



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

- Betteraves, vinaigrette à la framboise
- Mac&Cheese à la tomate*
- Pastèque

* Macaronis gratinés sauce fromagère au cheddar et tomates.

- Dos de colin sauce piperade
- Boulgour
- Fromage
- Fruit de saison

- Mijoté de dinde aux légumes
- Pommes de terre rissolées
- Brie
- Glace

- Tomates mozzarella, huile d'olive balsamique
- Saucisses
- Lentilles cuisinées
- Compote de pommes

Menus du 7 au 11 septembre 2026

lundi 7

mardi 8

mercredi 9

jeudi 10

vendredi 11

- Chili con carne au bœuf
- Riz pilaf
- Gouda
- Fruit de saison

- Melon
- Pizza 3 fromages
- Salade verte, vinaigrette
- Crème au chocolat

- Tomate farcie
- Semoule au bouillon de tomate
- Fromage
- Compote de fruits

- Perles marines*
- Sauté de porc sauce coco gingembre
- Haricots vert
- Yaourt fermier sucré

* Perles, surimi, poivron rouge, sauce yaourt citronnée.

- Poisson frais, sauce aurore
- Pomme de terre vapeur
- Mimolette
- Fruit de saison

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeu
- 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 14 au 18 septembre 2026

lundi 14

- Pastèque
- Penne rigate
- Sauce catalane de la mer*
- Flan nappé au caramel

* Sauce tomate, oignons, poivrons, fromage frais, maquereau émietté.

mardi 15

- Poulet rôti, jus de cuisson
- Boulgour
- Tomme Montcadi
- Fruit de saison

mercredi 16

- Carottes rapées, vinaigrette
- Moussaka
- Au bœuf et lentilles blondes
- Fromage blanc à la cassonade

jeudi 17

- Tomates à l'échalote
- Gratin Dauphinois
- Au jambon
- Compote de pommes

vendredi 18

- Massalé de légumes* aux pois chiches
- Riz doré
- Saint Nectaire
- Fruit de saison

* Courgettes, aubergines, poivrons, carottes, garam massala.

Menus du 21 au 25 septembre 2026

lundi 21

- Salade de pommes de terre*
- Émincé de dinde sauce basquaise
- Poêlée de haricots verts aux champignons
- Fruit de saison

* Pommes de terre, emmental, tomates, cornichons, mayonnaise.

mardi 22

- Betteraves ciboulette
- Nems de légumes
- Boulgour, sauce tomate
- Panna cotta aux fruits rouges

mercredi 23

- Salade de mini penne*
- Galette saucisse
- Salade verte
- Glace

* Mini penne rigate, dés de tomates, poivrons, graines de tournesol, vinaigrette.

jeudi 24

- Salade aux dés de mimolette et croûtons
- Boulettes de bœuf
- Légumes couscous tomates et semoule
- Fruit de saison

vendredi 25

- Poisson frais, sauce poivron chorizo
- Blé tendre
- Tomme des Pyrénées
- 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 28 septembre au 2 octobre 2026

lundi 28

- Wraps aux carottes
- Poisson pané sauce tartare
- Petits pois à la française
- Fruit de saison

mardi 29

- Pâtes semi-complètes
- Sauce tomates et courgettes
- Emmental râpé
- Fruit de saison

mercredi 30

- Salade croquante*
- Émincé de dinde sauce blanche aux épices kebab
- Potatoes
- Yaourt à la vanille

* Concombre, radis, vinaigrette au vinaigre de cidre.

jeudi 1

- Salade de tomates aux dés de fêta
- Rougail saucisse
- Riz créole
- Fruit de saison

Armonys
**CETTE ANNÉE, NOS ASSIETTES
FONT UN TOUR DE FRANCE !**
DÉCOUVRE LES SAVEURS DE NOS BELLES RÉGIONS !

- Mousse de betteraves au fromage frais
- Hoche-pot (bœuf braisé)
- Aux légumes d'automne*
- Tarte tatin à la cassonade



* Carottes, butternut, poireaux

Menus du 5 au 9 octobre 2026

lundi 5

- Carottes râpées vinaigrette au miel
- Légumes couscous et pois chiche
- Semoule
- Liégeois au chocolat

mardi 6

- Jambon grillé sauce forestière
- Chou fleur à la crème
- Fromage
- Yaourt fermier sucré

mercredi 7

- Hachis parmentier de bœuf
- Duo de purées (pdt, carottes)
- Fromage
- Fruit de saison

BRAINS EN ROSE

jeudi 8

- Concombres à la crème
- Échine de porc rôtie
- Coquillettes d'octobre rose
- Compote pomme fraise



vendredi 9

- Poisson frais, sauce citron aneth
- Frites
- Saint Paulin
- Fruit de saison

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

Un jour. une recette!

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 12 au 16 octobre 2026

lundi 12

-  Chou chinois, maïs, dés de fromage
-  Accras de poisson au ketchup des îles
-  Carottes rôties
-  Fruit de saison



mardi 13

-  Taboulé, pesto rouge, tournesol
-  Curry de lentilles au lait de coco
-  Riz
-  Yaourt fermier sucré



LA
SEMAINE
DU
GÔUT

mercredi 14

-  Velouté de légumes
-  Filet de poisson au court bouillon
-  Gratin de butternut et châtaignes au fromage
-  Compote de pommes



jeudi 15

-  Pizza méditerranéenne*
-  Salade verte
-  Crème de semoule au lait
-  Fruit de saison

* Sauce tomate, chorizo, oignons, poivrons, mozzarella, origan.

vendredi 16

-  Sauté de dinde à l'estragon
-  Haricots verts persillés
-  Edam
-  Gâteau mystère du chef



Toute l'équipe d'Armonys Restauration
vous souhaite de bonnes vacances!



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.