



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 22 au 26 décembre 2025



JOYEUX NOËL!

Menus du 29 décembre au 2 janvier 2026

lundi 29

- Feuilleté au fromage
- Pâtes
- Carbonara
- Compote de pommes

mardi 30

- Poisson meunière
- Riz pilaf et petits légumes
- Fromage
- Fruit de saison

mercredi 31

- Velouté de butternut
- Tartiflette
- Salade verte
- Pâtisserie du chef



vendredi 2

- Carottes rapées, vinaigrette balsamique
- Kebab de dinde
- Potatoes
- Riz au lait crémeux

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

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

- Viande, poisson, oeu
- 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.