

## RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Mouzillon

Nos menus intègrent en rythme annuel  
60% de produits de qualité supérieure (Bio,  
AOC, AOP, Haute Valeur  
Environnementale, etc...)  
dont 20% de bio minimum.

### Menus du 5 au 9 janvier 2026

lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Velouté de potimarron</li> <li>● Haricots blanc</li> <li>● Riz doré</li> <li>● Emmental</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Sauté de bœuf sauce moutarde à l'ancienne</li> <li>● Haricots beurre</li> <li>● Camembert</li> <li>● Galette des rois</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Saucisson à l'ail cornichon</li> <li>● Haut de cuisse de poulet tandoori</li> <li>● Gratin de pommes de terre et brocolis</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de blé au maïs sauce yaourt</li> <li>● Quiche aux légumes d'hiver°</li> <li>● Gouda</li> <li>● Brownie pois chiche et cacao</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Rillettes de sardines au fromage frais</li> <li>● Pâtes tortis</li> <li>● Carbonara</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>

\* Carotte, butternut, oignon.

### Menus du 12 au 16 janvier 2026

lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Émincé de dinde à la forestière</li> <li>● Boulgour</li> <li>● Tome Montcady</li> <li>● Flan nappé au caramel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Feuilleté au fromage</li> <li>● Rôti de porc, jus au thym</li> <li>● Petits pois aux oignons</li> <li>● Petit suisse au chocolat</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Velouté de légumes</li> <li>● Fajitas de lentilles blondes au cheddar</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Fromage blanc</li> <li>● Crumble aux pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Bouillon de poule vermicelle</li> <li>● Acras de morue sauce tartare</li> <li>● Julienne de légumes au curcuma°</li> <li>● Brie</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Betteraves aux poires</li> <li>● Gratin de pommes de terre aux 3 fromages°</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Compote de fruits</li> </ul>

\* Carottes, panais, poireaux.

\* Emmental, cantal AOP, mozzarella.

### 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 Mouzillon

Menus du 19 au 23 janvier 2026

lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Sauté de porc sauce Agenaise</li> <li>● Haricots plats</li> <li>● Bûche laitière</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Velouté à la patate douce et curry</li> <li>● Penne rigate semi-complètes</li> <li>● Sauce Napolitaine aux lentilles corail</li> <li>● Crème à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade multicolore°</li> <li>● Fricassée de colin crème ciboulette</li> <li>● Gratin de courges</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de chicons aux pommes</li> <li>● Waterzoi de poulet</li> <li>● Frites</li> <li>● Edam</li> <li>● Gaufre de Bruxelles</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Céleri fromage blanc curry</li> <li>● Omelette aux fromages</li> <li>● Semoule</li> <li>● Petit suisse aux fruits</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>

\* Tortis multicolores, maïs, vinaigrette au Xérès.

Menus du 26 au 30 janvier 2026

lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Dahl de carottes et panais aux lentilles</li> <li>● Riz pilaf</li> <li>● Mimolette</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade Marco Polo°</li> <li>● Jambon grillé, jus aux oignons</li> <li>● Petits pois carottes</li> <li>● Saint Nectaire</li> <li>● Yaourt fermier aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Betteraves à l'échalote</li> <li>● Sauté de veau à la dijonnaise</li> <li>● Pommes de terre persillées</li> <li>● Fromage</li> <li>● Compote de fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pâté de foie, cornichon</li> <li>● Flageolets à la crème</li> <li>● Riz aux petits légumes</li> <li>● Tome grise</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade aux croûtons, vinaigrette au Xéros</li> <li>● Brandade</li> <li>● De poisson frais aux herbes</li> <li>● Gâteau d'anniversaire</li> </ul> 

*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.

## RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Mouzillon

Nos menus intègrent en rythme annuel  
60% de produits de qualité supérieure (Bio,  
AOC, AOP, Haute Valeur  
Environnementale, etc...)  
dont 20% de bio minimum.

Menus du 2 au 6 février 2026

lundi 2
Poisson pané citron frais
Purée de carottes au cumin
Gouda
Fruit de saison

mardi 3
Taboulé d'hiver°
Coquillettes
Bolognaise de haricots rouges
Saint Paulin
<b>Crêpe de la Chandeleur</b> 

mercredi 4
Carottes râpées à l'orange
Boulettes de bœuf à la crème de panais
Boulgour
Fromage
Yaourt à la vanille

jeudi 5
Velouté de pois cassés au fromage frais
Œuf florentine
Poêlée de haricots verts aux oignons
Cantal
Mousse au chocolat

vendredi 6
Duo de râpés°
Tartiflette
Salade verte
Fruit de saison

\* Couscous, petits pois, échalote, abricot sec, jus de citron, huile d'olive.

\* Carottes, radis noir, vinaigrette yaourt citron.

Menus du 9 au 13 février 2026

lundi 9
Potage crécy
Rougail saucisse
Riz créole
Brie
Fruit de saison

mardi 10
Salade de mâche aux betteraves
Omelette sauce ketchup
Épinards à la crème et pommes de terre rissolées
Tome des Pyrénées
Smoothie à la banane

mercredi 11
Soupe de tomate aux vermicelles°
Blanquette de dinde
Fondue de poireaux et semoule
Petit suisse sucré
Fruit de saison

jeudi 12
Salade verte à l'échalote
Lasagnes
De bœuf, lentilles blondes et carottes
Mimolette
Fromage blanc aux éclats de spéculos

vendredi 13
Boulgour à l'indienne°
Curry de pomme de terre aux épices
Chou fleur rôti
Camembert
<b>Gâteau d'anniversaire</b> 

\* Bouillon de légumes, tomates pelées, basilic, vermicelles.

\*Boulgour, carottes, pommes, vinaigrette au curcuma.

### 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.