



# RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Brains



Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Cœur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont 20% de bio minimum.



## Menus du 21 au 25 avril 2025

**lundi 21**

Joyeuses Pâques

**mardi 22**

- Salade aux croûtons à l'ail, mimolette et noix
- Omelette sauce ketchup
- Potatoes
- Fruit de saison

**mercredi 23**

- Sauté de dinde à l'estragon
- Julienne de légumes et blé doré
- Fromage
- Compote de fruits

**jeudi 24**

- Betteraves ciboulette
- Jambon grillé sauce miel
- Épinards à la crème et boulgour
- Glace

**vendredi 25**

- Cake au camembert
- Curry de poisson frais\*
- Riz créole
- Fruit de saison

\*Lait de coco et pois gourmand

## Menus du 28 avril au 2 mai 2025

**lundi 28**

- Salade verte
- Mac and cheese au cheddar\*
- Yaourt fermier sucré
- Fruit de saison

\*Macaronis, béchamel, cheddar râpé.

**mardi 29**

- Concombres au fromage blanc
- Bœuf aux olives
- Semoule couscous
- Gâteau d'anniversaire

**mercredi 30**

- Paëlla
- de fruits de mer
- Fromage
- Fruit de saison

**jeudi 1**

1er mai

**vendredi 2**

- Salade de perles au surimi
- Boulettes d'agneau Tika Massala
- Haricots verts à l'ail
- Fromage blanc aux éclats de spéculoos

### 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



**Cuisine maison** : viandes entières de porc, de boeuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'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 Brains



Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Cœur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont 20% de bio minimum.



## Menus du 5 au 9 mai 2025

lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9
<ul style="list-style-type: none"><li>Salade mexicaine°</li><li>Sauté de dinde aux champignons</li><li>Petits pois à la française</li><li>Yaourt fermier aromatisé</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Salade chinoise au Xéres°</li><li>Hachis</li><li>Parmentier</li><li>Fruit de saison</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Carottes râpées</li><li>Gratin de gnocchis au jambon</li><li>Salade verte</li><li>Glace</li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>Betteraves à l'échalote</li><li>Blésotto crémeux</li><li>aux légumes°</li><li>Fruit de saison</li></ul>

\*Riz, haricots rouges, mimolette, maïs, vinaigrette au ketchup.

\* Chou chinois, emmental râpé, vinaigrette au Xéres.

\*Blé, lentilles corail, courgettes, poivrons, oignons, bouillon de légumes, crème, parmigiano reggiano.

## Menus du 12 au 16 mai 2025

lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
<ul style="list-style-type: none"><li>Taboulé à la menthe</li><li>Paupiette de veau sauce tomate à la coriandre</li><li>Poêlée de haricots verts</li><li>Fromage blanc à la cassonade</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Concombres, vinaigrette balsamique</li><li>Rôti de porc, jus au thym</li><li>Flageolets aux carottes</li><li>Liégeois au chocolat</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Tartine au fromage de chèvre et origan</li><li>Bœuf à la provençale</li><li>Coquillettes</li><li>Panna cotta aux fraises</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Radis beurre</li><li>Pizza tartiflette°</li><li>Salade verte</li><li>Fruit de saison</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Retour de pêche sauce crème ciboulette citronnée</li><li>Riz pilaf</li><li>Saint Nectaire</li><li>Compote de pommes</li></ul>

\*Pâte à pizza, crème fraîche, pommes de terre, fromage à tartiflette, oignons, origan.

### 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



**Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'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 Brains



## Menus du 19 au 23 mai 2025

lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Betteraves à l'emmental et noix</li> <li>● Piccata Romana</li> <li>● Tortis</li> <li>● Glace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pommes de terre à l'échalote et ciboulette</li> <li>● Quiche tomate mozzarella basilic</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Concombres vinaigrette</li> <li>● Poulet basquaise</li> <li>● Boulgour</li> <li>● Fromage blanc à la confiture</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de minis penne*</li> <li>● Galette saucisse</li> <li>● Salade verte, vinaigrette au vinaigre de cidre</li> <li>● Yaourt fermier aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Poisson du jour sauce moutarde</li> <li>● Gratin de pommes de terre</li> <li>● Tome grise</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>

\* Mini penne rigate, dés de tomates, poivrons, cheddar râpé, crème moutardée.

## Menus du 26 au 30 mai 2025

lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Dahl de lentilles corail à la provençale</li> <li>● Riz pilaf</li> <li>● Mimolette</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de chou blanc à l'emmental*</li> <li>● Bœuf sauce soja</li> <li>● Haricots plats aux oignons</li> <li>● Gâteau d'anniversaire </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Dos de colin sauce crustacés</li> <li>● Pommes noisettes</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>		

\* Lanières de chou blanc, lardons, emmental, crème fraîche, jus de citron.

### 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



**Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'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 Brains



## Menus du 2 au 6 juin 2025

**lundi 2**

- Penne rigate
- Bolognaise de haricots rouges, kasha et courgettes
- Yaourt fermier sucré
- Fruit de saison

**mardi 3**

- Taboulé fraîcheur
- Haut de cuisse de poulet rôti mariné aux épices kebab
- Petits pois carottes
- Flan nappé au caramel

**mercredi 4**

- Croque cake\*
- Salade verte
- Petit suisse
- Ananas frais au sirop

\*Croque monsieur revisité

**WASHINGTON**

**jeudi 5**

- Salade verte au cheddar et oignons frits
- Hamburger
- Frites
- Cheesecake

À la découverte des capitales!

**Vendredi 6**

- Salade de tomates mozzarella à l'échalote
- Filet de poisson meunière
- Fondue d'aubergines et blé tendre au beurre
- Fruit de saison

**lundi 9**

**JOUR FÉRIÉ**

**mardi 10**

- Thon à la niçoise\*
- Riz camarguais
- Tomme des Pyrénées
- Fruit de saison

\*Thon, tomates, oignons, olives, épices.

**mercredi 11**

- Couscous aux boulettes de bœuf et merguez
- Légumes et bouillon aux épices douces
- Fromage
- Mousse au chocolat

**jeudi 12**

- Toast de rillettes de maquereau au fromage frais
- Sauté de porc à l'Agenaise
- Carottes rôties au beurre et thym
- Compote pomme banane

**Vendredi 13**

- Concombres crème ciboulette
- Ty Pavégétal estival\*
- Salade verte
- Île flottante

\* Légumineuses, céréales, légumes d'été, servi avec coulis de tomates.

### 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



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'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 Brains



## Menus du 16 au 20 juin 2025

### lundi 16

- Radis râpés au fromage blanc
- Chipolatas grillées
- Purée de pommes de terre
- Yaourt fermier aromatisé

### mardi 17

- Feuilleté au fromage
- Filet de dinde sauce colombo
- Haricots beurre persillés
- Fruit de saison

### mercredi 18

- Melon
- Tortillas de patatas oignons et chorizo
- Salade verte
- Crème dessert au chocolat

### jeudi 19

- Cari de courgettes aux 2 lentilles
- Riz basmati
- Emmental
- Fruit de saison

### vendredi 20

- Salade de tomates au gouda
- Marée du jour sauce ratatouille
- Boulgour
- Gâteau d'anniversaire 

### lundi 23

- Pastèque
- Tajine de légumes aux pois chiches
- Semoule couscous
- Fromage blanc au miel

### mardi 24

- Fajitas de bœuf
- Salade verte
- Saint Paulin
- Fruit de saison

### mercredi 25

- Salade de tomates au fromage et au balsamique
- Rougail saucisses
- Riz créole et haricots rouges
- Fruit de saison

### jeudi 26

- Calamars à la romaine
- Blé tendre à la tomate
- Cantal
- Clafoutis aux pommes

### vendredi 27

- Salade de perles au thon
- Poulet rôti
- Poêlée de courgettes aux herbes de provence
- Glace

### 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



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'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 Brains

Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Coeur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont 20% de bio minimum.



## Menus du 30 juin au 4 juillet 2025

### lundi 30

- Salade de tomates au basilic
- Chili con carne
- Riz
- Yaourt fermier sucré

### mardi 1

- Boulgour à la provençale\*
- Poisson pané sauce tartare
- Petits pois aux dés de courgettes
- Fruit de saison

\*Boulogour, dés de concombres et de fromage, poivrons ciselés, vinaigrette aux herbes.

### mercredi 2

- Salade de pommes de terre aux œufs
- Flammekueche
- Salade verte
- Glace

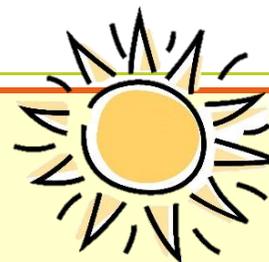
### jeudi 3

- Macaronis
- Caviar d'aubergines et tomates
- Edam
- Gâteau d'anniversaire 

### vendredi 4

- Jambon 
- Chips
- Fromage
- Duo de pastèque et melon

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



- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré

- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'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.