



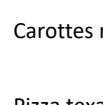
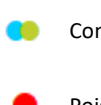
RESTAURANT SCOLAIRE

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.

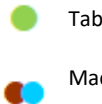


Menus du 6 au 10 juillet 2026

lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
 Tomates cerises Sandwich jambon emmental Chips Yaourt à boire Fruit de saison	 Melon Sandwich thon mayo Chips Fromage Compote à boire	 Pastèque Sandwich pâte de campagne, cornichon Chips Yaourt à boire Fruit de saison	 Carottes rapées Pizza texane au bœuf* Salade verte Mousse au chocolat	 Concombres à la crème Poisson pané Riz pilaf Glace

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

Menus du 13 au 17 juillet 2026

lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
 Salade de tomates Saucisse grillée Frites Fromage blanc		 Taboulé à l'orientale Macaronis gratinés à la mozzarella Salade verte Smoothie pomme fraise	 Carottes à croquer Sandwich rillettes, cornichon Chips Fromage Compote à boire	 Salade de pâtes au dés de jambon Edam Glace

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 20 au 24 juillet 2026

lundi 20

- Feuilleté au fromage
- Emincé de dinde
- Petits pois
- Fruit de saison

mardi 21

- Jambon de dinde
- Salade de riz et crudités
- Fromage
- Gâteaux Basque

mercredi 22

- Salade de tomates
- Pâtes
- à la Carbonara
- Glace

jeudi 23

- Salade de riz
- Thon et crudités
- Mimolette
- Crème dessert au chocolat

vendredi 24

- Melon
- Sandwich jambon
emmental
- Chips
- Galettes Saint Michel
- Compote à boire



Menus du 27 au 31 juillet 2026

lundi 27

- Penne rigate
- Sauce bolognaise
au bœuf et lentilles
- Emmental
- Fruit de saison

mardi 28

- Salade aux dés de fromage
et croûtons
- Poisson meunière
- Gratin de pomme de terre
- Salade de fruits

mercredi 29

- Betteraves, vinaigrette
- Emincé de volaille sauce
champignons
- Pâtes
- Yaourt aux fruits

jeudi 30

- Pastèque
- Sandwich pâté de
campagne, cornichons
- Chips
- Yaourt à boire
- Fruit de saison



vendredi 31

- Concombre à la crème
- Rôti de porc
- Potatoes
- 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 3 au 7 août 2026

lundi 3

- Carottes râpées vinaigrette
- Poulet rôti
- Haricots verts et PdT vapeur
- Glace

mardi 4

- Pâtes
- à la Carbonara
- Emmental râpé
- Compote

mercredi 5

- Feuilleté au fromage
- Poisson pané
- Blé
- Fruit de saison

jeudi 6

- Melon
- Sandwich blanc de dinde, emmental, salade
- Chips
- Brownie
- Compote gourde

vendredi 7

- Concombre à la crème
- Sauté de dinde au curry
- Riz pilaf
- Yaourt sucré

Menus du 10 au 14 août 2026

lundi 10

- Salade de tomates à l'emmental
- Steak haché
- Pomme de terre rissolées
- Pastèque

mardi 11

- Salade verte, vinaigrette
- Galette saucisse
- Fromage
- Crème dessert

mercredi 12

- Carottes à croquer
- Sandwich jambon, emmental
- Chips
- Fromage
- Madeleine

jeudi 13

- Toast au chèvre
- Poisson meunière
- Riz pilaf
- Fruit de saison

vendredi 14

- Taboulé Libannais*
- Jambon grillé
- Petits pois carottes
- Glace

* Boulgour, tomate, menthe, oignon, jus de citron, huile d'olives.

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 17 au 21 août 2026

lundi 17

- Salade de mini-penne*
- Boulettes de bœuf
- Ratatouille
- Crème dessert

mardi 18

- Salade de tomates à l'emmental
- Emincé de dinde
- Haricots verts et semoule
- Glace

mercredi 19

- Concombre à croquer
- Sandwich thon mayo
- Chips
- Yaourt à boire
- Gâteau



jeudi 20

- Radis, beurre
- Pâtes
- à la Bolognaise
- Fromage blanc

vendredi 21

- Chipolatas
- Ecrasé de pomme de terre
- Fromage
- Fruit de saison

*Mini penne rigate, dés de tomates, poivrons, maïs, vinaigrette

Menus du 24 au 28 août 2026

lundi 24

- Saucisson à l'ail
- Pizza aux 3 fromages
- Salade verte
- Ile flottante

mardi 25

- Tomates cerises
- Sandwich rillettes, cornichons
- Chips
- Compote à boire
- Beignet



mercredi 26

- Pastèque
- Chili con Carne
- Riz pilaf
- Petit suisse

jeudi 27

- Tomates mozzarella, vinaigrette balsamique
- Gratin de gnocchis
- au Jambon
- Fruit de saison

vendredi 28

- Salade verte, cheddar, oignons frits
- Burger
- Frites
- 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 31 août au 4 septembre 2026

lundi 31	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4

Menus du 7 au 11 septembre 2026

lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11

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.