



RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Brains

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



Menus du 3 au 7 novembre 2025

lundi 3

- Bouillon de bœuf au vermicelle
- Poulet rôti
- Haricots beurre persillés
- Liégeois chocolat

mardi 4

- Cake au cheddar et Cantal
- Râgout de porc mijoté aux carottes et thym
- Farfalles
- Compote de pommes

mercredi 5

- Salade verte
- Flan Sarladais*
- Fromage
- Fruit de saison

jeudi 6

- Curry de pois chiches au lait de coco
- Semoule
- Mimolette
- Fruit de saison

vendredi 7

- Céleri rave sauce rémoulade
- Filet de poisson frais sauce Aurore
- Riz Pilaf
- Yaourt fermier sucré

*Quiche sans pâte aux pommes de terres, lardons et oignons.

Menus du 10 au 14 novembre 2025

lundi 10

- Boulettes de bœuf sauce forestière
- Épinards à la crème et blé tendre
- Edam
- Fruit de saison

mardi 11



mercredi 12

- Feuilleté au fromage
- Blanquette de poisson
- Boulgour et fondue de poireaux
- Fruit de saison

jeudi 13

- Carottes râpées, vinaigrette au miel
- Macaronis
- Crème de potimarron aux lingots et muscade
- Smoothie à la banane



- Salade verte
- Duo de charcuteries (Jambon, rosette)
- Gratin de pommes de terre au fromage à raclette
- Bircher muesli aux fruits frais

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 Brains

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



Menus du 17 au 21 novembre 2025

lundi 17

- Feuilleté au fromage
- Filet de poisson meunière au citron frais
- Riz pilaf
- Fruit de saison

mardi 18

- Pain de viande aux herbes°, sse Napolitaine
- Pommes rissolées
- Gouda
- Fruit de saison

* Bœuf, chair à saucisse.

mercredi 19

- Haut de cuisse de poulet aux herbes
- Flageolets cuisinés
- Fromage
- Salade de fruits frais

jeudi 20

- Salade coleslaw°
- Échine de porc rôti sauce moutarde
- Haricots verts à la forestière
- Pâtisserie

* Carottes, chou blanc, crème fraîche, vinaigrette.

vendredi 21

- Salade aux dés de fromage et croûtons
- Lasagnes
- Aux légumes d'automne° et lentilles corail
- Crème à la vanille

* Potimarron, carottes, blancs de poireaux.

Menus du 24 au 28 novembre 2025

lundi 24

- Carottes râpées, vinaigrette balsamique
- Émincé de dinde sauce blanche aux épices kebab
- Potatoes
- Fromage blanc coulis de fruits rouge

mardi 25

- Velouté de légumes aux pois cassés
- Pizza aux 3 fromages°
- Salade verte
- Fruit de saison

* Mozzarella, emmental, Cantal.

mercredi 26

- Duo de râpés°
- Gratin de gnocchis
- au jambon
- Panna cotta aux dés de mangue

* Céleri rave, carotte, vinaigrette.

jeudi 27

- Salade de pommes de terre°
- Sauté de bœuf
- Petits pois carottes
- Compote pommes bananes

* Pommes de terre, dés de fromage, échalotes, ciboulette, vinaigrette au yaourt.

vendredi 28

- Filet de poisson frais crème citronnée
- Gratin de potiron
- Saint Paulin
- 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.

✓ **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 Brains

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



Menus du 1 au 5 décembre 2025

lundi 1

- Taboulé aux fruits secs
- Calamars à la romaine sauce tartare
- Purée crécy
- Gâteau au yaourt, crème anglaise

mardi 2

- Penne rigate
- Au chorizo et sauce crémeuse
- Emmental
- Fruit de saison

mercredi 3

- Soupe de tomates au vermicelle
- Dos de colin rôti au court bouillon
- Epinards crème curry
- Pâtisserie du chef

jeudi 4

- Sauté de dinde Vallée d'Auge
- Brocolis et boulgour
- Tomme blanche
- Fruit de saison

vendredi 5

- Velouté de lentilles corail au cumin*
- Omelette au coulis de tomates
- Potatoes
- Yaourt fermier aromatisé

* Carottes, lentilles corail, oignons, crème, cumin.

Menus du 8 au 12 décembre 2025

lundi 8

- Céleri fromage blanc curry
- Saucisse grillée
- Gratin de pâtes aux poireaux
- Fruit de saison

mardi 9

- Velouté de légumes
- Fajitas à la mexicaine*
- Salade verte, vinaigrette
- Fan nappé au caramel

* Concassé de tomates, bœuf haché, haricots rouges, oignons rouges, épices chili.

mercredi 10

- Perles marines*
- Filet de dinde rôti tandoori
- Chou fleur béchamel
- Fruit de saison

* Perles, surimi, sauce yaourt citronnée ciboulette.

jeudi 11

- Gratin de carottes et potimarron
- Au coquillettes
- Cantal
- Gâteau d'anniversaire



vendredi 12

- Salade de chou chinois*
- Retour de pêche à la crème de poireaux
- Blé tendre
- Fruit de saison

* Chou chinois, mimolette, vinaigrette au balsamique.

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 Brains

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



Menus du 15 au 19 décembre 2025

lundi 15

- Potage de légumes
- Risotto de pâtes semi-complètes
- Aux champignons et fromage
- Fruit de saison

mardi 16

- Salade et betteraves ciboulette
- Cassoulet (saucisse, saucisson ail)
- De haricots blancs et riz
- Fromage blanc à la cassonade

mercredi 17

- Tartine grillée, fromage de chèvre et origan
- Hachis parmentier de bœuf
- Salade
- Compote de fruits

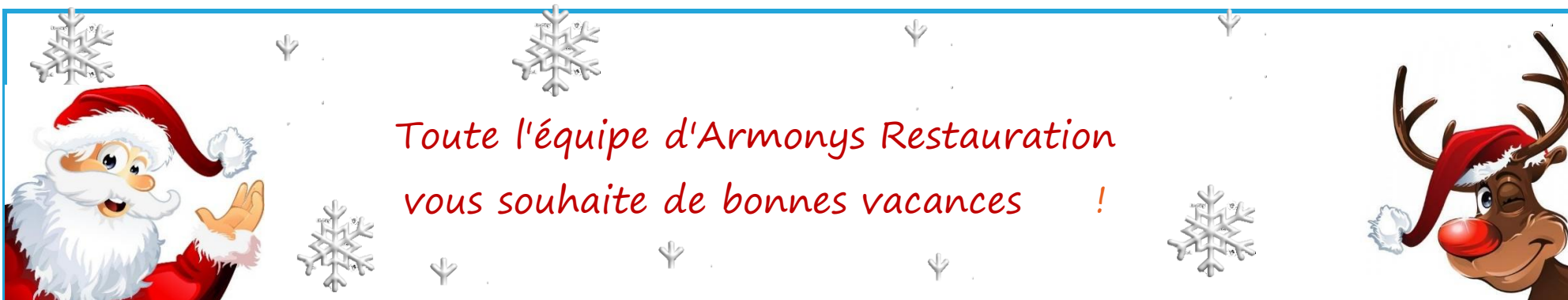
jeudi 18

- Sauté de dinde à l'orange et aux 4 épices
- Pom'Rösti et butternut rôti au miel
- Triangle pâte à tartiner noisette M&M'S
- Clémentine

Repas de Noël

vendredi 19

- Assortiment de crudités
- Acras de poisson sauce citron
- Semoule, julienne de carottes et poireaux
- Yaourt fermier aromatisé



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.