nos menus intègrent **50% de produits de qualité supérieure** (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Coeur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont **30% de bio minimum**.

Menus du 15 au 19 septembre 2025

lundi 15

- Perles marines
- Sauté de porc sauce coco gingembre
- Haricots plats aux oignons
- Glace

°Perles, surimi, poivron rouge, sauce yaourt citronnée ciboulette.

mardi 16

- Salade aux dés d'emmental et croûtons
- Parmentier de
- lentilles et tomates
- Fruit de saison*

mercredi 17

- Melon
- Moussaka
- au bœuf
- Cookie aux pépites de chocolat

jeudi 18

- Blé à la provençale°
- Poulet rôti
- Carottes à la crème d'ail
- Liégeois au chocolat

°Blé, tomates, olives émincées, vinaigrette.

Vendredi 19

- Filet de poisson frais sauce poivron chorizo
- Tortis
- Cantal*
- Fruit de saison

- **Tomates mozzarella**
- **Lasagnes à la bolognaise**
- **Salade, vinaigrette balsamique**
- **Panna cotta au coulis de fruits rouges**

Menus du 22 au 26 septembre 2025

lundi 22

- Pastèque
- Semoule aux pois chiches
- Aubergines et tomates rôties°
- Yaourt fermier nature*

°Aubergines, tomates, ail, huile d'olives, herbes aromatiques, servi avec un coulis de tomates.

mardi 23

- Filet de dinde mariné façon Tandoori
- Riz pilaf aux dés de courgettes
- Tomme des Pyrénnées
- Fruit de saison*

mercredi 24

- Dos de colin sauce piperade
- Boulgour
- Fromage
- Compote de fruits

jeudi 25

- Concombres, crème à l'aneth
- Gratin Dauphinois
- Au jambon
- 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
- Matière grasse cachée

☑ **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.

* Produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Sucé sur Erdre

Nos menus intègrent **50% de produits de qualité supérieure** (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Coeur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont **30% de bio minimum**.

Menus du 29 septembre au 3 octobre 2025

lundi 29

- Duo pastèque
- Pizza méditerranéenne°
- Salade verte
- Fruit de saison*

mardi 30

- Chou chinois aux dés de mimolette
- Colombo de courgettes aux lentilles corail
- Purée de patates douces
- **Gâteau d'anniversaire**

mercredi 1

- Tomate farçie
- Blé tendre au bouillon de tomate
- Fromage
- Glace

jeudi 2

- Chili con carne
- Riz
- Tomme grise*
- Salade de pommes et bananes au sirop

Vendredi 3

- Salade piémontaise au cervelas°
- Blanquette de dinde sauce normande
- Carottes et butternut rôtis aux herbes de provence
- Yaourt fermier nature*

° Sauce tomate, thon, tomates fraîches, oignons, ail, olives noires, origan.

° Pommes de terre, cervelas, tomates, cornichons, mayonnaise.

Menus du 6 au 10 octobre 2025

lundi 6

- Salade mexicaine°
- Sauté de boeuf à la provençale
- Haricots beurre persillés
- Crème dessert caramel

mardi 7

- Tomates à l'échalote
- Gratin de pommes de terre sauce fromagère
- Salade verte
- Fruit de saison*

mercredi 8

- Émincé de volaille sauce blanche façon kebab
- PDT au four
- Fromage
- Fruit de saison

jeudi 9

- Concombres nature*
- Galette saucisse
- Salade, vinaigrette au vinaigre de cidre
- Yaourt fermier aux fruits

Vendredi 10

- Penne rigate
- Sauce carbonara de poisson frais
- Edam*
- Fruit de saison

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

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

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

* Produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée

☑ **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

Commune de Sucé sur Erdre

Nos menus intègrent **50% de produits de qualité supérieure** (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Coeur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont **30% de bio minimum.**

Menus du 13 au 17 octobre 2025

Un jour, une recette!

lundi 13

- Mac and cheese revisité au potimarron et épices douces
- Tomme blanche
- Fruit de saison*

LA SEMAINE DU GOÛT

mardi 14

- Céleri rémoulade au curry
- Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes
- Potatoes au paprika
- Fromage blanc à la cassonade

mercredi 15

- Salade de tomates aux dés de fromage
- Boulettes de bœuf sauce tajine
- Brunoise de légumes d'automne° et riz
- Compote de pommes au miel

° Carottes, courgettes, butternut.

jeudi 16

- Filet meunière sauce tartare
- Chou fleur rôti au cumin et boulgour
- Emmental*
- Fruit de saison

Vendredi 17

- Jambon grillé
- Petits pois carottes, crème dijonnaise
- Gouda*
- Moelleux chocolat courgette

Toute l'équipe d'Armonys Restauration vous souhaite de

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

* Produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée

☑ **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.