

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Larré

Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, AOC, AOP, Haute Valeur Environnementale, etc...) dont 20% de bio minimum.



Menus du 3 au 7 novembre 2025

lundi 3

- Curry de pois chiches au lait de coco
- Semoule
- Mimolette
- Fruit de saison

mardi 4

- Cake au cheddar et Cantal
- Râgout de porc mijoté aux carottes et thym
- Petits pois aux oignons
- Compote de pommes

mercredi 5

jeudi 6

- Bouillon de bœuf au vermicelle
- Haut de cuisse marinade tandoori
- Haricots beurre persillés
- Liégeois au chocolat

vendredi 7

- Dos de colin sauce Aurore
- Riz Pilaf
- Vache picon
- Fruit de saison

Menus du 10 au 14 novembre 2025

lundi 10

- Boulettes de bœuf sauce forestière
- Épinards à la crème et blé tendre
- Coulommiers
- Fruit de saison

mardi 11



mercredi 12

jeudi 13

- Macaronis
- Crème de potimarron aux lingots et muscade
- Tomme blanche
- Smoothie à la banane



- Salade verte
- Duo de charcuteries (Jambon, rosette)
- Gratin de pommes de terre au fromage à raclette
- Bircher muesli aux fruits frais

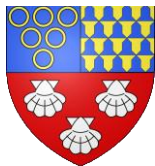
Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- 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 Larré

Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, AOC, AOP, Haute Valeur Environnementale, etc...) dont 20% de bio minimum.



Menus du 17 au 21 novembre 2025

lundi 17

-  Poisson pané au citron frais
-  Riz et carottes à la crème d'ail
-  Bûche laitière
-  Fruit de saison

mardi 18

-  Salade d'endives aux pommes
-  Pain de viande aux herbes*, sce Napolitaine
-  Frites
-  Crème à la vanille

* Bœuf, chair à saucisse.

mercredi 19

jeudi 20

-  Échine de porc rôtie sauce moutarde
-  Haricots verts à la forestière
-  Tome Montcadi
-  Pain perdu

vendredi 21

-  Lasagnes
-  Aux légumes d'automne* et lentilles corail
-  Yaourt sucré
-  Fruit de saison

* Potimarron, carottes, blancs de poireaux.

Menus du 24 au 28 novembre 2025

lundi 24

-  Émincé de dinde sauce blanche aux épices kebab
-  Potatoes
-  Camembert
-  Fromage blanc à la confiture

mardi 25

-  Velouté de légumes aux pois cassés
-  Pizza aux 3 fromages*
-  Salade verte
-  Fruit de saison

* Mozzarella, emmental, Cantal.

mercredi 26

jeudi 27

-  Salade de pommes de terre*
-  Bœuf aux olives vertes
-  Petits pois carottes
-  Compote pommes bananes

* Pommes de terre, échalotes, ciboulette, vinaigrette au yaourt.

vendredi 28

-  Dos de colin à la crème citronnée
-  Gratin de potiron
-  Tome grise
-  Gâteau d'anniversaire



Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

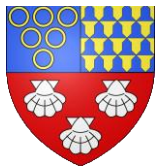
-  Fruits et légumes
-  Céréales, légumes secs
-  Produit sucré

-  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 Larré

Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, AOC, AOP, Haute Valeur Environnementale, etc...) dont 20% de bio minimum.



Menus du 1 au 5 décembre 2025

lundi 1

- Taboulé aux fruits secs
- Calamars à la romaine sauce tartare
- Purée crécy au beurre
- île flottante

mardi 2

- Rillettes de poisson au colombo
- Penne rigate
- Au chorizo et sauce crémeuse
- Fruit de saison

mercredi 3

jeudi 4

- Sauté de dinde Vallée d'Auge
- Brocolis et boulgour
- Tomme blanche
- Fruit de saison

vendredi 5

- Velouté de lentilles corail au cumin*
- Omelette au coulis de tomates
- Pommes noisettes
- Yaourt aromatisé

* Carottes, lentilles corail, oignons, crème, cumin.

Menus du 8 au 12 décembre 2025

lundi 8

- Jambon grillé
- Petits pois aux oignons
- Yaourt sucré
- Fruit de saison

mardi 9

- Salade verte, vinaigrette
- Fajitas à la mexicaine*
- Edam
- Flan nappé au caramel

*Concassé de tomates, bœuf haché, haricots rouges, oignons rouges, épices chili.

mercredi 10

jeudi 11

- Oeuf dur mayonnaise
- Gratin de carottes et potimarron
- Au quinoa
- Gâteau d'anniversaire



vendredi 12

- Filet de merlu à la crème de poireaux
- Blé tendre
- Mimolette
- Fruit de saison

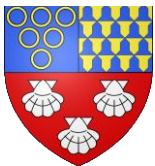
Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- 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 Larré

Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, AOC, AOP, Haute Valeur Environnementale, etc...) dont 20% de bio minimum.



Menus du 15 au 19 décembre 2025

lundi 15

- Potage de légumes
- Risotto de pâtes semi-complètes
- Aux champignons et fromage
- Fruit de saison

mardi 16

- Cassoulet (saucisse, saucisson ail)
- De haricots blancs aux carottes
- Saint Paulin
- Fromage blanc à la cassonade

mercredi 17



jeudi 18

- Sauté de dinde à l'orange et aux 4 épices
- Pom'Rösti et butternut rôti au miel
- Triangle pâte à tartiner noisette M&M'S
- Clémentine

Repas de Noël

vendredi 19

- Acras de poisson sauce citron
- Riz pilaf, julienne de carottes et poireaux
- Camembert
- Yaourt aromatisé



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



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.