



RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Brains

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 5 au 9 janvier 2026

lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9
<ul style="list-style-type: none">Filet de poisson meunière sauce crème citronnéeRiz doréEmmentalFruit de saison	<ul style="list-style-type: none">Sauté de bœuf aux herbes de provenceHaricots beurreCantalGalette des rois	<ul style="list-style-type: none">Filet de dinde rôti TandooriGratin de pommes de terre et brocolisFromageFruit de saison	<ul style="list-style-type: none">Salade de blé au maïs sauce yaourtPizza aux légumes d'hiver°Salade, vinaigrette au curryCompote pomme banane	<ul style="list-style-type: none">Velouté de potimarronPâtesCarbonaraFruit de saison

* 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">Céleri rémouladeÉmincé de dinde à la forestièreBoulgourLiégeois au chocolat	<ul style="list-style-type: none">Feuilleté au fromageRôti de porc, jus au thymPetits poisFruit de saison	<ul style="list-style-type: none">Velouté de légumesBurgerPotatoesCrumble aux pommes	<ul style="list-style-type: none">Bouillon de boeuf vermicelleAcras de morue sauce tartareBrunoise de légumes au curcuma°Yaourt fermier sucré	<ul style="list-style-type: none">Betteraves, vinaigretteGratin de pommes de terre aux 3 fromages°Salade verteBrownie pois chiche et cacao

* 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 Brains

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 19 au 23 janvier 2026

lundi 19

- Sauté de porc sauce Agenaise
- Haricots verts et blé tendre
- Gouda
- Fruit de saison

mardi 20

- Salade Coleslaw*
- Penne rigate semi-complètes
- Sauce Napolitaine aux lentilles corail
- Crème à la vanille

* Carottes, chou blanc, crème fraîche, vinaigrette.

mercredi 21

- Salade multicolore*
- Filet de poisson meunière crème ciboulette
- Gratin de courges et PdT
- Fruit de saison

* Tortis multicolores, maïs, vinaigrette au Xérès.

jeudi 22

- Salade de chicons et edam aux pommes
- Waterzoi de poulet
- Potatoes
- Gaufre de Bruxelles



vendredi 23

- Céleri, vinaigrette au fromage blanc
- Pizza texane au bœuf*
- Salade verte
- Fruit de saison

* Bœuf haché, oignons, mozzarella, cheddar, paprika, origan.

Menus du 26 au 30 janvier 2026

lundi 26

- Lentilles aux carottes et panais
- Riz pilaf
- Mimolette
- Fruit de saison

mardi 27

- Velouté à la patate douce
- Jambon grillé
- Petits pois carottes
- Yaourt fermier aromatisé

mercredi 28

- Sauté de veau à la dijonnaise
- Pommes de terre persillées
- Fromage
- Compote de fruits

jeudi 29

- Tajine de volaille aux légumes d'hiver
- Semoule parfumée
- Tome grise
- Fruit de saison

vendredi 30

- Salade emmental & croûtons vinaigrette Xérés
- Brandade
- De poisson frais aux herbes
- 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.



RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Brains

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 février 2026

lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
<ul style="list-style-type: none">● Filet de poisson meunière citron frais●● Purée de carottes au cumin● Saint Paulin● Fruit de saison	<ul style="list-style-type: none">● Chou chinois croquant, vinaigrette au miel● Pâtes● Bolognaise●● Crêpe de la Chandeleur 	<ul style="list-style-type: none">● Carottes râpées à l'orange●● Boulettes de bœuf sauce tomate● Boulgour● Yaourt à la vanille	<ul style="list-style-type: none">●● Velouté de pois cassés au fromage frais● Filet de dinde sauce chorizo● Poêlée de haricots verts●● Mousse au chocolat	<ul style="list-style-type: none">● Duo de râpés*●● Tartiflette● Salade verte● Fruit de saison

* Carottes, radis noir, vinaigrette yaourt citron.

Menus du 9 au 13 février 2026

lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
<ul style="list-style-type: none">●● Rougail saucisse● Riz créole● Tome des Pyrénées● Fruit de saison	<ul style="list-style-type: none">●● Salade de mâche et emmental aux betteraves● Echine de porc rôtie, jus de cuisson● Pomme de terre rissolées●● Yaourt fermier aromatisé	<ul style="list-style-type: none">● Soupe de tomate aux vermicelles*● Blanquette de dinde●● Fondue de poireaux et blé doré● Fruit de saison	<ul style="list-style-type: none">●● Lasagnes bœuf● Salade verte à l'échalote● Mimolette●● Gâteau d'anniversaire 	<ul style="list-style-type: none">● Taboulé d'hiver*● Curry de poisson au lait de coco●● Purée de chou-fleur●● Fromage blanc aux éclats de spéculoss

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

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

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.