

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 16 au 20 février 2026

lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
Céleri rémoulade	Fricassée de colin crème ciboulette	Salade multicolore°	Salade balsamique°	Potage de légumes
Pizza au fromages	Brocolis et boulgour	Sauté de dinde tandoori	Jambon blanc	Rôti de porc, jus au thym
Salade verte	Fromage	Carottes rôties au cumin	Gratin de PDT façon raclette	Haricots verts à la forestière
Fruit de saison	Compote de pommes	Pain perdu	Fruit de saison	Yaourt à la vanille

*Tortis aux légumes, maïs, ciboulette, vinaigrette.

* Salade verte, dés de fromage, croûtons, échalote, vinaigrette balsamique.

Menus du 23 au 27 février 2026

lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
Penne rigate	Feuilleté au fromage	Velouté de légumes	Poulet rôti	Carottes râpées vin
Sauce bolognaise	Filet de poisson meunière sauce tartare	Tartiflette	Petits pois aux oignons	Riz pilaf
Fromage	Julienne de légumes°	Salade verte	Fromage	Lentilles corail à la provençale
Fruit de saison	Yaourt fermier sucré	Fruit de saison	Pâtisserie du chef	Yaourt sucré

* Carottes, panais, poireaux.

* Carottes, panais, poireaux.

* Emmental, cantal AOP, mozzarella.

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.