

Menus du 5 au 9 janvier 2026

lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9
<ul style="list-style-type: none"> ● Filet de poisson meunière sauce crème citronnée ● Riz doré ● Emmental* ● Compote pommes banane 	<ul style="list-style-type: none"> ● Filet de dinde sauce moutarde à l'ancienne ● Haricots beurre ● Cantal* ● Galette des rois 	<ul style="list-style-type: none"> ● Haut de cuisse de poulet tandoori ● Gratin de pommes de terre et brocolis ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de blé au maïs sauce yaourt ● Quiche aux légumes d'hiver° ● Salade, vinaigrette au curry ● Crème dessert caramel 	<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de potimarron ● Pâtes tortis ● Sauce carbonara ● Fruit de saison*

* Poireaux, cheddar, oignon.

Menus du 12 au 16 janvier 2026

lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
<ul style="list-style-type: none"> ● Céleri rémoulade ● Émincé de dinde à la crème ● Boulgour ● Compote de pomme 	<ul style="list-style-type: none"> ● Roulé au fromage ● Poulet rôti ● Haricots beurre ● Fruit de saison* 	<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de légumes ● Fajitas de bœuf au cheddar ● Salade verte ● Crumble aux pommes 	<ul style="list-style-type: none"> ● Bouillon de légumes vermicelle ● Acras de morue sauce tartare ● Julienne de légumes au curcuma° ● Yaourt fermier nature* 	<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves aux poires ● Gratin de pommes de terre aux 3 fromages° ● Salade verte ● Brownie pois chiche et cacao

* Carottes, panais, poireaux.



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

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 ou de consulter le classeur mis à disposition.

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Sucé sur Erdre

Nos menus intègrent en rythme annuel
50% de produits de qualité supérieure (Bio,
AOC, AOP, Haute Valeur
Environnementale, etc...)
dont 30% de bio minimum.

Menus du 19 au 23 janvier 2026

lundi 19

- Sauté de porc sauce Agenaise
- Haricots plats et blé tendre
- Gouda*
- Fruit de saison

mardi 20

- Salade Coleslaw°
- Penne rigate semi-complètes
- Sauce Napolitaine aux lentilles corail
- Crème à la vanille

mercredi 21

- Salade de Blé°
- Fricassée de colin crème ciboulette
- Gratin de courges
- Fruit de saison

jeudi 22

- Salade de chicons et edam aux pommes
- Waterzoi de poulet
- Frites
- Gaufre de Bruxelles



vendredi 23

- Céleri fromage blanc curry
- Pizza texane au bœuf°
- Salade verte
- Compote de pommes

* Bœuf haché, oignons, mozzarella, cheddar, paprika, origan.

Menus du 26 au 30 janvier 2026

lundi 26

- Dahl de carottes et panais aux lentilles
- Riz pilaf
- Mimolette
- Fruit de saison*

mardi 27

- Velouté à la patate douce et curry
- Jambon grillé, jus aux oignons
- Petits pois carottes
- Yaourt fermier Nature*

mercredi 28

- Sauté de veau à la dijonnaise
- Pommes de terre persillées
- Fromage
- Compote de fruits

jeudi 29

- Bœuf bourguignon
- PDT vapeur
- Tomme*
- Fruit de saison

vendredi 30

- Salade emmental & croûtons vinaigrette Xéres
- Brandade
- De poisson frais aux herbes
- 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
- 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.



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

Menus du 2 au 6 février 2026

lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
<ul style="list-style-type: none"> ● Poisson meunière citron frais ●● Purée de carottes au cumin ●● Emmental* ●● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Chou chinois croquant, vinaigrette au miel ●● Coquillettes ●● Bolognaise de haricots rouges ●● Crepe de la Chandeleur  	<ul style="list-style-type: none"> ●● Carottes râpées à l'orange ●● Boulettes de bœuf à la crème de panais ●● Boulgour ●● Yaourt à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Velouté de pois cassés au fromage frais ●● Filet de dinde sauce chorizo ●● Poêlée de haricots verts ●● Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Duo de râpés* ●● Tartiflette ●● Salade verte ●● Fruit de saison*

* Carottes, radis noir, vinaigrette yaourt citron.

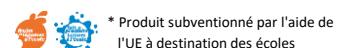
Menus du 9 au 13 février 2026

lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
<ul style="list-style-type: none"> ●● Rougail saucisse* ●● Riz créole ●● Tome des Pyrénées* ●● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade de mâche et emmental aux betteraves ●● Omelette sauce ketchup ●● Épinards à la crème et pommes de terre rissolées ●● Smoothie à la pomme et fruits rouges 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Soupe de tomate aux vermicelles* ●● Blanquette de dinde ●● Fondue de poireaux et blé doré ●● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Lasagnes de bœuf ●● Salade verte à l'échalote ●● Brie* ●● Gâteau d'anniversaire  	<ul style="list-style-type: none"> ●● Potage de légumes ●● Curry de poisson frais au lait de coco ●● PDT vapeur ●● Fromage blanc nature*

* Saucisse de porc

* Bouillon de légumes, tomates pelées, basilic, vermicelles.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus



● Fruits et légumes	● Viande, poisson, oeuf
●● Céréales, légumes secs	●● Produit laitier
●● Produit sucré	●● 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 ou de consulter le classeur mis à disposition.