VERSION VALIDÉE - DISPONIBLE

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Cléguer

Nos menus intègrent en rythme annuel 50% de produits de qualité supérieure (Bio, AOC, AOP, Haute Valeur Environnementale, etc...) dont 20% de bio minimum.

Menus du 2 au 6 novembre 2026

lundi 2

- Carottes râpées, vinaigrette au miel
- Macaronis
- Au chorizo et lentilles corail sauce crémeuse
- Gouda
- Fruit de saison

mardi 3

- Salade de riz au pesto rouge°
- Sauté de bœuf façon bourguignon
- Petits pois aux oignons
- Mimolette
- Liégeois au chocolat

° Riz, courge rôtie, concentré de tomate, huile de colza, graines de tournesol.

mercredi 4

- Filet de dinde sauce dijonnaise
- Duo de haricots
- Fromage
- Pâtisserie

jeudi 5

- Velouté de tomates au vermicelle°
- Pizza aux 3 fromages (Mozzarella, emmental, Cantal)
- Salade verte
- Petit suisse
- Fruit de saison

° Concassée de tomates, carottes, oignons, vermicelle.

vendredi 6

- Pâté de campagne, cornichon
- Colombo de poisson frais
- Écrasé aux 2 patates°
- Brie
- Compote pommes bananes

° Patates douces, pommes de terre.

Menus du 9 au 13 novembre 2026

lundi 9

- Taboulé aux fruits secs
- Mijoté de porc aux olives vertes
- Carottes vichy
- Tomme Montcadi
- Yaourt fermier aromatisé

mardi 10

- Salade feuille de chêne rouge aux croûtons
- Omelette crème forestière
- Pommes rissolées
- Emmental
- Fruit de saison

mercredi 11



jeudi 12

- Veloté de butternuty
- Calamars à la romaine sauce tartare
- Épinards crème curry
- Cantal
- Fruit de saison

Armonys

CETTE ANNÉE, NOS ASSIETTES FONT UN TOUR DE FRANCE !

DÉCOUVRE LES SAVEURS DE NOS BELLES RÉGIONS !

vendredi 13

- **Terrine de poisson sauce citronnée**
- **Fricassée de poulet au jus de pomme**
- **Légumes Anciens°**
- **Bûche laitière**
- **Gâteau Breton**



° Panais ,pdt et carottes jaunes caramélisées

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 brutes et hachées (bœuf, porc, agneau, mouton et volaille) : **Origine France** .
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.

VERSION VALIDÉE - DISPONIBLE

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Cléguer

Nos menus intègrent en rythme annuel 50% de produits de qualité supérieure (Bio, AOC, AOP, Haute Valeur Environnementale, etc...) dont 20% de bio minimum.

Menus du 16 au 20 novembre 2026

lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	Vendredi 20
Betteraves à l'échalote	Salade d'endives aux pommes		Céleri sauce fromage blanc curry	Potage parmentier
Lasagnes	Cassoulet (saucisse, saucisson à l'ail)	Fajitas de bœuf°	Poisson meunière	Poulet rôti façon tandoori
Aux légumes°	De haricots blancs aux carottes	Salade verte	Purée de brocolis et de pommes de terre	Haricots beurre persillés
Camembert	Saint Paulin	Panna cotta	Tomme des Pyrénées	Brie
Compote de pommes	Yaourt fermier sucré	Aux dés de mangue	Fruit de saison	Fruit de saison

° Béchamel , tomates concassées aux haricots rouges, fondue de poireaux et butternut rôtis.

° Poêlée de julienne de carottes aux oignons, bœuf haché, fromage râpé.

Menus du 23 au 27 novembre 2026

lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	Vendredi 27
Salade verte au maïs et graines de tournesol	Carottes râpées, houmous au citron	Salade de perles aux agrumes	Velouté Dubarry°	Salade de mâche aux betteraves
Sauté de porc sauce barbecue	Moelleux à la patate douce et graines de lin	Accras de morue	Fusillis	Poisson frais crème citronnée
Potatoes	Petits pois	Chou fleur béchamel au papika doux et pommes de terre	Sauce carbonara de volaille	Julienne de légumes° et boulgour
Mimolette	Saint Nectaire	Mousse au chocolat	Edam	Petit suisse aux fruits
Fromage blanc confiture	Fruit de saison		Fruit de saison	Gâteau d'anniversaire 

*Chou fleur, pommes de terre, oigno,ns, lait

° Carottes, blanc de poireaux, navet boule d'or.

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 brutes et hachées** (bœuf, porc, agneau, mouton et volaille) : **Origine France**).
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.

VERSION VALIDÉE - DISPONIBLE

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Cléguer

Nos menus intègrent en rythme annuel 50% de produits de qualité supérieure (Bio, AOC, AOP, Haute Valeur Environnementale, etc...) dont 20% de bio minimum.

Menus du 30 novembre au 4 décembre 2026

lundi 30	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4
Salade verte, vinaigrette à la framboise	Salade multicolore°		Velouté de potimarron	Céleri sauce aurore°
Jambon blanc	Poisson pané au citron frais	Haut de cuisse de poulet mariné	Pain de viande aux herbes° sauce napolitaine	Curry de carottes et pois chiches au lait de coco
Pommes de terre à la crème de raclette	Butternut rôtie	Poêlée de haricots verts aux oignons	Frites	Semoule
Yaourt fermier sucré	Tomme blanche	Fromage	Tomme Montcadi	Cantal
Fruit de saison	Île flottante	Pâtisserie du chef	Fruit de saison	Yaourt fermier aromatisé

° Pâtes multicolores, maïs, échalote, ciboulette, vinaigrette.

° Bœuf haché et chair à saucisse.

° Mayonnaise, fromage blanc, concentré de tomates.

Menus du 7 au 11 décembre 2026

lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11
Velouté de carottes vermicelles	Terrine végétale, cornichon		Roulé au fromage	Betteraves aux pommes
Émincé de dinde sauce blanche aux épices kebab	Penne rigate	Parmentier de bœuf et lentilles vertes	Échine de porc rôtie sauce moutarde	Brandade de poisson frais
Riz pilaf	Sauce Arrabbiata douce°	Au potimarron	Petits pois carottes	Salade verte
Tomme grise	Emmental râpé	Fromage	Fromage blanc à la cassonade	Camembert
Fruit de saison	Compote de fruits	Crème à la vanille	Fruit de saison	Gâteau d'anniversaire

° Tomates concassées, oignon, ail, herbes, épices douces.

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 brutes et hachées (bœuf, porc, agneau, mouton et volaille) : **Origine France**).
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.

VERSION VALIDÉE - DISPONIBLE

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Cléguer

Nos menus intègrent en rythme annuel 50% de produits de qualité supérieure (Bio, AOC, AOP, Haute Valeur Environnementale, etc...) dont 20% de bio minimum.

Menus du 14 au 18 décembre 2026

lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
Duo de râpés°, vinaigrette balsamique	Salade de pommes de terre°	Velouté de butternut	Chou chinois maïs	Velouté de légumes
Boulettes de bœuf sauce tajine	Quiche maraîchère°°	Gratin de gnocchis	Filet de poulet au curry	Poisson frais
Semoule	Salade verte	Au jambon	Blé aux petits légumes	Fondue de poireaux et riz doré
Gouda	Petit suisse		Camembert	Edam
Yaourt fermier aromatisé	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de pommes	Flan nappé au caramel

° Carottes et chou chinois.

° Pdt, échalotes, ciboulette, vinaigrette au yaourt.
°° Carottes et oignons râpés, mimolette.



Toute l'équipe d'Armonys Restauration
vous souhaite de bonnes vacances !



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 brutes et hachées (bœuf, porc, agneau, mouton et volaille) : **Origine France**).
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.