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 novembre 2026

lundi 2

- Carottes râpées, vinaigrette au miel
- Coquillettes
- Au chorizo et lentilles corail, sauce crémeuse
- Fruit de saison

mardi 3

- Salade de riz, maïs, dés de fromage
- Sauté de bœuf façon bourguignon
- Petits pois
- Yaourt fermier aromatisé

mercredi 4

- Filet de dinde sauce dijonnaise
- Riz pilaf
- Fromage
- Fruit de saison

jeudi 5

- Velouté de tomates au vermicelle
- Pizza aux légumes d'Automne°
- Salade verte
- Crème à la vanille

°Oignons, patate douce, potimarron

Vendredi 6

- Colombo de poisson
- Écrasé aux 2 patates°
- Edam
- Compote pommes bananes

° Patates douces, pommes de terre.

Menus du 9 au 13 novembre 2026

lundi 9

- Nems de légumes
- Mijoté de porc aux olives vertes
- Carottes rôties au miel
- Liégeois au chocolat

mardi 10

- Salade, dés d'emmental et croûtons
- Burger
- Frites
- Fruit de saison

mercredi 11



jeudi 12

- Calamars à la romaine sauce aux herbes
- Blé tendre
- Cantal
- Fruit de saison

Armonys

CETTE ANNÉE, NOS ASSIETTES FONT UN TOUR DE FRANCE !

DÉCOUVRE LES SAVEURS DE NOS BELLES RÉGIONS !

Vendredi 13

- **Fricassée de poulet au jus de pomme**
- **Légumes Anciens°**
- **Bûche laitière**
- **Gâteau Breton**



° Panais et carottes jaunes caramélisées

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 brutes et hachées (bœuf, porc, agneau, mouton et volaille) : **Origine France** .
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 novembre 2026

lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	Vendredi 20
Velouté Dubarry°	Betteraves, vinaigrette	Velouté de légumes	Filet de poisson meunière	Légumes d'Automne et pois chiche façon couscous
Pâtes fermières (Casarecce)	Cassoulet (saucisse, saucisson à l'ail)	Fajitas de bœuf	Ecrasé de pomme de terre et Céleri	Boulgour
Sauce carbonara de volaille	De haricots blancs aux carottes	Salade verte	Tomme Montcadi	Fromage
Fruit de saison	Yaourt fermier sucré	Panna cotta au coulis de fruits	Fruit de saison	Compote de pommes

° Chou fleur, pommes de terre, oignons, lait.

Menus du 23 au 27 novembre 2026

lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	Vendredi 27
Salade, dés de fromage et graines de tournesol	Carottes râpées vinaigrette	Salade de perles	Poulet rôti façon tandoori	Salade de mâche aux dés d'emmental et betteraves
Sauté de porc, sauce barbecue	Chili sin carne	Accras de poisson, sauce coco - curry doux	Haricots beurre persillés	Poisson frais crème citronnée
Potatoes	Riz	Semoule	Edam	Blé tendre
Fruit de saison	Yaourt fermier aromatisé	Fromage blanc confiture	Compote de fruits	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 brutes et hachées (bœuf, porc, agneau, mouton et volaille) : **Origine France** .
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 novembre au 4 décembre 2026

lundi 30

- Salade verte, vinaigrette
- Jambon blanc
- Pommes de terre à la crème de raclette
- Fruit de saison

mardi 1

- Cervelas
- Filet de poisson meunière crème butternut
- Riz pilaf
- Île flottante

° Pâtes multicolores, cheddar, maïs, échalote, ciboulette, vinaigrette.

mercredi 2

- Haut de cuisse de poulet mariné
- Poêlée de haricots verts
- Fromage
- Pâtisserie du chef

° Carottes, chou blanc, fromage blanc, vinaigrette.

jeudi 3

- Velouté de potimarron au fromage frais
- Saucisse fumée
- Frites
- Fruit de saison

Vendredi 4

- Duo de râpé, sauce aurore°
- Curry de carottes et lentilles au lait de coco
- Semoule
- Yaourt fermier aromatisé

° Carottes, céleri, mayonnaise, fromage blanc, concentré de tomates.

Menus du 7 au 11 décembre 2026

lundi 7

- Feuilleté au fromage
- Émincé de dinde aux épices kebab
- Petits pois carottes
- Fruit de saison

mardi 8

- Terrine végétale, cornichon
- Penne rigate gratinées
- Sauce Arrabbiata douce°
- Compote de fruits

° Tomates concassées, oignon, ail, herbes, épices douces.

mercredi 9

- Salade verte, dés de fromage, croûtons
- Parmentier de bœuf
- Pomme de terre et potimarron
- Crème à la vanille

jeudi 10

- Velouté de carottes au miel
- Échine de porc rôtie sauce moutarde
- Riz pilaf
- Fromage blanc à la cassonade

Vendredi 11

- Brandade de poisson frais
- Salade verte
- Saint Paulin
- **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 brutes et hachées (bœuf, porc, agneau, mouton et volaille) : **Origine France** .
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 décembre 2026

lundi 14

- Duo de râpés°, vinaigrette balsamique
- Boulettes de bœuf sauce tajine
- Semoule
- Fruit de saison

° Carottes et chou chinois.

mardi 15

- Salade de pommes de terre°
- Nuggets végé
- Haricots verts
- Yaourt fermier aromatisé

° Pdt, échalotes, ciboulette, vinaigrette au yaourt.

mercredi 16

- Velouté de butternut
- Gratin de pâtes
- Au jambon
- Fruit de saison

jeudi 17

- **Filet de dinde rôti sauce crémeuse aux marrons**
- **Pommes duchesses**
- **Dessert de Noël**
- **Clémentine**





Repas de Noël

Vendredi 18

- Velouté de légumes
- Poisson frais
- Fondue de poireaux et riz doré
- Flan nappé au caramel



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 brutes et hachées (bœuf, porc, agneau, mouton et volaille) : **Origine France** .
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.