



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 27 avril au 1 mai 2026

lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 1
<ul style="list-style-type: none"> Acras de morue sauce curry coco Boulgour Edam Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de croûtons et dés d'emmental Blanquette de légumes* aux graines de kasha Riz Compote pomme banane 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pâtes au surimi Pizza crème, lardons, oignons, mozza. Salade verte Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Bœuf aux olives Petits pois Tomme blanche Gâteau d'anniversaire  	

* Navet boule d'or, petits pois, champignons.

Menus du 4 au 8 mai 2026

lundi 4	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8
<ul style="list-style-type: none"> Émincé de dinde sauce colombo Semoule et poêlée de haricots verts Gouda Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Chipolatas grillées Purée de pommes de terre Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Saucisson à l'ail, cornichon Dos de colin sauce crustacés Julienne de légumes et coquillettes Île flottante 	<ul style="list-style-type: none"> Concombre à la crème Chili sin carne Riz pilaf Yaourt fermier sucré 	

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 11 au 15 mai 2026

lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
<ul style="list-style-type: none"> Filet de poisson meunière, sauce tartare Petits pois cuisinés Saint Nectaire Crème à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Pâtes Sauce carbonara Tome Montcadi Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Toast au fromage gratiné Filet de dinde rôti Riz doré Fruit de saison 		

Menus du 18 au 22 mai 2026

lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
<ul style="list-style-type: none"> Salade aux croûtons à l'ail et dés de fromage Piccata Romana* Frites Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres, crème à l'aneth Boulettes de bœuf tikka massala Haricots verts Fromage blanc, coulis exotique 	<ul style="list-style-type: none"> Gratin de gnocchis au jambon Fromage Compote de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves, vinaigrette Pizza aux 3 fromages et pesto rouge au tournesol* Salade verte, vinaigrette balsamique Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Nems de légumes Sauté de volaille Riz cantonais Salade de fruits exotiques

* Sauté de dinde, chorizo, poivrons, oignons, crème.

* Pâte à pizza, pesto (sct tomate, ail, graines de tournesol, basilic), mozzarella, Cantal, emmental.

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 25 au 29 mai 2026

lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte au cheddar et oignons frits Légumes et pois chiche façon couscous Semoule parfumée Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres vinaigrette Poulet basquaise et petits légumes Pommes rissolées Panna cotta aux fraises 	<ul style="list-style-type: none"> Calamars à la romaine Blé et légumes ratatouille Bûche laitière Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates féta Jambon grillé Petits pois carottes, crème dijonnaise Gâteau d'anniversaire

Menus du 1 au 5 juin 2026

lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
<ul style="list-style-type: none"> Pâté de foie, cornichon Gratin de coquillettes sauce béchamel A l'effiloché de dinde Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Rôti de porc jus aux herbes Epinards à la crème Mimolette Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Pastèque Sauté de bœuf façon marengo Poêlée de courgettes aux oignons Glace 	<ul style="list-style-type: none"> Omelette tomate mozza. Potatoes Emmental Compote pomme rhubarbe 	<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté roulé au chorizo Marée du jour sauce crème citronnée Semoule couscous Fromage blanc à la cassonade

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 8 au 12 juin 2026

lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
<ul style="list-style-type: none"> ● Fricassée de dinde aux champignons ● Haricots verts ● Saint-Paulin ● Flan nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> ● Toast chèvre, origan et kasha ● Tajine de légumes* aux pois chiches ● Boulgour ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Assortiment de crudités ● Pâtes ● Bolognaise ● Fromage blanc à la confiture 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade verte, vinaigrette au vinaigre de cidre ● Galette saucisse ● Yaourt fermier sucré ● Gâteau au citron et graines de pavot 	<ul style="list-style-type: none"> ● Filet de poisson frais ● Gratin de pommes de terre sauce moutarde à l'ancienne ● Brie ● Melon

* Carottes, courgettes

lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
<ul style="list-style-type: none"> ● Pastèque ● Chili con carne ● Riz ● Glace 	<ul style="list-style-type: none"> ● Cake au cheddar et cantal ● Filet de poisson meunière, citron frais ● Petits pois ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombre, crème moutardée ● Croque cake ● Salade verte, vinaigrette balsamique ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Ty Pavé-gétoal estival* ● Salade verte ● Edam ● Mousse au chocolat 	<p>Frontières gourmandes, passeport pour les papilles ! ESPAGNE</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Fiduea ● A la volaille ● Tomme Catalane ● Salade de fruits

*Pavé de légumineuses, céréales, légumes d'été, servi avec un coulis de poivrons.

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.



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 22 au 26 juin 2026

lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
<ul style="list-style-type: none"> Tortis semi-complètes Sauce tomatée Cantal Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées vinaigrette Sauté de bœuf au paprika Gratin de pommes de terre Smoothie pomme fraises 	<ul style="list-style-type: none"> Moules Frites Fromage Melon 	<ul style="list-style-type: none"> Salade mexicaine* Poulet rôti Ratatouille provençale Crème dessert au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Curry de poisson frais* Blé tendre Tome grise Gâteau d'anniversaire 

* Riz, haricots rouges, mimolette, vinaigrette au ketchup.

*Lait de coco et pois gourmands

Menus du 29 juin au 3 juillet 2026

lundi 29	mardi 30	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
<ul style="list-style-type: none"> Sauté de porc sauce charcutière Riz et carottes rôties au thym Mimolette Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres crème ciboulette Fajitas de bœuf Potatoes Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de perles provençales* Couscous au boulettes de bœuf et merguez Légumes couscous au bouillon d'épices douces Glace 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates mozzarella au basilic Brandade de sardines à la catalane Salade verte Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Burger  Frites Emmental Duo de pastèque et melon

* Perles, dés de tomates et de concombres, vinaigrette aux herbes de provence.

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.