



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 mars 2026

lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
- Chili sin carne - Riz - Mimolette - Fruit de saison	- Carottes rapées, vinaigrette - Boulettes de bœuf sauce Napolitaine - Purée Dubarry° - Yaourt fermier aromatisé	- Sauté de dinde tandoori - Semoule - Fromage - Fruit de saison	- Velouté de légumes au fromage frais - Sauté de porc sauce moutarde - Coquillettes - Liégeois au chocolat	- Feuilleté au fromage - Filet de poisson frais sauce crème citronnée - Carottes vichy - Brownie maison

* Pommes de terre et chou fleur

Menus du 9 au 13 mars 2026

lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
- Parmentier de boeuf et petits légumes° - Salade, vinaigrette au Xéres - Tomme des Pyrénées - Fruit de saison	- Taboulé d'hiver° - Émincé de dinde à la forestière - Haricots beurre - Crème à la vanille	- Burger - Potatoes - Fromage - Compote de fruits	- Filet de poisson meunière sauce béarnaise - Épinards à la crème et boulgour - Saint Nectaire - Fruit de saison	- Salade, croûtons, dés de fromage, vinaigrette - Cassoulet du chef - Saucisson à l'ail et chipolata - Fromage blanc, coulis de fruits rouge

*Carottes, céleri branche, oignons.

* Semoule, chou fleur haché, maïs.

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 16 au 20 mars 2026

lundi 16

- Pâtes
- Carbonara
- Tomme blanche
- Fruit de saison

mardi 17

- Salade de perles au surimi
- Bœuf massalé
- Poêlée de légumes d'hiver*
- Crème pâtissière aux éclats de m&m's

*Carottes, panais, poireaux

mercredi 18

- Potage de légumes
- Rougail saucisse
- Riz
- Yaourt à la vanille

jeudi 19

- Soupe de tomates*, vermicelle
- Sauté de poulet au curry
- Haricots verts persillés
- Yaourt fermier sucré

* Bouillon de légumes, concassé de tomates, oignon, ail

vendredi 20

- Retour de pêche sauce Aurore
- Pommes rissolées
- Gouda
- Compote de pommes et bananes

Menus du 23 au 27 mars 2026

lundi 23

- Sauté de dinde sauce aux herbes
- Lentilles aux carottes
- Saint Paulin
- Fruit de saison

mardi 24

- Velouté de pommes de terre au panais
- Calamars à la romaine
- Riz pilaf aux poireaux
- Flan nappé au caramel

mercredi 25

- Pâtes
- Carbonara
- Fromage
- Salade de fruits frais

jeudi 26

- Carottes rapées, vinaigrette à la tomate
- Gratin de pommes de terre aux 3 fromages**
- Salade verte, vinaigrette à l'échalotte
- Fruit de saison

* Carottes râpées, haricots rouges, vinaigrette à la tomate.

**Mozzarella, emmental, Cantal.

vendredi 27

- Salade, dés de mimolette, vinaigrette balsamique
- Échine de porc rôtie sauce moutarde
- Petits pois à la française
- 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 en rythme annuel
50% de produits de qualité supérieure (Bio,
AOC, AOP, Haute Valeur
Environnementale, etc...) dont 20% de bio minimum.



Menus du 30 mars au 3 avril 2026

lundi 30

- Filet de dinde rôti au paprika doux
- Penne rigate
- Tomme Montcady
- Fruit de saison

* Carottes, blettes, oignons, ail, bouillon de légumes au raz el hanout tomate.

mardi 31

- Salade multicolore*
- Sauté de porc sauce charcutière
- Haricots verts
- Yaourt fermier aromatisé

* Tortis aux légumes, maïs, ciboulette, vinaigrette.

mercredi 1

- Penne rigate
- Sauce bolognaise
- Fromage blanc
- Fruit de saison

jeudi 2

- Salade coleslaw
- Fish
- and chips
- Apple pudding



vendredi 3

- Quiche lorraine
- Salade verte
- Emmental
- Fruit de saison

Menus du 6 au 10 avril 2026

lundi 6



mardi 7

- Émincé de dinde sauce chorizo
- Petits pois aux oignons et blé tendre
- Edam
- Fruit de saison

mercredi 8

- Céleri rémoulade
- Colombo de poisson aux carottes et poireaux
- Boulgour
- Yaourt aux fruits

jeudi 9

- Concombres à la crème
- Tortilla
- de patatas à la mozzarella*
- Fruit de saison

* Œufs, pommes de terre rissolées, oignons, mozzarella, ciboulette.

vendredi 10

- Salade, vinaigrette balsamique
- Pizza au bœuf et patate douce
- Cantal
- Compote de pommes aux amandes

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.