



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 16 au 20 février 2026

lundi 16

- Céleri rémoulade
- Pizza savoyarde°
- Salade verte
- Fruit de saison

* Crème , pommes de terre, oignons, fromage à raclette, origan.

mardi 17

- Soupe de légumes
- Poulet
- Gratin Dauphinois montagnard
- Glace

mercredi 18

- Salade multicolore°
- Tartiflette
- Salade verte
- Fruit de saison

*Tortis aux légumes, maïs, ciboulette, vinaigrette.

jeudi 19

- Salade balsamique°
- Boulettes de bœuf sauce fromage
- Pomme noisette
- Yaourt à la vanille

* Salade verte, dés de fromage, croûtons, échalote, vinaigrette balsamique.

vendredi 20

- Soupe du chalet°
- Filet de colin
- Riz pilaf
- Fromage blanc sucré

*Pomme de terre et chou-fleur

Menus du 23 au 27 février 2026

lundi 23

- Carottes râpées vinaigrette
- Duo de charcuterie
- Gratin de pomme de terre au fromage à raclette
- Fruit de saison

mardi 24

- Feuilleté au fromage
- Filet de poisson meunière sauce tartare
- Julienne de légumes°
- Yaourt sucré

*Carottes, panais, poireaux.

mercredi 25

- Velouté de légumes d'hiver
- Croziflette
- Salade verte
- Mousse au chocolat

jeudi 26

- Filet de dinde sauce curry
- Petits pois
- Fromage des alpages
- Pâtisserie du chef

vendredi 27

- Betteraves vinaigrette
- Burger du skieur
- Potatoes
- Fruit de saison

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

● Fruits et légumes

● Viande, poisson, oeuf

● Céréales, légumes secs

● Produit laitier

● Produit sucré

● 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.