

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 2 au 6 mars 2026

lundi 2
● Chili sin carne
● Riz
● Mimolette
● Fruit de saison*

mardi 3
● Céleri rémoulade
● Boulettes de bœuf sauce Napolitaine
● Purée Dubarry°
● Liégeois au chocolat

mercredi 4
● Poulet tandoori
● Fondue de poireaux et blé au curcuma
● Fromage
● Fruit de saison

jeudi 5
● Velouté de légumes au fromage frais
● Sauté de porc sauce coriandre
● Coquillettes
● Yaourt fermier nature*

vendredi 6
● Feuilleté au fromage
● Filet de poisson frais sauce crème citronnée
● Carottes vichy
● Fruit de saison*

* Pommes de terre et chou fleur

Menus du 9 au 13 mars 2026

lundi 9
● Taboulé d'hiver°
● Émincé de dinde à la forestière
● Haricots beurre
● Crème à la vanille

mardi 10
● Parmentier aux lentilles corail et petits légumes°
● Salade, vinaigrette au Xérès
● Tomme des Pyrénées
● Fruit de saison*

mercredi 11
● Burrito au bœuf
● et petits légumes
● Fromage
● Compote de fruits

jeudi 12
● Filet de poisson meunière sauce tartare
● Épinards à la crème
● Saint Nectaire*
● Crêpe à la confiture

vendredi 13
● Cruditée
● Cassoulet du chef
● Saucisson à l'ail et chipolata
● Fromage blanc au miel

* Semoule, chou fleur haché, pommes.

* Carottes, céleri branche, oignons.

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.



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

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Sucé sur Erdre

Menus du 16 au 20 mars 2026

lundi 16

- Macaronis
- Sauce curry de pois chiches
- Tomme blanche
- Fruit de saison*

mardi 17

- Salade de perles au surimi
- Bœuf massalé
- Julienne de légumes d'hiver*
- Crème dessert caramel

mercredi 18

- Potage de légumes
- Rougail saucisse
- Riz
- Yaourt à la vanille

jeudi 19

- Soupe de tomates°, vermicelle
- Poulet rôti
- Haricots verts persillés
- Yaourt fermier sucré

vendredi 20

- Retour de pêche sauce Aurore
- Potatoes
- Emmental*
- Compote de pommes et bananes

*Carottes, panais, poireaux

* Bouillon de légumes, concassé de tomates, oignon, ail

Menus du 23 au 27 mars 2026

lundi 23

- Sauté de dinde sauce au miel
- Lentilles aux carottes
- Brie*
- Fruit de saison

mardi 24

- Velouté de légumes
- Calamars à la romaine
- Riz pilaf aux poireaux façon risotto
- Crème aux œufs vanillé

mercredi 25

- Omelette paysanne
- Pommes rissolées
- Fromage
- Salade de fruits frais

jeudi 26

- Salade Sombrero°
- Gratin de pommes de terre aux 3 fromages°°
- Salade verte, vinaigrette à l'échalotte
- Yaourt fermier aux fruits

vendredi 27

- Salade de chou chinois°
- Échine de porc rôtie sauce moutarde
- Petits pois à la française
- Gâteau d'anniversaire

* Chou chinois, mimolette, vinaigrette balsamique.

* Carottes râpées, haricots rouges, vinaigrette à la tomate. ° Mozzarella, emmental, Cantal.



* 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

Menus du 30 mars au 3 avril 2026

lundi 30

- Salade multicolore°
- Emincé de bœuf aux olives
- Haricots verts à l'ail
- Yaourt fermier nature*

* Tortis aux légumes, maïs, ciboulette, vinaigrette.

mardi 31

- Filet de dinde rôti au paprika doux
- Semoule et légumes printaniers°
- Tomme Montcady
- Fruit de saison*

* Carottes, blettes, oignons, ail, bouillon de légumes au raz el hanout tomaté.

mercredi 1

- Penne rigate
- Sauce bolognaise
- Fromage blanc
- Fruit de saison

jeudi 2

- | |
|-------------------|
| ● Salade coleslaw |
| ● Fish |
| ● and chips |
| ● Apple pudding |
-
- ANGLETERRE
- Frontières gourmandes, passeport pour les papilles!

vendredi 3

- Quiche aux blancs de poireaux et curry
- Salade verte
- Emmental*
- Fruit de saison

Menus du 6 au 10 avril 2026

lundi 6



mardi 7

- Émincé de dinde sauce chorizo
- Petits pois aux oignons et blé tendre
- Tomme catalane*
- Fruit de saison

mercredi 8

- Céleri rémoulade
- Colombo de poisson aux carottes et poireaux
- Boulgour
- Yaourt fermier sucré

jeudi 9

- Concombres à la crème
- Tortillas
- de patatas à la mozzarella*
- Fruit de saison*

* Œufs, pommes de terre rissolées, oignons, mozzarella, ciboulette.

vendredi 10

- Salade, vinaigrette balsamique
- Pizza au bœuf et patate douce
- Cantal*
- Compote de pommes aux amandes

- 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.



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