



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

- Acras de morue sauce curry coco
- Boulgour
- Edam
- Fruit de saison

mardi 28

- Salade de croûtons et dés d'emmental
- Blanquette de légumes* aux graines de kasha
- Riz
- Compote pomme banane

mercredi 29

- Salade de pâtes au surimi
- Pizza crème, lardons, oignons, mozza.
- Salade verte
- Fruit de saison

jeudi 30

- Bœuf aux olives
- Petits pois
- Tomme blanche
- Gâteau d'anniversaire

vendredi 1

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

Menus du 4 au 8 mai 2026

lundi 4

- Émincé de dinde sauce colombo
- Semoule et poêlée de haricots verts
- Gouda
- Liégeois au chocolat

mardi 5

- Chipolatas grillées
- Purée de pommes de terre
- Fromage
- Fruit de saison

mercredi 6

- Saucisson à l'ail, cornichon
- Dos de colin sauce crustacés
- Julienne de légumes et coquillettes
- Île flottante

jeudi 7

- Concombre à la crème
- Chili sin carne
- Riz pilaf
- Yaourt fermier sucré

vendredi 8

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

Pays-Basque

lundi 11

- Filet de poisson meunière, sauce tartare
- Petits pois cuisinés
- Saint Nectaire
- Crème à la vanille

mardi 12

- Pâtes
- Sauce carbonara
- Tome Montcadi
- Fruit de saison

mercredi 13

- Salade de tomates
- Poulet basquaise
- Coquille
- Gâteau basque

jeudi 14

vendredi 15



Menus du 18 au 22 mai 2026

Languedoc Roussillon

lundi 18

- Salade aux croûtons à l'ail et dés de fromage
- Piccata Romana*
- Frites
- Fruit de saison

mardi 19

- Concombres, crème à l'aneth
- Sauté de porc à l'estragon
- Haricots verts
- Fromage blanc, coulis exotique

mercredi 20

- Pastèque
- Boles de Picolat
- Macaroni
- Tarte à l'abricot

jeudi 21

- Betteraves, vinaigrette
- Pizza aux 3 fromages et pesto rouge au tournesol*
- Salade verte, vinaigrette balsamique
- Fruit de saison

vendredi 22

- Nems de légumes 
- Sauté de volaille
- Riz cantonais
- Salade de fruits exotiques

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

* Pâte à pizza, pesto (sauce 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

Provences Alpes Côte d'Azur

lundi 25



mardi 26

- Salade verte au cheddar et oignons frits
- Légumes et pois chiche façon couscous
- Semoule parfumée
- Fruit de saison

mercredi 27

- Salade niçoise
- Poisson pané
- Ratatouille
- Melon

jeudi 28

- Calamars à la romaine
- Blé et légumes ratatouille
- Bûche laitière
- Yaourt fermier aromatisé

vendredi 29

- Salade de tomates fêta
- Jambon grillé
- Petits pois carottes, crème dijonnaise
- Gâteau d'anniversaire

Menus du 1 au 5 juin 2026

Rhône Alpes

lundi 1

- Pâté de foie, cornichon
- Gratin de coquillettes sauce béchamel
- A l'effiloché de dinde
- Fruit de saison

mardi 2

- Rôti de porc jus aux herbes
- Epinards à la crème
- Mimolette
- Fruit de saison

mercredi 3

- Salade Lyonnaise
- Rôti de bœuf
- Gratin Dauphinois
- Glace

jeudi 4

- Omelette tomate mozza.
- Potatoes
- Emmental
- Compote pomme rhubarbe

vendredi 5

- 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

- Fricassée de dinde aux champignons
- Haricots verts
- Saint-Paulin
- Flan nappé au caramel

mardi 9

- Toast chèvre, origan et kasha
- Tajine de légumes* aux pois chiches
- Boulgour
- Fruit de saison

* Carottes, courgettes

Alsace Lorraine

mercredi 10

- Quiche lorraine
- Salade verte
- Emmental
- Tarte aux pommes

jeudi 11

- Salade verte, vinaigrette au vinaigre de cidre
- Galette saucisse
- Yaourt fermier sucré
- Gâteau au citron et graines de pavot

vendredi 12

- Filet de poisson frais
- Gratin de pommes de terre sauce moutarde à l'ancienne
- Brie
- Melon

Nord Pas de Calais

lundi 15

- Pastèque
- Chili con carne
- Riz
- Glace

mardi 16

- Cake au cheddar et cantal
- Filet de poisson meunière, citron frais
- Petits pois
- Fruit de saison

mercredi 17

- Saucisse
- Frites
- Compotes
- Spéculos

jeudi 18

- Ty Pavé-gétoal estival*
- Salade verte
- Edam
- Mousse au chocolat

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



vendredi 19

- Fiduea
- A la volaille
- Tomme Catalane
- Salade de fruits

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

Bretagne

lundi 22

- Tortis semi-complètes
- Sauce tomatée
- Cantal
- Fruit de saison

mardi 23

- Carottes râpées vinaigrette
- Sauté de bœuf au paprika
- Gratin de pommes de terre
- Smoothie pomme fraises

mercredi 24

- Salade
- Galette
- Jambon fromage
- Far breton

jeudi 25

- Salade mexicaine*
- Poulet rôti
- Ratatouille provençale
- Crème dessert au chocolat

Vendredi 26

- 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

Pays de Loire

lundi 29

- Sauté de porc sauce charcutière
- Riz et carottes rôties au thym
- Mimolette
- Fruit de saison

mardi 30

- Concombres crème ciboulette
- Fajitas de bœuf
- Potatoes
- Yaourt fermier aromatisé

mercredi 1

- Toast de Rillettes du Mans
- Dos de colin, sauce crustacés
- Coquillette
- Ile flottante

jeudi 2

- Salade de tomates mozzarella au basilic
- Brandade de sardines à la catalane
- Salade verte
- Compote de pommes

Vendredi 3

- Burger
- Frites
- Emmental
- Duo de pastèque et melon



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.